

# 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



## Events im Jan/ Feb

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

Di, 03.02.2026 19:00-23:00 Uhr  
Tango im Werftsaal

So, 15.02.2026 Start 18:00 Uhr  
Valentins-Special mit exklusivem  
Klavierkonzert mit Tom Mayer

#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

## NEWS

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



**Bewusst  
gekocht.  
Bewusst  
erlebt.**



VS

<u>Saladbowl (vegan)</u>	12 €
Blattsalat   Rohkost   Sprossen   Nüsse   Aronia-Apfelessigdressing	
<u>Black Tiger Garnelen in Olivenöl</u>	20 €
7 Garnelen   Olivenöl   Chili   hausg. Baquette	
<u>Rotkrautsuppe mit Kürbiseis</u>	16 €
Rotkraut   Curry   Kürbis   Korianderblätter	
<u>Mezze (verschiedene Köstlichkeiten)</u>	18 €
Fladenbrot   Hummus   Gemüse   Linsensalat   Minzdip   Ölsardinen	

HS

<u>Wilde Bolognese</u>	28 €
Spaghetti   Wild n. Schuss   Preiselbeeren	
<u>Kretzerfilet aus dem Bodensee</u>	38 €
Spinat   Sahne   Kartoffel-Mille Feuille	
<u>Hähnchen Nose to tail (Azubi Emils Style)</u>	28 €
Karotten   Wilder Brokkoli   Kartoffelpüree	
<u>Smash-Drop-Sandwich</u>	26 €
Aubrac-Rind   Brioche   Kürbisketchup   Blattsalat   Tomate   Süß-Saure Salatgurke   Süßkartoffelfritten	
<u>Portobello-Pilz-Sandwich (vegetarisch)</u>	24 €
Beilagen gleich wie bei der Fleischvariante	
<u>Gemüseacker 3.0 (vegan)</u>	25 €
Ofengemüse   Kichererbsenbällchen   Minzdip	
<u>Werft-Ramen a la Johannes</u>	23 €
Diverse Fonds   Gemüse   Nudeln   Rind   Ei	
<u>Pilzriebete mit Beeten</u>	19 €
Riebelopasta   Pilze   Beeten   Parmesan	

NS

<u>Mashed Apple</u>	6 €
Bodenseeapfel   Naturjoghurt   Granolacrunch	
<u>Minidessert o. hausgemachte Kugel Eis</u>	4 €
Auswahl nach Verfügbarkeit	
<u>Rote Beere und Schokolade</u>	12 €
Aroniaeis   Aroniacreme   Cookie	

### Aperitif Empfehlung

Pinot Noir Sour  
Willmanns Destillat | 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 €  
Ölsardinen mit Limette | 9 €  
Kartoffelwedges | 7 €  
Süßkartoffelfritten | 6 €  
Pilze in Tempura | 8 €  
Hausgemachtes Baquette | 5 €  
5 St. Kretzernusperle | 12 €  
5 St. Garnelen in Olivenöl | 12 €

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