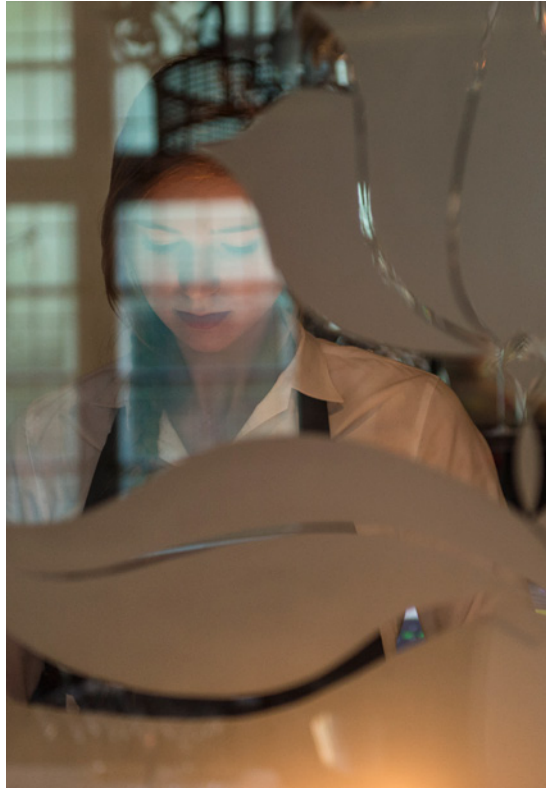


Werneckhof



LUXUS

RESTAURANT KÖNIGSHOF  
Eleganz, Finesse!

„Was für eine elegante Küche, was für eine Finesse!“ Höchstes Lob aus Könnermund. Kein Geringerer als Michel Troisgros, lebende Kochlegende aus Roanne, findet solche Worte für die Arbeit von Martin Fauster. Der gebürtige Steirer verleiht diese Eleganz und Finesse zudem gerne heimischen Lebensmitteln, die auf der Speisekarte breiten Raum einnehmen (4-8 Gänge 122-170 €, Weinbegleitung ab 60 €). Los geht es mit Donauhuchen; dessen festes Fleisch kommt roh mariniert in kleinen Röllchen auf den Teller – ein sanfter, feiner Auftakt. Mit Kaisergranat geht es kurz an den Atlantik. Diese Krebsart ist nicht in ihrem Bestand gefährdet, und die Scherentiere kommen lebend am Stachus an und fast puristisch auf den Tisch: sanft gegart, wie Hummer der Länge nach halbiert mit ein wenig buttriger Sauce – fabelhaft. Und schon sind wir wieder zuhause: mit einem Medailon vom Hecht, das mit mildem Speck umwickelt gebraten ist – eine weitere Steigerung in der Intensität der Aromen. Dass diese Dramaturgie zu

Ende gedacht ist, zeigt der perfekt gegarte Rücken vom Poltinger Lamm, der neben cremigem Aberginengemüse und allerlei Bohnen von der Zunge, etwas knusprig gebratenem Bauch, einem Raviolo mit dem Bries des Tieres sowie einer kräftigen – aber nicht schweren – Sauce begleitet wird. Trotz der relativ vielen Komponenten auf dem Teller verliert das Gericht keineswegs den Fokus auf die Hauptzutat, das hochwertige Fleisch. Richtig tropisch wird es mit dem Dessert von Pâtissière Gabi Taubenheim, einem Konzert aus karamelliger Banane, tiefdunkler Schokolade und erfrischender Limette in warm und kalt. Das junge Team von Restaurantleiter Simon Adam agiert mit einer sympathischen Mischung aus Lockerheit und Präzision. Stets Verlass ist auf die Weinempfehlungen von Stéphanie Thuriot, knapp zwanzig Tropfen werden glasweise angeboten, angefangen vom Geisel'schen 2014er Riesling aus Markelsheim (0,15 l 18 €) bis zum 1998er Richebourg von der Domaine del Romanée Conti. Letzterer wird mit einer Hightech-Vorrichtung gezapft, die den freigewordenen Raum in der Flasche mit Edelgas auffüllt, welches den verbliebenen Inhalt konserviert. Doch für die 320 Euro, die ein Gläschen mit

0,1 Liter kostet, würden wir lieber zweimal hier essen.

