

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.

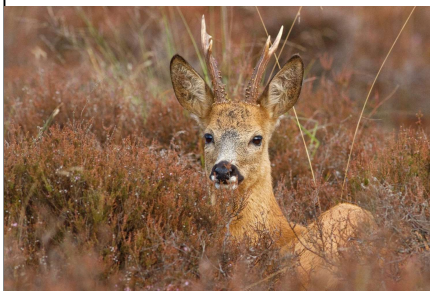
Dabei ist es unser Anspruch einen direkten Draht zu unserem regionalen Erzeuger/innen zu haben und die Kulinarik in Abhängigkeit ihrer Saisonalität stetig wechseln zu lassen. Das Kochen verstehen wir als unser Handwerk. Wir arbeiten ohne Geschmacksverstärker. Frische, Kreativität und Leichtigkeit führen 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 01
26
WERFT 1919
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
Lovetango im Werftsaal

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

NEWS

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



#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 | Aronia-Apfelessigdressing

Garnelen in Kräuterbutter 20 €
7 Garnelen | Kräuter | Butter | Chili | Seele

Kürbisschaumsuppe mit Sauerrahmeis 16 €
Kürbis | Curry | Sauerrahm | Chili

Carpaccio vom Aubrac-Rind 18 €
Aubrac-Rind | Olivenöl | Beeten | Zitrone & Salz | Brot

HS

Wilde Bolognese 28 €
Spaghetti | Wild n. Schuss | Preiselbeeren

Kretzerfilet aus dem Bodensee 38 €
Pilze | Sahne | Kartoffel-Zucchini-Rösti

Mediterraner Hackbraten 32 €
Aubrac-Rind | Bohnengemüse | Parmesan-Riebele-Pasta

Smash-Drop-Sandwich 26 €
Aubrac-Rind | Brioche | Kürbisketchup | Blattsalat |
Tomate | Süß-Saure Salatgurke | Süsskartoffelfritten
(Vegetarisch möglich) | Portobello-Pilz 24 €

Coq au vin 26 €
Hähnchen-Nose to Tail | Schmorgemüse | Baquette

Gemüseacker 3.0 (vegan) 26 €
Ofengemüse | Kichererbsenbällchen | Minzdip

Spaghetti mit Pilzen (vegan möglich) 19 €
Pasta | Pilze | Rahm | Blatt Petersilie
+ 5 Garnelen 29 €

NS

Mashed Apple 6 €
Bodenseeapfel | Naturjoghurt | Granolacrunch

Dessertvariation 12 €
Herzblut | Leidenschaft | Liebe

Superfruit Aronia 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 Sigg 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€