

PRESSEMAPPE

GOURMETRESTAURANT AUBERGINE Starnberg, bei München



Name: Gourmetrestaurant Aubergine

Adresse: im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Straße 17
82319 Starnberg, bei München

Kontakt: Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-290
Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161
aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de
www.aubergine-starnberg.de

Eröffnung: Dezember 2012

Betreiber: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Inhaber: Dr. Detlef Graessner und Cornelia Graessner-Neiss

Küchenleitung: Maximilian Moser

Auszeichnungen: Guide Michelin 2016 (1 Michelin Stern), Gault&Millau 2016 (1 Haube, 14 Punkte),
Feinschmecker (FF), Gusto (6 Pfannen, 3 Bestecke), Varta Führer (3 Diamanten)
Schlemmer Atlas (3 Kochlöffel), DelikatEssen u.a.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag von 18:00 bis 23:00 Uhr,
auf Anfrage an bayerischen Feiertagen, im August geschlossen

Räumlichkeit: 80 Quadratmeter, 44 Sitzplätze



Das Gourmetrestaurant Aubergine

Lage

Das *Gourmetrestaurant Aubergine* liegt verkehrsgünstig am Ortseingang der Stadt Starnberg in unmittelbarer Nähe zum bekannten Starnberger See. Das Restaurant befindet sich im privat geführten *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*. Es trägt nicht nur die Auszeichnung zum besten Certified Conference Hotel, sondern glänzt auch deutschlandweit als Top-Tagungshotel mit einem hervorragenden kulinarischen Angebot. Der exklusive Anbau für das *Gourmetrestaurant Aubergine*, der im Dezember 2012 fertiggestellt wurde, ermöglicht es, das Restaurant sowohl durch die Hotellobby des Vier Sterne Superior Hotels, als auch durch einen separaten Eingang zu betreten. Moderne Architektur mit kontrastreichen, auberginefarbenen Akzenten schafft hier Raum für kulinarische Höhenflüge.



Erste Adresse vor den Toren Münchens

Kreative Kochkunst in neuer Dimension: außergewöhnlich, schnörkellos, klar – das *Gourmetrestaurant Aubergine*, seit November 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, kombiniert außergewöhnliche Food-Kreationen und exzellenten Service. Von Dienstag bis Samstag (auf Anfrage auch an bayerischen Feiertagen) bietet das *Gourmetrestaurant Aubergine* individuelle Gastlichkeit auf First-Class Niveau. Eine ganze Schar von Köchen und Kellnern kümmern sich um das Wohl der maximal 44 Gäste und erfüllen jeden noch so ausgefallenen Wunsch mit viel Achtsamkeit. Präzise wie ein Schweizer Uhrwerk, jederzeit wohlthuend und kompetent, geleitet das eingespielte Team in höchster Qualität durch den Abend und schafft den perfekten Rahmen für besondere Momente und einzigartige Geschmackserlebnisse. Mit außerordentlicher Fachkenntnis und einem feinen Gespür empfiehlt die eigene Sommelière korrespondierende Weine. Eine erlesene Auswahl edelster Destillate und erstklassiger Käsespezialitäten runden die behütete Atmosphäre ab.



Außergewöhnliche Food-Kreationen

Im *Gourmetrestaurant Aubergine* entstehen Gerichte, die die Sinne streicheln und beflügeln. Alle vier bis sechs Wochen stellen Küchenchef Maximilian Moser und sein Team ihre Kreativität und ihr Können unter Beweis, indem sie die Speisekarte um einige ausgewählte sowie exquisite Kompositionen erweitern – Perfektion, Frische und Originalität sind dabei garantiert. Je nach Saison und Inspiration steht dabei ein Produkt im Zentrum der außergewöhnlichen Food-Kreationen, denn statt verzierender Schnörkel setzt Moser auf Klarheit, ganz nach dem Motto: „Es muss einen Helden geben“. Er und sein Team entwickeln so immer wieder stimmige kulinarische Kunstwerke und überraschende Geschmackskompositionen.

