

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 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 Saisonalität 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. Im Kontakt mit unseren Gästen pflegen wir ein herzliches „Per Du“.

Wir sind davon überzeugt, dass Ihr liebe Gäste bei uns nicht nur hochwertige Kulinarik erleben, sondern auch ein stimmungsvolles Ambiente antreffen werdet, dass Euer Besuch zu einem besonderen Erlebnis wird.

Ihr sollt euch wie Zuhause fühlen ...

[L'chaim](#)



WERFTGESCHICHTEN
No 09
24
WERFT 1919
W

Events im September

So, 08.09.2024 17:00-18:30 Uhr

Yoga in der Werfthalle mit Melanie Hutter

Mit anschließendem Konzert von Johannes Vogt

Mi, 18.09.2024, 19:30 Uhr

Kleinkunst: Ludwig Seuss Band

Do, 19.09.2024, 19:30 Uhr

Kleinkunst: Rock 4

Fr, 20.09.2024, 19:30 Uhr

Kleinkunst: Peter Pux Band

So, 29.09.2024 17:00-18:30 Uhr

Yoga in der Werfthalle mit Melanie Hutter

NEWS

- Die Traubenlese hat begonnen und auch wir werden die ersten Trauben aus eigenen Weinbergen ernten, seid gespannt was daraus entstehen wird



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

WERFT 1919 | Bodan-Werft 11
D-88079 Kressbronn a.B. | +49 (0) 75 43 / 963 - 1919
info@werft1919.com | www.werft1919.com



**Bewusst
gekocht.
Bewusst
erlebt.**

VS

Saladbowl	14€
Blattsalat Rohkost Quinoa Pilze Sprossen Kerne Exotisches Dressing	
UNSERE Festtagssuppe	16€
Consommé Aubracfleisch Gemüse Maggikraut Zwiebel Kartoffel Handgeschabte Spätzle	
Melonenkaltschale	21€
Tomate Chili Rauchfleisch	
Werfttappas	18€
UNSERE Festtagssuppe Saladbowl Surprise	

HS

Pasta mit Gemüsepesto	19€
Spaghetti hausgemachtes Gemüsepesto Parmesan	
Honauer – Echaztal Lachsforelle	35€
Tomaten-Olivensalsa Polenta	
Abdate „Aubrac-Rind Hackfleischküchle“	28€
Karotten Erbsen Kartoffel Bratenjus	
Fischburger Werft1919-Style	29€
Rotaugen Frühlingsbrot Gemüse Wedges Honig-Senf-Dill-Dip	
Hähnchen „Nose to Tail“	33€
Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin Curry Jus	
Gemüseacker 3.0	21€
Süßkartoffel Ofengemüse Kichererbsen Minzdip	
Wilde Bolognese	28€
Spaghetti Wildhack n. Schuss Preiselbeeren Parmesan	

NS

Dessertvariation	13€
Herzblut Leidenschaft Liebe	
Vanilleeis mit Fruchtragout	15€
Balsamico grüner Pfeffer	
Omi's Apfelküchle	14€
Blätterteig Quark Apfel Zimteis	

UNSER Sommermenü

Chicken soup
Reisnudeln | Sprossen | Pak Choi | Koriander | Sojasauce

Sorbet
Rhabarber | Vanillegebäck

Specials vom Holzkohlegrill
Gemüse | Riebele | Dip

Espuma von der Birne
Blutorange | Olivenöl | Blüten | Popcorn

4-Gang Menü | 78.00€
3-Gang Menü | 69.00€

Aperitif Empfehlung

Heimathafen
0.2l – 8.70 €

Wein Empfehlung

Riesling – Weingut Knebel
0.75l – 40.00 €

Rose – Pink – Tina Pfaffmann
0.75l – 36.00 €

Roter Milan – Weingut Clauß
0.75l – 37.00 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

Digestif Empfehlung

Espresso Martini
0,1l – 9.00 €