

Kulinarischer Kalender

- Januar „Fischwochen“ Genießen Sie zu Jahresbeginn Forelle, Saibling und ihre Artgenossen aus unserer regionalen Fischzucht des Vertrauens, gepaart mit Kohl, Steckrüben und Schwarzwurzel, werden Ihnen kulinarische Hochgenüsse serviert.
- Februar Der Februar ist der Monat für Romantiker und Wein Liebhaber.
Am Valentinstag erwartet Sie ein 4 gängiges Menü bei Kerzenschein inkl. Saxecco als Aperitif.
- März „Tolle Knolle“
Die Fastenzeit hält einige Erzgebirgsrezepte rund um den gelben Erdapfel parat.
- April: Mit Osterlamm und Zicklein aus eigener Zucht im Duett mit dem ersten Bärlauch und knackige Brunnenkresse bringen wir die Zeit der Blüten auch auf den Gaumen.
- Mai Der Wonnemonat Mai steht ganz im Zeichen des „Königs der Gemüse“. Erntefrischer Spargel aus Sachsen und Brandenburg direkt vom Erzeuger, steht im Mittelpunkt unseres Angebotes.

Mit der ersten Kräuterwanderung des Jahres am „Kleinen Vorwerk“ begeben Sie sich auf die Suche nach jungen Knospen und zarten Trieben. (Termin auf Wunsch und Anfrage)
- Juni: Jetzt kommt die „Süße“ - die Erdbeerzeit.
Leckere Erdbeeren aus den Bauerngärten werden zu fruchtigen Kuchen und leckeren Desserts verwandelt.

Kräuter- und Garten-Touren mit unserer Kräuterfee und anschließender Verkostung am Lehmbackofen.
- Juli: Ob mit Kalb, Schwein oder als Suppe - der Pfifferling eröffnet die Pilzsaison.
Dieser kleine Waldfreund wird bei uns in Handarbeit geputzt und kreativ zubereitet.
Außerdem findet man eine zahlreiche Auswahl von Beeren und Früchten der Region.

Kräuterwanderungen: (Termin auf Wunsch und Anfrage)
Genießen Sie Blüten und essbares Grün mit anschließendem Heubraten aus dem Holzfeuerofen.
- August: Bunte Sommergerichte „Früchte und Gemüse aus eigenem naturnahem Anbau“
Im August finden Sie auf unserer Karte eine Vielzahl leichter Sommergerichte und vegetarische Leckereien. Genießen Sie unsere leichte Sommerküche mit frischen Rohstoffen aus eigenem Anbau.
- September: Spätsommer Klassiker wie Federweiser mit Zwiebelkuchen oder heimische Waldpilze landen auf Ihrem Gaumen!

Letzte Chance auf eine ausdehnte Kräuterwanderung mit Blüten und Blättern aus Wald und Flur.
- Oktober: „Wild Wochen“
Wie keine andere Jahreszeit belohnt Sie der Herbst mit den Schätzen aus unseren Wäldern.
Zartes Reh, mächtiger Hirsch oder Wildschwein kommen bei uns direkt vom Jäger. Herrliche Zutaten und Beilagen wie Kürbis, Maronen, Preiselbeeren oder heimische Knödelvariationen bereichern den „Wild- Wochen-Teller“.
- November: Der November ist Schlachte- Monat! Genießen Sie Spezialitäten vom Mangalitzta- Wollschwein und Hochlandrind aus eigener Zucht.
11. November „Martinstag“ An diesem Tag findet ein zünftiger Gänseschmaus statt.
Gänsebraten mit Rotkohl und hausgemachten Klößen sowie zuckersüße Bratäpfel aus dem Lehmbackofen warten auf Sie!
- Dezember: „Bald nun ist Weihnachten“ – der erzgebirgische Klassiker „des Neinerlaa“ ist genau das richtige um ein Schneegestöber mit Freunden und Kollegen auszusitzen oder auch ein Fondue--/Raclette-Abend am Kamin. Mit einer romantischen Schlittenfahrten durch tief verschneite Wälder und anschließender Glühweinpause am Lagerfeuer können Sie das Jahr bei erzgebirgischem Lichterglanz ausklingen lassen.