

„Kochen ist mein Leben“

Meine Speisen verbinden
Ursprünglichkeit, Raffinesse und
Leichtigkeit.

Perfektion auf dem Teller bedeutet
für mich Geradlinigkeit, eine klar
erkennbare Hauptkomponente im
Einklang mit den begleitenden
Elementen - meisterhaft zubereitet.

In unseren Menüs spiegeln sich Liebe,
Leidenschaft, Erfahrung und
Wertschätzung für authentische und
hochwertigste Produkte wider.

Für mein Team und mich ist es ein
Glück, Ihnen ein unvergessliches
Erlebnis zu präsentieren!

Schön, dass Sie da sind!

Ihre Sigi Schelling



Sigi
Schelling
Werneck
hof



WINE

JOSEF MANTLER

Gedersdorf / Kremstal

2023 Roter Veltliner / Reisenthal

—

BARBARA ÖHLZELT

Zöbing / Kamptal

2021 Grüner Veltliner / Lamm

—

LAURENT-PERRIER

Vallée de la Marne / Champagne

Grand Siècle / Itération N°26 / Brut

Chardonnay / Pinot Noir

—

KOPKE

Vila Nova de Gaia / Portugal

2003 Colheita / White / Port

—

XAVIER VIGNON

Châteauneuf-du-Pape / Rhône

2001 Cornas / Syrah

—

BONGRAN

Mâconnais / Burgund

2017 Viré-Clessé / Cuvée Levroucée

SIGI SCHELLING

WERNECKHOF

LANGOUSTINE

Grüner Spargel / Walnuss

Röstzwiebel

Tiroler Gold-Camembertcreme

—

FRISCHKÄSE-TASCHERL

Langenegger Dorfkäse

Salbei-Nussbutter

—

STEINBUTT

mit Eigelb gefüllt

Erzherzog Johann Käse

Kräutercreme

—

OCHSENESENZ

Spinat-Steinsalzkäse-Knödel

Perigord-Trüffel / Schnittlauch

—

LAMMRÜCKEN

gebackenes Bachensteiner Käsetascherl

Bohnen / Artischocken

—

TOPFENSOUFFLÈ

Erdbeeren / Heumilch-Joghurteis

leicht gelierte Holunderblütensuppe

Buttermilch