

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 05
25
WERFT 1919
W

Events im Mai

So, 04.05.2025 16:30-18:00 Uhr
Yoga im Werftsaal mit Melanie Hutter

Mo, 05.05.2025 17:15-20:30 Uhr
Yoga im Werftsaal mit Melanie Hutter

So, 11.05.2025 10:00-11:30 Uhr
Yoga im Werftsaal mit Melanie Hutter

Mo, 12.05.2025 17:15-20:30 Uhr
Yoga im Werftsaal mit Melanie Hutter

Di, 13.05.2025 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

Mi, 14.05.2025 19:30 Uhr
Patricia Moresco

NEWS

- Alkoholfreier Secco aus eigenen Weinbergen aus der Rebe Müller-Thurgau, bestellt euch ein Glas und überzeugt euch selbst vom Geschmack



#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	
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
Gurke | Zitrone | Holunder | Lions Vodka
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€