Appetit macht der Küchenchef Maximilian Moser zum Beispiel mit „Yellowfin-Thunfisch mit Couscous, Ananas und Kokos“ oder „Gänseleber Crème brûlée mit schwarzem Trüffel, Blaukraut und Mandarine“. Im Hauptgang werden zum Beispiel „Iberico Schwein, Pulpo, Chorizo, Artischocke und Olive“ oder „Kabeljau mit Topinambur, Grapefruit und Radieschen“ serviert.



Als würzig-duftendes Entrée erhält jeder Gast warmes, hausgebackenes Brot, zum Dessert gibt es raffinierte Petit Fours oder Schokoladenspezialitäten mit edlen Destillaten. Eine Auswahl hochwertiger Weine sowie ein exklusiv für das Hotel gekelterter Spitzenwein begleiten das Menü und werden direkt am Tisch dekantiert.

Genießen Sie den Rhythmus der Jahreszeiten

Der kulinarische Kalender verweist auf die vier Jahreszeiten und ihre wechselnden Spezialitäten wie z.B.: Trüffeln im Herbst, Wildkräuterkreationen im Hochsommer, oder das Austern-Special zu Beginn der Muschelsaison. Das *Gourmetrestaurant Aubergine* offenbart zu jeder Jahreszeit die einzigartigen Schätze der Natur.



Edle Zutaten aus aller Welt – kein Wunsch bleibt unerfüllt

Wem das alles noch nicht genügt, der kann sich exklusiv edle und seltene Zutaten aus aller Welt vorbestellen und sich binnen einer Woche sein individuelles Wahl-Menü servieren lassen. Feinster Beluga-Kaviar aus dem Kaukasus, delikate Langusten aus Barbados, weiße Trüffel aus Alba, oder frische Renke aus dem Starnberger See – der Gourmet-Gast ist König, kein noch so ausgefallener Wunsch bleibt unerfüllt!

Auszeichnungen

- **Guide Michelin 2016 (1 Michelin Stern)**
„Großflächig verglast und chic in seinem klaren Interieur, so ist der Wintergarten ein echtes Highlight im "Vier Jahreszeiten". Aber nicht nur das Ambiente stimmt, auch die modern-kreative Küche überzeugt. Dazu eine gut sortierte Weinkarte.“
- **Gault&Millau 2016 (1 Haube, 14 Punkte)**
„Wer sein Hotel und Gourmetrestaurant nach berühmten Vorbildern im nahen München benennt, der glaubt wohl den Vergleich nicht scheuen zu müssen. Tut er auch nicht, denn versprochen werden „kreative Kochkunst in einer neuen Dimension und einzigartige Food Kreationen“.
- **Gusto (6 Gusto-Pfannen, 3 Bestecke)**
„Die Küche in dem eleganten Gourmetrestaurant im Hotel Vier Jahreszeiten in Starnberg, das mit modernen Akzenten, geschmackvoll-dezenter Farbgestaltung in Lila- und Grautönen und sehr bequemem Polstergestühl an sauber eingedeckten Tischen auch optisch einiges hermacht, hat sich im zweiten Jahr merklich gesteigert.“
- **DelikatEssen 2014 (4, 5, 4 Sterne)**
„Im elegant eingerichteten Raum stellt sich überraschend schnell ein Gefühl von Behaglichkeit ein.“
- **Süddeutsche Zeitung Extra 2014**
„Der Name ist Herausforderung und Versprechen zugleich.“
- **Varta Führer (3 Diamanten)**
- **Feinschmecker (FF) 2016**
- **Der Große Restaurant & Hotel Guide 2014 (3 Hauben)**
- **Schlemmer Atlas 2015 (3 „Schlemmer Atlas“ Kochlöffel und Schlemmerstar des Jahres)**



Der Küchenchef

Maximilian Moser, geboren am 11.09.1985, absolvierte 2004 eine Ausbildung als Koch im Alois Dallmayr München. Bis 2005 war Herr Moser im Fünf Sterne Biohotel Stanglwirt, in Österreich tätig. Im Anschluss arbeitete er ein Jahr im Restaurant Sonne, in der Schweiz. Ein weiteres Jahr verbrachte er in dem Münchner, mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurant Aquarello. Im Jahre 2007 stellte Herr Moser erstmalig seine Dienste dem *Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg* zur Verfügung, wo er bis 2009 als Chef de Partie tätig war.

