

## PRESSE-INFO

### Gourmetrestaurant Aubergine

14. Januar 2020



Gourmetrestaurant Aubergine, Starnberg/Oberbayern

## Kulinarisches „Best of“ zum Jahresstart



Edle Kreationen vor den Toren Münchens: Seit 2014 trägt das Gourmetrestaurant Aubergine unter Leitung von Chefkoch Maximilian Moser den einzigen Michelin-Stern im oberbayerischen Fünfseenland. Nicht nur regionale Feinschmecker, auch Genießer auf Reisen schätzen die wechselnden Menüs im hauseigenen Sternelokal des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg. Zum Start ins kulinarische Jahr vereinen Moser und sein Küchenteam traditionell die Highlights aus den vergangenen zwölf Monaten im „Best of Aubergine“-Menü. Bis 22. Februar 2020 gibt's zum Preis von 119 €/Pers. unter anderem norwegischen Wildlachs, Ammersee-Lamm und Hummerschere an grünem Thai-Curry. Darüber hinaus bietet das Gourmetrestaurant Aubergine für seine Gäste stets auch eine komplett vegetarische Variante an. Alle Kreationen 2020 zum Download im Kulinarischen Kalender, weitere Infos und Reservierung

unter [www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de)

*Foto (download): Jahresstart im Sternelokal des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg/Oberbayern – bis 22. Februar 2020 präsentiert das Gourmetrestaurant Aubergine seinen Gästen die Highlights der vergangenen zwölf Monate, darunter spannende Kreationen wie das „1-Stunden-Eigelb“*

*Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

### Weitere Auskünfte

Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg  
Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg Fon +49 8151 4470-290  
[aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de](mailto:aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de) [www.aubergine-starnberg.de](http://www.aubergine-starnberg.de)  
[www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

**Über das Gourmetrestaurant Aubergine.** Das Gourmetrestaurant Aubergine liegt südlich von München im oberbayerischen Starnberg, fünf Gehminuten vom Starnberger See entfernt. Bereits im zweiten Jahr nach der Eröffnung 2012 konnten Küchenchef Maximilian Moser und sein Team einen der renommierten Michelin-Sterne ergattern, den das Restaurant bis heute trägt. Das Aubergine überrascht mit moderner Architektur in ungezwungener Atmosphäre so manchen Gourmet nicht nur geschmacklich. Das Restaurant befindet sich in einem exklusiven Anbau des Vier Sterne Superior Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg.

## Pressekontakt

---

**Tom Carlos Kupfer**

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

**Gregor Staltmaier**

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

**Angelika Hermann-Meier PR**

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de