

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



No 10
25
WERFT 1919
W

Events im Oktober

Di, 14.10.2025 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

Mo, 20.10.2025 17:15-18:45 u. 19:00-20:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

Sa, 25.10.2025 12:00-18:00 Uhr
Hausmesse

So, 26.10.2025 12:00-17:00 Uhr
Kürbisschnitzen

Mo, 27.10.2025 – Mo, 17.11.2025
Betriebsruhe

Di, 18.11.2025
Öffnung Winterwonderland

#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

NEWS

Habt ihr unser großartiges Winterprogramm schon gesehen? Wenn nicht schaut auf unserer Website vorbei, oder meldet euch zu unserem Newsletter an.



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

<u>Saladbowl (vegan)</u>	14.50€
Blattsalat Rohkost Quinoa Pilze Sprossen Kerne Aronia-Apfelessigdressing	
<u>Garnelen in Kräuterbutter</u>	21.00€
7 Garnelen Kräuter Butter Chili Seele	
<u>Kürbisschaumsuppe mit Sauerrahmeis</u>	16.50€
Kürbis Curry Sauerrahm Chili	
<u>Carpaccio vom Aubrac-Rind</u>	18.50€
Aubrac-Rind Olivenöl Beeten Zitrone & Salz Brot	

HS

<u>Wilde Bolognese</u>	29.00€
Spaghetti Wild n. Schuss Preiselbeeren	
<u>Kretzerfilet aus dem Bodensee</u>	39.00€
Pilze Sahne Kartoffel-Zucchini-Rösti	
<u>Mediterraner Hackbraten</u>	33.50€
Aubrac-Rind Bohnengemüse Parmesan-Riebele-Pasta	
<u>Smash-Drop-Sandwich</u>	27.00€
Aubrac-Rind Brioche Kürbisketchup Blattsalat Tomate Süß-Saure Salatgurke Süßkartoffelfritten (Vegetarisch möglich) Portobello-Pilz	25.00€
<u>Coq au vin</u>	27.00€
Hähnchen-Nose to Tail Schmorgemüse Baquette	
<u>Gemüseacker 3.0 (vegan)</u>	27.00€
Ofengemüse Kichererbsenbällchen Minzdip	
<u>Spaghetti mit Pilzen (vegan möglich)</u>	19.50€
Pasta Pilze Rahm Blatt Petersilie + 5 Garnelen	29.50€

NS

<u>Mashed Apple</u>	6.50€
Bodenseeapfel Naturjoghurt Granolacrunch	
<u>Dessertvariation</u>	12.50€
Herzblut Leidenschaft Liebe	
<u>Superfruit Aronia</u>	14.50€
Aroniaeis Aroniacreme Schokolade	

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 €

Zum Teilen oder selber

Kombinieren

Antipasti | 8.50€
5 St. Chickenwings | 9.50€
Kartoffelwedges | 7.00€
Aubrac-Rind Sülze | 12.50€
Süßkartoffelpommes | 6.00€
Pilze in Tempura | 8.50€
Hausgemachtes Baquette | 5.00€
5 St. Kretzerknusperle | 12.50€
5 St. Garnelen in Kräuterbutter | 12.50€

Kürbisketchup | 1.50€
Sour Cream | 1.50€
BBQ-Sauce | 1.50€