

PURE HARMONIE AUF DEM TELLER UND IM GLAS

SIGI SCHELLING WERNECKHOF
WERNECKSTRASSE 11
80802 MÜNCHEN
+49 89 244 189 190
INFO@WERNECKHOF-SCHELLING.DE

„KOCHEN IST MEIN LEBEN.“

Sigi Schelling, aufgewachsen in Vorarlberg, trägt ihre Herkunft wie einen Kompass in sich. Schon früh hat sie verstanden, dass die wahren Stars der Küche nicht Köche, sondern die Produkte sind – und jene, die sie mit Hingabe hervorbringen. Bauern, Fischer, Züchter und Gärtner, die sie seit Jahren kennt, die sie schätzt und denen sie vertraut. „Der Star ist bei mir auf dem Teller. Nur, wenn ich das Beste bekomme, kann ich auch das Beste auf den Tisch bringen“, sagt sie – und man spürt, dass das kein auswendig gelernter Marketing-Satz, sondern ihre tiefe Überzeugung und täglich gelebte Haltung ist.

PERFEKT UND KUNSTVOLL

Ihre Küche ist geradlinig, klar und voller Emotion. Jeder Teller erzählt eine Geschichte: von der Lachsforelle aus kristallklaren bayerischen Gewässern, begleitet von einem federleichten Lauchpüree, feinstem Kaviar und Nussbutter. Vom zarten Gemüse aus dem Münchner Umland, den frisch gepflückten Äpfeln direkt vom Baum ihres elterlichen Hofes. Oder vom perfekt auf den Punkt gebratenen Poltinger Lamm, dessen Qualität durch Sigi Schellings große Kunst einmalig in Szene gesetzt wird. Bei der Komposition ihrer Gerichte konzentriert sie sich auf den besten, natürlichen Geschmack. Ihre Menüs sind modern, saisonal, fein ausbalanciert und werden mit viel Understatement präsentiert. Stets setzt sie einen Protagonisten in Szene und liebt es, mit Aromen und Texturen zu spielen. Obendrauf ist sie eine wahre Meisterin der Saucen. So viel Eleganz, so viel Tiefe, so viel Geschmack stecken in den Saucenkännchen, die man besser nur wirklich leer zurück in die Küche schickt. Abgerundet werden diese feinen Geschmackserlebnisse durch die fachkundige Weinbegleitung von Sommelier Xavier Didier, der mit viel Charme und großem Wissen auf die persönlichen Wünsche eingeht und gleichzeitig animiert, Neues zu entdecken.

GENUSS ZU JEDER TAGESZEIT

Der Werneckhof ist kein Ort, an dem man nur große Abendmenüs zelebriert. Mittags überrascht Sigi Schelling mit drei- oder viergängigen Menüs, die ideal für eine kleine kulinarische Auszeit sind. Samstags bereitet das Mittagsmenü mit Weinbegleitung den perfekten Start ins Wochenende. Am Abend entfaltet die sympathische Küchenchefin dann ihr volles Repertoire: nach einigen Grüßen aus der Küche folgen Menüs mit einer ausgeklügelten Dramaturgie, die alle Gäste Schritt für Schritt durch Sigi Schellings Welt der Aromen führt – mal elegant französisch, mal inspiriert von ihren Reisen, mal tief verwurzelt in der alpinen Heimat.

EXKLUSIV FEIERN

Gerne öffnet Sigi Schelling ihren Werneckhof für geschäftliche oder private Veranstaltungen. Von kleinen Gruppen bis hin zur exklusiven Buchung mit bis zu 50 Personen. Wer hier einlädt, schenkt seinen Gästen ein Erlebnis, das persönlicher kaum sein könnte – ein Abend in intimer Atmosphäre, begleitet von einer Küche, die ihre Gäste wie gute Freunde behandelt.

EINE GASTGEBERIN MIT HERZ

Was bleibt, ist nicht nur der fantastische Geschmack, sondern dieses ganz besondere, wohlige Gefühl. Sigi Schelling ist nicht die Art von Köchin, die den Gast beeindrucken will. Sie möchte berühren, begeistern, Erinnerungen schaffen. Mit ihrer leichten, modernen Küche, die glücklich macht. Der Werneckhof ist ihr Zuhause – und jeder, der hier einkehrt, soll sich genauso fühlen. // Felix Fichtner

WERNECKHOF BY SIGI SCHELLING

Wer den Werneckhof von Sigi Schelling betritt, spürt sofort, dass hier so viel mehr mitschwingt als reine Spitzengastronomie. Das Restaurant in Schwabing, in direkter Nachbarschaft zum Englischen Garten, ist ein Ort mit einer tiefen kulinarischen Seele – geprägt von einer Frau, die mit jeder Faser für ein perfekt gekochtes Essen, ehrliche Produkte und die Menschen dahinter brennt.



WERNECKHOF-SCHELLING.DE



MI – SA
12 – 16 Uhr und
18.30 – 24 Uhr

KÜCHE
12 – 13.30 Uhr
und 18.30 – 21 Uhr