In den beiden darauf folgenden Jahren zog es Herrn Moser wieder nach Österreich zurück, wo er in den fünf Sterne Häusern: Dorint in Seefeld und dem Arosa in Kitzbühel tätig war.

Seinen Wiedereinstieg in München, wagte er zur Neueröffnung des Vier Sterne Superior Hauses Leonardo Royal im Jahre 2011.

Seit 2012 wird uns die Ehre zu teil, Herrn Moser als Küchenchef in unserem Haus zu beschäftigen.



Küchenchef Maximilian Moser



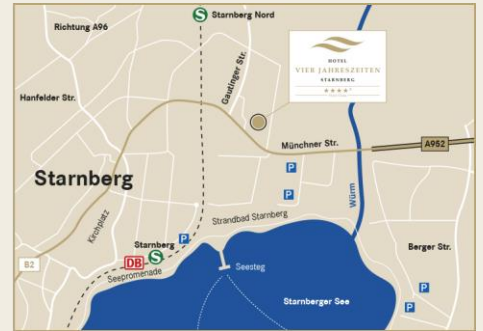


HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG

★★★★S

First Class

6



Anreise mit dem Auto

- kommend vom Süden oder Norden über A95 Garmisch Partenkirchen/München, gelangen Sie über den Zubringer A995 nach Starnberg, vom Ortseingang bis zum Hotel sind es ca. 500 m, das Hotel liegt auf der rechten Seite in der Münchner Str. 17, 82319 Starnberg
- kommend vom Westen über die A96 Lindau/München, nutzen Sie die Abfahrt Gilching/Starnberg, nach ca. 12 km erreichen Sie Starnberg
- GPS-Koordinaten: +48° 0' 4.45", +11° 21' 2.45"

Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln

- Direktanschluss an das Münchner Verkehrsnetz, über die S-Bahnlinie S6 Tutzing/München, Haltestelle: Starnberg Nord, ca. 5 Gehminuten vom Hotel entfernt
- Regionalverkehr, Haltestelle: Hauptbahnhof Starnberg, ca. 10 Gehminuten vom Hotel entfernt

Sie haben die Möglichkeit, Sonderkonditionen der Deutschen Bahn in Verbindung mit Veranstaltungen bei uns zu buchen, fragen Sie nach dem DB-Veranstaltungsticket, bequem und klimafreundlich, Hin- und Rückfahrt ab EUR 99,- pro Person.

Entfernungen

München Hauptbahnhof/Innenstadt ca. 25 km, Messe München Riem ca. 34 km, München Flughafen ca. 66 km



HOTEL VIER JAHRESZEITEN STARNBERG
Münchner Straße 17 ■ 82319 Starnberg / Munich
Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0 ■ www.vier-jahreszeiten-starnberg.de
pr@vier-jahreszeiten-starnberg.de



Ansprechpartner PR Agentur

Angelika Hermann-Meier PR
Lachener Straße 4
86911 Diessen am Ammersee
Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-0
Fax: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-23

Jessica Harazim
Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-15
jessica.harazim@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier
Phone: +49 (0) 88 07 / 2 14 90-16
gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Ansprechpartner Hotel

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg
Münchner Str. 17
82319 Starnberg, bei München
Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-0
Fax: +49 (0) 81 51 / 44 70-161

Alexander Kirschke
Phone: +49 (0) 81 51 / 44 70-153
alexander.kirschke@vier-jahreszeiten-starnberg.de

Fotos und Bildrechte

Für die Verwendung von qualitativ hochwertigen Fotos, senden wir Ihnen gerne eine Bildübersicht zu. Verschiedene Fotos können Sie in den Größen S, M oder L gern kostenfrei für redaktionelle Zwecke verwenden.

