

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 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 03
26
WERFT 1919
W

Events im März

So, 15.03.2026 16:30-18:00 Uhr
Yoga mit Stefanie Schneider

Mo, 16.03.2026 17:15-18:45 u. 19:00-20:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

Di, 17.03.2026 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

Mo, 23.03.2026 17:15-18:45 u. 19:00-20:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

So, 29.03.2026 Start 14:00 Uhr
Kochkurs Lachsforelle mit Fischer Walter Rau

So, 29.03.2026 12:00 – 17:00 Uhr
Osterbasteln mit Kindern

BODAN-FESTIVAL

Ein Abend voller Genüsse mit Freundinnen und Freunden der Werftbuben.

Wir bieten verschiedene Food und Getränkestationen, freut euch auf einen genussvollen Abend in der Werft.

Start: 17:00 Uhr | Offizielles Ende 22:00 Uhr



#werftbuben

#werftteam

#werft1919



INSTAGRAM



NEWSLETTER

WERFT1919 | 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

<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>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 Koriander	
<u>Pilzriebele mit Beeten</u>	19 €
Riebelepasta Pilze Beeten Parmesan	
<u>+ Wildrücken gebraten a. heimischer Jagd</u>	17 €
Wild n. Schuss Beerenjus	

NS

<u>Mashed Apple</u>	6 €
Bodenseepfel 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

ArAp-Punch
Apfel-Zimt Brand | Apfelsaft | Aroniasaft | Läuterzucker
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 Magenbitter
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. Kretzerknusperle | 12 €
5 St. Garnelen in Olivenöl | 12 €

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