



Werneckhof Sigi Schelling



## LUXUS

### WERNECKHOF SIGI SCHELLING

#### Souveräne Qualität

Seit 1893 ist der Werneckhof ein Hort gehobener Gastlichkeit. Für die Neueröffnung wurde das denkmalgeschützte Interieur ganz behutsam aufgefrischt. Die Tische sind extrem puristisch eingedeckt: keine Blumen, keine Kerzen, nur eine kabellose Leuchte, die ein wenig an Speisewagen erinnert. Auffallendstes dekoratives Element ist ein riesiges Kunstwerk aus der Hand von Hans Haas: auf Sprungfedern sind einige Dutzend quietschbunt eingefärbte Steinbuttskelette montiert. Während im Tantris noch die Bauarbeiter lärmten, hat also Sigi Schelling, dort 14 Jahre lang Souschefin an der Seite von Küchenchef Hans Haas, ihr eigenes Restaurant eröffnet, und einiges deutet darauf hin, dass sie bis auf weiteres so eine Art Lordsiegelbewahrerin des alten Tantris ist, dessen bisherige Stammgäste hier abends zusammenkommen, um sich an Klassikern wie

Lauchpüree mit Nussbutter und Imperialkaviar zu laben. Die Karte, die uns heute Abend vorgelegt wird, verzeichnet ein Menü (5 Gänge 160 €, mit Weinbegleitung 240 €), bereitwillig werden einzelne Gänge aber auch ersetzt. So bekommt die Begleitung, die es nicht so mit Hummer hat, als zweiten Gang stattdessen eine zartknusprige Wachtel auf Erbsenrisotto in intensiver tiefdunkler Sauce – absolut perfekt. Natürlich kann das junge Lokal noch nicht mit einer Riesenfülle an Edeltropfen aufwarten, aber Tantris-Legende Paula Bosch hat die Weinkarte so klug zusammengestellt, dass es dennoch an nichts fehlt. Zu den Fischgängen, schmelzend zarter Saibling und Lachs mit sanftwürzigen Rahmgurken und Linsen sowie konfierter Seewolf und Hummer mit Blumenkohl – beide in souverän vollendeter Tantris-Qualität auf den Teller gebracht – genießen wir den „Feldmarschall“, mit dem das Südtiroler Weingut Tiefenthaler bewiesen hat, dass sich auch aus Müller-Thurgau ein großer Wein zaubern lässt. Die Ravioli mit Spanferkelfüllung – herzhaft und köstlich – und das auf der Zunge zergehende Reh auf

Spitzkraut mit Pfifferlingen und Selleriepüree begleitet fabelhaft der Spätburgunder Malterdinger Bienenberg von Benhard Huber aus Baden. Das Spitzkraut hat es uns besonders angetan: Wie hier einfachste Zutaten in runde und tiefgründige Gaumenschmeichler verwandelt werden, imponiert; man gewährt uns eine Nachschlagportion davon. Das Dessert, ein leicht geliertes Erdbeer-Minz-Süppchen mit Buttermilchcreme bekommt süße Unterstützung durch einen Jurançon aus Südfrankreich. Sehr schade: Eine fein auf das Menü abgestimmte Getränkebegleitung bekommen nur Weintrinker; wer den Abend alkoholfrei verbringen will oder muss, wird mit Wasser und Apfelschorle abgefertigt.

Rozsika Farkas

Schwabing, Werneckstr. 11  
Tel. 38 37 74 64  
www.werneckhof-schelling.de  
Di 18.30-24 Uhr  
Mi-Sa 12-16 & 18.30-24 Uhr

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

## ESSZIMMER

### Harmonie und Eleganz

Was für ein Kontrast: Unten in der BMW-Welt dominieren Stahl und Aluminium, Grau und Silber, kühle Technik und protzige PS. Oben unter dem Dach der Autokathedrale, im Fine-Dining-Reich von Bobby Bräuer, dagegen Leder und Teppich, braunes Holz und kupferne Lampen, Wärme und Gemütlichkeit. Das alles ist wohl-dosiert, was eine Atmosphäre zurückgenommener Eleganz schafft. Sie spiegelt sehr schön die vielfach ausgezeichnete Küche wider: Sehr souverän und entspannt kochen Bräuer und sein Team, die Zubereitung meist klassisch, Produktwahl und Komposition der Teller eher konservativ. Auf übermäßig opulente Inszenierungen und aufgeregte Modernismen kann Bräuer gut verzichten, ebenso auf bewusst gesetzte Dissonanzen. Stattdessen schafft er Gerichte, die das Aromenspektrum seiner selbstredend erstklassigen Produkte auf sehr subtile, harmonische und konzentrierte Weise ausloten. Ein Beispiel dafür ist einer der