

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 10
24
WERFT 1919
W

Events im Oktober

So, 06.10.2024 10:00-11:30 Uhr
Yoga in der Werfthalle mit Melanie Hutter

Sa, 26.10.2024, 12:00-18:00 Uhr
Hausmesse: Heiraten in der Werft1919

So, 27.10.2024, 10:00-11:30 Uhr
Yoga in der Werfthalle mit Melanie Hutter

So, 27.10.2024, 13:00-17:00 Uhr
Kürbisschnitzen für Kinder

NEWS

- Das erste Ergebnis der Traubenernte kann von euch probiert werden, bestellt den weißen Traubensaft und erzeugt euch selbst vom Geschmackserlebnis
- Wir werden vom 28.10 bis 18.11.2024 unsere alljährliche Betriebsruhe abhalten, um danach mit dem Winterwonderland für euch wieder in vollen Zügen durchzustarten



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

WERFT1919 | 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	
Maronensuppe	21€
Maronen Sahne Kartoffelchip	
Hähnchenlebermousse	19€
Schwarze Nüsse weisser Traubensaft Feldsalat	

HS

Kürbispasta	19€
Fusilli Feta Kürbiskerne Gemüsestroh	
Fisch aus dem See (Wildfang)	35€
Spitzkohl Schupfnudeln Safran-Sauce	
Miso Schweinebauch	28€
Mais Pudding Bohnenbündchen Kartoffelgratin	
Abdate „Aubrac-Rind Hackfleischküchle“	28€
Karotten Erbsen Kartoffel Bratenjus	
Hähnchen „Coq au Vin“	33€
Wurzelgemüse Wildreis	
Gemüseacker 4.0	21€
Süßkartoffel Gemüse Orangen-Fenchel-Sauce	
Wildragout vom Werftbub Julius	33€
Rosenkohl Pilze Spätzle Preiselbeerbirne	

NS

Dessertvariation	13€
Herzblut Leidenschaft Liebe	
Kürbistiramisu	16€
Mascarpone Bisquit Kürbisespresso	
Omi's Apfelküchle	14€
Blätterteig Quark Apfel hausgemachtes Eis	

UNSER Herbstmenü

Fischterrinen
Gepickelte Beeten | Senfsaat | Sauce-Cumberland | Kümmel

Pilzrahmsüppchen
Trüffel | schwarzer Knoblauch | Speckchip

Geschmortes vom Aubrac
Gemüse | Kartoffelgratin | Zartbitterschokolade

Bratapfel
Zwetschgenragout | Vanilleeis

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

Aperitif Empfehlung

Golden Hour
Whiskey | Zimtsirup | Apfelsaft | Soda

0.2l - 8.70 €

Wein Empfehlung

Sauvignon Blanc - Emil Bauer & Söhne
0.75l - 35.50 €

Cabernet Sauvignon Rose - Leeb
0.75l - 36.00 €

Roter Milan - Weingut Clauß
0.75l - 37.00 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

Digestif Empfehlung

Birnenbrand von der Zitronenbirne
2cl - 4.50 €