



„Geisha Herrsching“ – das Testessen

Von Susanne Böllert

Als die [Nachricht](#) die Runde gemacht hatte, dass im ehemaligen Pegasus- mit dem neuen Luma-Hotel, vor allem aber mit dem pan-asiatischen Geisha-Lokal wieder Leben einziehen würde, konnten es die Herrschinger kaum abwarten, das neue gastronomische Angebot auszuprobieren. So waren von Tag eins an alle Tische besetzt, egal, an welchem Wochentag oder zu welcher Uhrzeit. Nun hat auch herrsching.online einen Testesser losgeschickt, den Sohn der Autorin. Der ist für seinen großen Hunger ebenso bekannt wie für seinen feinen Gaumen. Der neue Betriebsleiter des Geisha-Restaurants indes ist für Herrschinger Gastro-Gänger ein alter Bekannter. Levin Weigelt übernimmt die Geschäfte ab 15. Oktober. Bislang führte der 32-Jährige die Lagobar sowie die Seeliebe des Seehof-Hotels.

Das Testessen im neuen Highlight auf der Herrschinger Promenade beginnt mit einer kleinen Enttäuschung: Die Pho Hanoi ist leider aus. Dabei hätte die vietnamesische Nudelsuppe mit der kräftigen Brühe jetzt zur Erkältungssaison sicher gut getan. Aber auf diese Idee sind zuvor wohl schon zu viele andere Gäste gekommen. So muss es eben der Tee Vietnam Style tun, beziehungsweise das Lemon-Wasser mit Zitronengras.

Zur Vorspeise gibt's vegetarische Gyozas und japanische gegrillte Hähnchenspieße mit Teriyaki und Sesam. Die gedämpften Teigtaschen kommen schön heiß an den Tisch, außen sind sie knusprig, die Füllung zergeht auf der Zunge. „Aber“, gibt der junge Kritiker zu bedenken, „der Knoblauchgeschmack ist etwas zu stark, er übertüncht ein bisschen die anderen Geschmäcker. Die Süßsauer-Sauce finde ich gut, die ist leicht scharf.“ Die Yakitori-Chicken-Spieße sind nicht mehr ganz heiß, das Fleisch dafür saftig und zart.

Beim Hauptgericht haben wir dann die Qual der Wahl zwischen den Gerichten der Menü- und der Mittagskarte. Am Ende entscheidet sich der Sohn für das Sushi-Angebot „Tokyo“ von der Lunch-Karte für 16,90 Euro. Fünf Big Crunchys und vier Inside Out, die der Sushi-Meister an seiner offenen Bar frisch für uns rollt. „Die Crispy Salmon Rolls sind mit einer Art Guacamole mit Tomatenstückchen gefüllt, das gibt ihnen einen mexikanischen Touch. Crème fraîche, Gurke und der Lachs ist nicht roh sondern gekocht“, analysiert der Tester. Knusprig, cremig, die Sushi-Mayo schön scharf. Das Geisha-Sushi könne sich durchaus mit Herrschings Institution für Nigiri, Maki und Co, dem Seaside Sushi, messen, urteilt der jugendliche Testesser.

Satt ist der natürlich erst, nachdem ich ihm die Hälfte meines Roten Currys in Kokosmilch-Sauce abgetreten habe.

Das angenehm scharfe Curry ist wirklich reichlich und fällt mit Hühnerfleisch, Pak Choi, roten Zwiebeln, Champignons, Zucchini, Paprikaschoten, Brokkoli, Karotten und Petersilie würzig und frisch aus. Der Reis hat eine angenehme Konsistenz, nicht zu klebrig. „Ich finde es gut, dass die im Geisha ein großes Sushi-Angebot haben und außerdem viele andere asiatische Gerichte“, fasst mein Begleiter zusammen. Und ja, seit der Ipho vor einigen Jahren aus der Bahnhofstraße ausgezogen ist, hat es im Ortskern von Herrsching kein asiatisches Speiseangebot mehr gegeben. Im Geisha-Restaurant wird dieses durch ein äußerst westliches Kuchen- und Tortenangebot ergänzt, an dem sich die nachmittäglichen Kaffeetrinker auf der Sonnenterrasse gütlich tun. Der Fluch, der nach Aussage einiger Gäste zuvor auf dem Restaurant gelegen habe, sei jedenfalls gebrochen, ist sich die Inhaberin Thuha „Hani“ Nguyen sicher. Die Vietnamesin, die bereits in München und Dachau einige Geisha-Läden führt, ist ihrerseits von Herrsching und seinen Bewohnern restlos begeistert.

Levins Pläne und neue Manpower fürs Geisha

Aber wie sieht's eigentlich mit Drinks aus? Denn außer als Restaurant ist das Geisha Herrsching, ja auch als Bar angetreten – mit täglichen Öffnungszeiten bis 23 Uhr. „Wir hoffen, dass wir in der nächsten Woche dann auch endlich die Lizenz zum Alkoholausschank haben“, sagt Levin Weigelt, der bislang zwar noch kein Restaurant geleitet hat, sich im Barbetrieb aber gut auskennt. „Mein erster Job als Schüler war im Seehof-Kiosk, den damals mein Vater geführt hat“, erklärt der Herrschinger. Nach Jobs in der Festival- und Clubszene war Weigelt für den Likör- und Edelbrandhersteller Schwarzbrenner tätig, bevor er vor drei Jahren die Seeliebe-Bar im Biergarten des Seehof-Hotels und vor zwei Jahren noch den Kiosk, die Lagobar, gepachtet hat.

Im Geisha startet der frisch gekürte Betriebsleiter nun mit neuer Manpower durch. So will Levin mit fünf eigenen Mitarbeitern das Team von Hani unterstützen, das bei dem großen Run auf das neue Hip-Lokal in den ersten Wochen das ein oder andere Mal an seine Kapazitätsgrenzen gestoßen ist. Längere Wartezeiten, über die sich vereinzelt Gäste beschwert haben, sollen damit der Vergangenheit angehören. Für die Adventszeit lädt Weigelt hingegen die Herrschinger Firmen ein, die neue Location am Seeufer für ihre Weihnachtsfeier zu nutzen. Silvester will man dann ein Fünf-Gang-Menü anbieten mit anschließender Party. „Da sind wir aber noch in Abstimmung“, sagt Weigelt.

Die Lagobar führt derweil seine Mitarbeiterin Stephanie Zucker weiter. Bei schönem Wetter gibt's hier dann in den kalten Monaten Kaffee und Glühwein.

Category

1. Aufmacher
2. Gastronomie
3. Panorama

Date

15/10/2026

Date Created

13/10/2026