

# 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



No 04  
25  
WERFT 1919  
W

## Events im April

**Mi, 09.04.2025 19:30-21:00 Uhr**  
Yoga im Werftsaal mit Steffanie Schneider

**Do, 10.04.2025 18:30-20:00 Uhr**  
Yoga im Werftsaal mit Melanie Hutter

**So, 13.04.2025 12:00-17:00 Uhr**  
**Osterbasteln mit dem Werftteam**  
Der Strandkiosk hat natürlich auch geöffnet

**Mo, 14.04.2025 17:15-20:30 Uhr**  
Yoga im Werftsaal mit Melanie Hutter

## NEWS

- Alkoholfreier Secco aus eigenen Weinbergen aus der Rebe Müller-Thurgau, bestellt euch ein Glas und überzeugt euch selbst vom Geschmack
- Neue Öffnungszeiten am Strandkiosk:  
Di-Sa von 14:00 - 21:00 Uhr  
So von 12:00-Sonnenuntergang



#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 (vegan) 14€  
Blattsalat | Rohkost | Quinoa | Pilze | Sprossen |  
Kerne | Apfel-Kirsch Dressing

Garnelen in Kräuterbutter 20€  
7 Garnelen | Kräuter | Butter | Chili | Seele

UNSERE Festtagssuppe 16€  
Consommé | Aubrac-Tafelspitz | Gemüse | Maggikraut |  
Zwiebel | Kartoffel | Handgeschabte Spätzle

Aufstrichbrett 18€  
Aufstriche nach kreativer Laune | Seele  
(vegetarisch möglich)

HS

Wilde Bolognese 28€  
Spaghetti | Wild n. Schuss | Preiselbeeren

Lachsforelle aus Honau 31€  
Frühlingslauch | Sahne | Kartoffelmousseline

Aubrac-Rind vom Grill Preis / Stück €  
Gemüse | Rosmarinkartoffeln | hausg. BBQ-Sauce

Smash-Drop-Sandwich 26€  
Aubrac-Rind | Brioche | Kürbisketchup | Radicchio |  
Tomate | Süß-Saure Salatgurke | Süßkartoffelfritten  
(Vegetarisch möglich) | Portobello-Pilz 24€

Halbes Hähnchen 23€  
Kartoffel-Gurkensalat | Zitrone

Gemüseacker 3.0 (vegan) 22€  
Ofengemüse | Kichererbsenbällchen | Minzdip

Knoblauchspaghetti (vegan) 19€  
Pasta | Gemüse | Knoblauch | Blattpetersilie  
+ 5 Garnelen 29€

NS

Mashed Apple 8€  
Bodenseeapfel | Naturjoghurt | Granolacrunch

Dessertvariation 12€  
Herzblut | Leidenschaft | Liebe

Birnentiramisu 14€  
Gebäck | Mascarpone | Birne | Schokolade

## Aperitif Empfehlung

Spring Break  
0.2l - 9.00 €

## Wein Empfehlung

Pinot Blanc GG - Weingut Heitlinger  
0.75l - 64.00 €

Spätburgunder - Weingut Kress  
0.75l - 49.50 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

## Digestif Empfehlung

UNSER Tresterbrand  
2cl - 4.50 €

## UNSER Frühlings-Menü

Ceviche Sandwich  
Lachsforelle | Limette | Koriander | Ciabatta

\*\*\*

Spargel-Sorbet  
Tomate | Minze

\*\*\*

Hähncheninnereien  
Asiatisches Gemüse | Tom Kha-Sauce | Jasminreis

\*\*\*

Joghurt-Limettenmouse  
Joghurt | Limette | Beeren | Pistazienhippe

4-Gang Menü | 78.00€

3-Gang Menü | 69.00€