

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 04
26
WERFT1919
W

Events im April

Fr, 17.04.2026 15:00-18:00 Uhr
Entdecke die BEMER Dog Linie

Mo, 20.04.2026 17:15-18:45 u. 19:00-20:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

Do, 23.04.2026 17:30-22:30 Uhr
Afterwork mit Tuttopassa

So, 26.04.2026 19:00 Uhr
Klavier und Kerzen Konzert mit Tom Mayer

Mo, 27.04.2026 17:15-18:45 u. 19:00-20:30 Uhr
Yoga mit Melanie Hutter

Di, 28.04.2026 19:00-23:00 Uhr
Tango im Werftsaal

NEWS

Unsere ersten neue Weine sind da und können ab dem 21.04. bei uns genossen werden

Wir stellen euch vor:

Unser Chardonnay (im Holzfass gereift)

Unser Riesling



#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 Kerne Aronia-Apfelessigdressing	
<u>Black Tiger Garnelen in Olivenöl</u>	20 €
7 Garnelen Olivenöl Chili hausg. Baquette	
<u>Spargelcremesuppe</u>	16 €
Weisser & grüner Spargel Zitronenöl Croutons	
<u>Mezze (verschiedene Köstlichkeiten)</u>	18 €
Fladenbrot Hummus Gemüse Linsensalat Minzdip Saure Lachsforelle	

HS

<u>Lachsforelle aus Honau</u>	33 €
Ratatouille Meerrettichspuma Thymian-Kartoffelgratin	
<u>Hähnchen Nose to tail</u>	28 €
Sellerie Polenta Aroniaglace	
<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>Riebele mit Bärlauch</u>	19 €
Riebelepasta Zuckerschoten grüner Spargel Parmesan	
<u>Spargel klassisch</u>	22 €
Weisser Spargel Salzkartoffeln Sauce Hollandaise	
<u>+ geräucherter Schwarzwälder Schinken</u>	5 €
<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 €
Saure Lachsforelle | 8 €
Kartoffelwedges | 7 €
Kaltes Roastbeef | 9 €
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€