

## 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 07  
25  
WERFT1919  
W

## Events im Juli

Mi, 02.07.2025 09:00-10:30 Uhr  
Yoga mit Stefanie Schneider

Di, 08.07.2025 19:00-23:00 Uhr  
Tango im Werftsaal

Mi, 09.07.2025 09:00-10:30 Uhr  
Yoga mit Stefanie Schneider

Mo, 14.07.2025 17:15-20:30 Uhr  
Yoga mit Melanie Hutter

Di, 15.07.2025 20:00-24:00 Uhr  
Tango im Werftsaal

Mi, 16.07.2025 09:00-10:30 Uhr  
Yoga mit Stefanie Schneider

## NEWS

- Wir bieten wieder jeden Sonntag die Möglichkeit für Künstlerinnen und Künstler bei uns die Werftpromenade zu bespielen, meldet euch gerne unter [info@werft1919.com](mailto:info@werft1919.com)



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

WERFT1919 | Bodan-Werft 11  
D-88079 Kressbronn a.B. | +49 (0) 75 43 / 963 -1919  
[info@werft1919.com](mailto:info@werft1919.com) | [www.werft1919.com](http://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	
Spicy Gemüse-Melonen-Gazpacho	16€
Paprika   Gurken   Melonen   Chili   Croutons	
Burrata mit Tomaten	18€
Burrata   Tomate   Basilikumsorbet   Brot	

## HS

Wilde Bolognese	28€	
Spaghetti   Wild n. Schuss   Preiselbeeren		
Lachsforellenfilet aus Honau	31€	
Frühlingslauch   Sahne   Kartoffelmousseline		
Aubrac-Special-Cut vom Grill	p.P. 35€	
Gemüse   geblätterte Kräuterkartoffel   hausg. BBQ-Sauce		
Smash-Drop-Sandwich	26€	
Aubrac-Rind   Brioche   Kürbisketchup   Blattsalat   Tomate   Süß-Saure Salatgurke   Süßkartoffelfritten (Vegetarisch möglich)   Portobello-Pilz		24€
Zitronenhähnchen	26€	
Hähnchen v. Muttelsee   Zitrone   Gemüse   Couscous		
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	
Karamellisiertes Grießflammerie	14€
Grieß   Milch   Fruchtragout	

## 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

\*\*\*

Asiatische Garnelenbisque  
Garnele | Asiatische Aromen | Gemüse

\*\*\*

Hähncheninnenfilets  
Hähnchen v. Muttelsee | Basmatireis | Karamellisierte Karotten  
u. Rosinen | Joghurt

\*\*\*

Geeistes Schwarzwälder Kirschtörtchen  
Kirschen | Schokoladenbisquit | Sahne | Kirschwasser | Zartbitter Schokolade

4-Gang Menü | 78.00€

3-Gang Menü | 69.00€