Simon Pichler

Zentrum, Karlsplatz 25  
Tel. 55 13 66 14  
www.koenigshof-hotel.de  
Di-Sa 12-15 & ab 19 Uhr

Essen und Trinken \*\*\*\*\*  
Service \*\*\*\*\*  
Ambiente \*\*\*\*\*

WERNECKHOF

So was von grandios!

Manische Essensfotografierer kommen hier voll auf ihre Kosten – in der Küche müssen sie ein paar Zwerglein sitzen haben, die mit geschickten Fingerchen winzige Blüten und Blättchen, millimeterkleine Pilzlein und Gemüsewürfelchen zu anmutigen Stillleben auf dem Teller arrangieren. So schön sehen die Teller aus, die der deutsch-japanische Chef Tohru Nakamura aus der Küche schickt, dass immer erst ein Zögern, ein kurzer Andachtsmoment entsteht, bevor man wagt, beherrscht zuzulangen. Die Ouvertüre zum großen kulinarischen Theater (5/7 Gänge 135/165 oder 150/180 €, Weinbegleitung 75/90 €) besteht bei unserem Besuch in Schnittlauchöl und Brot.

Klingt so was von banal – und schmeckt so was von grandios! Das frisch gebackene Sauerteigbrot ist saftig, knusprig und aromatisch, das tiefgrüne Öl ein intensives Aromenkonzentrat – Kompliment! Immer wieder staunen wir. Über das salzige Baiserhäubchen, das die feine Komposition aus Entenleber und Salzpflaume krönt, einer von einem halben Dutzend Grüßen aus der Küche. Über die himmlische Konsistenz der Langustine mit Imperialkaviar und Auster, zu der als Weinbegleitung ein überraschender Würzer aus dem fränkischen Randersacker gereicht wird, eine weithin unbekannte, aromatische Rebsorte, die mit ihrer Prägnanz und gleichzeitigen Frische dem Wassergetier kongenial zur Seite steht. Haken wir zwischen den Schwärmereien rasch die wenigen kritischen Anmerkungen ab: Die Kirschblüte zur feinen Sezunge setzt einen farblichen, aber keinen geschmacklichen Akzent. Und: Vielleicht sind wir ja in der Wahrnehmung feinsten Nuancen noch nicht weit genug fortgeschritten, aber einzelne Komponenten wie die Tofucreme zum Brot, scheint uns, würden ein Krümelchen mehr Salz vertragen. Das gilt nicht für den Toro, den sehr herzhaften fetten Bauchlappen vom Thunfisch mit Palmherz und Pinienkernen, dem ein schön cremiger weißer Godello aus Nordwestspanien zur Seite gestellt wird – wie alles hier toll kombiniert. Immer sind herrliche Brühen und Saucen dabei, etwa die köstliche Beurre blanc zu mit Taube gefüllten Teigtäschchen mit Spitzmorcheln. Nach gegrillter Ananas und wunderbarem Pistazienparfait und einem „süßen Ende“, bestehend aus roten Beeren, Sanddorn und Pumpernickel, lassen wir den Blick über die altehrwürdige Einrichtung wandern, die inzwischen – samt den elektrischen Kerzen mit Wackelflamme – ein Fall für den Denkmalschutz wäre. Die Glückskekse sind hausgebacken, aus japanischem Biskuit und Mascarpone, und deshalb im Gegensatz zu den sonst in der asiatischen Gastronomie verabreichten mit Genuss essbar.

Rozsika Farkas

Schwabing, Werneckstr. 11  
Tel. 38 87 95 68  
www.geisels-werneckhof.de