

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 zukunftsichernden 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



Events im August

So, 03.08.2025 ab 14:00 Uhr
Open-Stage mit Vielleicht Wendy

Mo, 03.08.2025 17:00-18:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

Di, 05.08.2025 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

Mi, 06.08.2025 18:30-21:00 Uhr
Workshop Wednesday mit Sara Baur

So, 10.08.2025 09:00-10:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

So, 10.08.2025 ab 14:00 Uhr
Open-Stage mit Mike Janipka

NEWS

- Wusstet ihr schon, dass es für unser Team ein eigenes Ruderboot in der Werft gibt, warte also nicht und bewerbe dich unter:
info@werft1919.com



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

WERFT1919 | Bodan-Werft 11
D-88079 Kressbronn a.B. | +49(0)7543/963-1919
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	
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-Gulasch	28€
Gemüse Salzkartoffel	
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 möglich)	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

Pinot Noir Sour
Willmanns Pinot Noir Brand Zitrone Läuterzucker Orange
0.2l - 11.00 €

Wein Empfehlung

Grauburgunder – Weingut Emil Bauer u. Söhne
0.75l - 35.50 €
Quercus No.1 (Zweigelt) – Weingut Alt
0.75l - 41.50 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

Digestif Empfehlung

UNSER Tresterbrand
2cl - 4.50 €

UNSER Sommer-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 Schokoladenbiscuit Sahne Kirschwasser Zartbitter Schokolade

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