

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 drei 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 01
26**
WERFT1919
W

Events im Januar

Di, 06.01.2026 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

So, 11.01.2026 Ab 14:00 Uhr
Wildkochkurs mit Jäger Julius

Di, 20.01.2026 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

So, 25.01.2026 Ab 14:00 Uhr
Wildkochkurs mit Jäger Julius

So, 25.01.2026 15:00-19:00 Uhr
Loretango im Werftsaal

So, 25.01.2026 09:30-11:00 Uhr
Yoga mit Stefanie Schneider

#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

NEWS

Auch wir geben euch was von der Mehrwertsteuer zurück, so haben wir beide was davon.



**Bewusst
gekocht.
Bewusst
erlebt.**



VS

<u>Saladbowl (vegan)</u>	14 €
Blattsalat Rohkost Quinoa Pilze Sprossen Kerne Aronia-Apfelessigdressing	
<u>Garnelen in Kräuterbutter</u>	20 €
7 Garnelen Kräuter Butter Chili Seele	
<u>Kürbisschaumsuppe mit Sauerrahmeis</u>	16 €
Kürbis Curry Sauerrahm Chili	
<u>Carpaccio vom Aubrac-Rind</u>	18 €
Aubrac-Rind Olivenöl Beeten Zitrone & Salz Brot	

HS

<u>Wilde Bolognese</u>	28 €
Spaghetti Wild n. Schuss Preiselbeeren	
<u>Kretzerfilet aus dem Bodensee</u>	38 €
Pilze Sahne Kartoffel-Zucchini-Rösti	
<u>Mediterraner Hackbraten</u>	32 €
Aubrac-Rind Bohnengemüse Parmesan-Riebele-Pasta	
<u>Smash-Drop-Sandwich</u>	26 €
Aubrac-Rind Brioche Kürbisketchup Blattsalat Tomate Süss-Saure Salatgurke Süsskartoffelfritten (Vegetarisch möglich) Portobello-Pilz	24 €
<u>Coq au vin</u>	26 €
Hähnchen-Nose to Tail Schmorgemüse Baquette	
<u>Gemüseacker 3.0 (vegan)</u>	26 €
Ofengemüse Kichererbsenbällchen Minzdip	
<u>Spaghetti mit Pilzen (vegan möglich)</u>	19 €
Pasta Pilze Rahm Blattpetersilie + 5 Garnelen	29 €

NS

<u>Mashed Apple</u>	6 €
Bodenseeapfel Naturjoghurt Granolacrunch	
<u>Dessertvariation</u>	12 €
Herzblut Leidenschaft Liebe	
<u>Superfruit Aronia</u>	14 €
Aroniaeis Aroniacreme Schokolade	

Aperitif Empfehlung

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

Wein Empfehlung

Armer Konrad - Weingut Siggi Mayer
0.75l - 46.00 €

Quercus No.1 (Zweigelt) - Weingut Alt
0.75l - 41.50 €

Alle Weine sind auch glasweise erhältlich

Digestif Empfehlung

UNSER Apfel-Zimt Brand
2cl - 4.50 €

Zum Teilen oder selber

Kombinieren

Antipasti | 8 €
5 St. Chickenwings | 9 €
Kartoffelwedges | 7 €
Süsskartoffelpommes | 6 €
Pilze in Tempura | 8 €
Hausgemachtes Baquette | 5 €
5 St. Kretzerknusperle | 12 €
5 St. Garnelen in Kräuterbutter | 12 €

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