



Helena Heilig



AUSGEHEN IN MÜNCHEN

DelikatEssen

Auszug aus dem Magazin DelikatEssen 2025 | Mal was Besonderes

WERNECKHOF SIGI SCHELLING

Innige Umarmung

Die Küche von Sigi Schelling ist perfekt für Genießer, die (noch) Scheu vor dem Besuch eines Luxusrestaurants haben. Ihre Gerichte fühlen sich an wie eine innige Umarmung, der herzliche, entspannte Service und das unaufgeregte Jugendstilambiente tun ihr Übriges dazu. Hans Haas, an dessen Seite die gebürtige Vorarlbergerin Schelling vierzehneinhalb Jahre im Tantris gearbeitet hat, grüßt gleich doppelt: von der Wand mit einer von ihm geschaffenen Skulptur aus Steinbutt-Skeletten und mit der Vorspeise, lauwarmem Lachs auf buttrigem Kartoffel-Lauch-Püree, dazu heute eine Nocke Kaviar. Ein Teller, der auch nach 25 Jahren noch zu begeistern vermag. Wir sitzen beim Business-Lunch (3-5 Gänge 135-155 €, abends 5 Gänge 255 €), der aber alles andere ist als eine Sparversion. Der knusprig auf der Haut gebratene Zander wird begleitet von einer saftigen Langoustine, deren süßlicher Geschmack bestens zur Geltung kommt und von den ebenfalls mitspielenden Pfifferlingen noch unterstützt wird. Auch beim Fleischgang ist jede Komponente treffsicher und unverkünstelt zubereitet. Der Rücken vom Poltinger Lamm wird von hocharomatischer Steinpilzpolenta gleichsam eingehüllt, grüne Bohnen und deren ebenso grüne Kerne sorgen für einen frischen Akzent. Unaufdringlich und mit Witz agiert Sommelier Xavier Didier. Auf seine Empfehlungen zu den einzelnen Gängen ist absolut Verlass; zum Dessert hat er einen echten Knaller auf Lager: einen weißen 2007 Colheita Port von Kopke (0,05 l 8 €), der mit seiner Kräuterwürze und Frische einen grandiosen Konterpart zum dunklen Schoko-Soufflee mit Pfirsicheis und Wachauer Marillen darstellt. Von den letzteren haben Sigi Schelling und ihr Team im Sommer 400 Kilo eingemacht. Ein Glas davon gibt es für jeden noch bei der Verabschiedung durch die Chefin persönlich. Vielen Dank auch dafür.