

Darum geht's bei uns.

Für unsere authentische Kulinarik legen wir besonderen Wert auf das optimale Zusammenspiel zwischen Erzeuger/innen, Mitarbeiter/innen und Gästen. Denn erst die Symbiose aus allen dreien ist es, die uns miteinander unvergessliche Erlebnisse in der Gastronomie bereitet. Dabei ist es unser Anspruch einen direkten Draht zu unserem regionalen Erzeuger/innen zu haben und die Kulinarik in Abhängigkeit ihrer Verfügbarkeit stetig wechseln zu lassen. Das Kochen verstehen wir als unser Handwerk. Wir arbeiten ohne Geschmacksverstärker. Frische, Kreativität und Leichtigkeit führen dabei die Hände unserer Küchencrew. Auch im Bereich der Getränke ist es unser Anspruch Selbst- und Handgemachtes anbieten zu können.

Für unser Team bieten wir die Möglichkeit einer zukunftssichernden Betriebsrente an. Darüber hinaus beteiligen wir uns an den Transport- und Energiekosten. In Kombination mit einer fairen Entlohnung entsteht eine ordentliche und sichere Anstellung. Digitale Lösungen zählen für uns ebenso zum Arbeitsstandard wie menschliche und freie Führung.

Wir sind davon überzeugt, dass Sie, liebe Gäste bei uns nicht nur hochwertige Kulinarik erleben, sondern auch ein stimmungsvolles Ambiente antreffen, dass Ihren Besuch zu einem besonderen Erlebnis macht.

L'chaim



WERFTGESCHICHTEN
No 03
23
WERFT 1919
W

Öffentliche Werftevents

28.10.2023 / 12.00 – 18.00 Uhr

Hausmesse „Heiraten in der Werft1919“

29.10.2023 / 12.00 – 17.00 Uhr

Kinderkürbisschnitzen mit Betreuung



INSTAGRAM



NEWSLETTER

Die Werft in deinem neuen Kochbuch

WWW.WERFT1919.COM

Das große Buch vom Apfel

15,00 €



WERFT1919 | Bodan-Werft 11
D-88079 Kressbronn a.B. | +49(0)7543/963-1919
info@werft1919.com | www.werft1919.com



**Bewusst
gekocht.
Bewusst
erlebt.**

VS

Kressebronn Salat	11€
Honig Kirsche Rohkost Croutons Kerne	
Rote Beete Carpaccio	18€
Büffel-Mozzarella Honig-Trüffel Brot	
Gemüsecremesuppe	12€
Salzzitrone Sahne Croutons	
Tomatencappuccino	14€
Tonaten von Wurzelzwerg Sahne von Allgäu Hof Müller	

HS

Schwäbischer Zwiebelrostbraten	35€
Allgäuer Roastbeef Soätzle Minigemüse Röstzwiebeln	
Fischbowl	32€
Fisch Muschelr Kartoffeln Gemüse Safran	
Ossobuco vom Kalb	28€
Rustikales Maismehl Parmesan Karotte Lauch	
Duett von der Leber	29€
Lährcher Forelle Birre Gorgonzola Brotstücker	
Hasselback Gemüse al Forno	26€
Rotweinlinsen Veganeer Joghurt Kartoffel Paprika	
Muscheltopf	29€
Fond Mies-, Grünschal- und Jakobsmuscheln Brot	
Chana Marsala (bissle Scharf)	23€
Reis Kichererbsen Blackbeans-Tempeh Koriander	
Chateaubriand für zwei	p.P. 60€
Allgäuer-Bio-Rind Minigemüse Waffelkartoffeln Jus	

NS

Werft – Eisvariation	13€
Zitrone Erdbeere Vanille	
Avocado Parfait	15€
Ananas Passionsfrucht Schokobrownie	

UNSERE Menueempfehlung

Vorspeise

Trüffelpasta
Pasta | Trüffel | Sahne | Eigelb

Zwischengang

Hummer Bisque
Milchschaum | Sauce Rouille | Röstbrot

Hauptspeise

36 h geschmortes Bugblatt
Rind | Bohrenbutter | Erbsenpüree |

Dessert

Kurkuma-Refresh Crème Brûlée
Apfelsorbet | Kurkuma

4-Gang Menü | 65.00€

3-Gang Menü | 58.00€

Selbstverständlich stellen wir Euch eine individuelle Weinbegleitung korrespondierend zu dem gewählten Menü zusammen
(0,1l /Gang | 6.90€)

Aperitif Empfehlung

Scharfer Pimp's | 9.50 €

Weinempfehlung

UNSER Roter - Leithakalk | 33,50 €
Fo(u)r Men - Agerlhof | 53,50 €

UNSER Weisser - Kress | 27,50 €
Grüner Veltliner Reserve – Setzer | 41,50€

UNSER Rosiger - Lanz | 30,00 €
Pink St. Laurent – Tina Pfaffmann | 30.00 €