

## Suppen

*(Zu allen Suppen, Salaten und Vorspeisen reichen wir Ihnen ofenfrisches Vorwerk**ß**rot)*

*Consommé von der Gans mit Gänseleberravioli (C,E)*  
6,80 Euro

*Rahmsuppe vom Wurzelgemüse mit gebratener Garnele (G)*  
6,20 Euro

*Erzgebirgische Linsensuppe „Kleines Vorwerk“ (L,11)*  
5,90 Euro

## Vorspeisen

*Sesam-Kartoffelröster mit Waldpilzrahm und Blattsalaten der Saison (G,N,1,3)*  
6,20 Euro

*Würzfleisch vom Landbroiler, mit Zitronenecke und Toast (A,G)*  
6,70 Euro

*Karsdorfer Sauermilchkäse mit Zwiebelringen, Butter und Brot (A,G)*  
6,20 Euro

### Erzgebirgs-Bauernplatte

*-vom Fleisch aus eigener Zucht, sowie Spezialitäten unseres Hausfleischers André Köhler*

*Salami vom Hochlandrind - aus eigener Zucht -  
Landfleischer-Sülze, Blut- und Leberwurst, sowie Knacker und Gewürzgurke,  
Karsdorfer Sauermilchkäse, Butter und Vorwerk**ß**rot (A,G,11)*  
12,20 Euro

## Salate

*„Kleiner bunter Vorwerkssalat“  
mit Orangen-Kräuter-Dressing  
5,40 Euro*

*Winterlicher Salat mit hausgemachtem Mangalitza Schinken, Walnüssen und  
Bratpfelchutney <sup>(H)</sup>  
10,80 Euro*

*Rustikaler Rote-Beete-Brotsalat mit Birnenvinaigrette  
und lauwarmem Ziegenkäse<sup>(A,G,L)</sup>  
9,80 Euro*



## Vegetarische Gerichte

*Pilzpfanne „Kleines Vorwerk“  
Kräuterrahmspätzle  
und Reitzenhainer Zuchtpilzspezialitäten <sup>(A,G)</sup>  
10,50 Euro*

*Hausgemachter Bergkäseknödel  
auf cremigem Blattspinat <sup>(A,C,G)</sup>  
9,20 Euro*

*Pellkartoffeln mit Quark  
und Leinöl <sup>(G,11)</sup>  
8,90 Euro*

*„Pasta Kleines Vorwerk“  
mit cremiger Schwarzwurzel, Haselnuss und Rote Bete Chips <sup>(A,C,G,H)</sup>  
10,70 Euro*

## Fischgerichte

*Forelle „Müllerin Art“ aus dem Mortelgrund mit Butter,  
Petersilienkartoffeln & Salat der Saison <sup>(A,D,G)</sup>  
13,90 Euro*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit lauwarmem Fenchelsalat und Rieslings Risotto  
18,70 Euro*

## Allerlei offn Disch

*Bratwurst vom Hochlandrind in Zwiebeljus, Weinsauerkraut und Salzkartoffeln*  
9,70 Euro

*Landfleischersülze  
mit Gewürzgurke und Blattsalat  
wahlweise serviert mit Remouladensoße oder Essig und Öl,  
dazu Bratkartoffeln <sup>(G,L,3)</sup>*  
10,90 Euro

*Knusprig gebratene Gänsekeule in der eigenen Sauce, auf Rotkraut und Kartoffelklößen*  
21,50 Euro

*Confierte Entenkeule auf glasiertem Speckwirsing und Quitten-Kartoffelpüree*  
18,90 Euro

*Olbernhauer Wildschweinbraten  
mit Birnenrotkohl und sächsischen Kartoffelklößen <sup>(A,G,1,3)</sup>*  
15,20 Euro

*Schweinerückensteak „au four“ mit Kartoffelspalten  
und knackigem Salatbouquet <sup>(A,G)</sup>*  
17,50 Euro

*Supreme von der Maispoularde in Wintergewürzen gebraten, mit Gnocchis und  
Wurzelgemüsecreme*  
16,20 €

*Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Backpflaumenklößen <sup>(A,G,L,1,3)</sup>*  
15,30 Euro

*Medaillons vom Schweinefilet in Pilzrahm, mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse  
<sup>(G)</sup>*  
19,80 Euro

## Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Crème Brûlée vom Espresso  
mit schwarzem Kirscheis  
6,90 Euro

„Kalter Hund“  
mit Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne (A,C,G)  
6,00 Euro

Topfenmousse  
mit lauwarmen Rumtopfbeeren  
7,60 Euro

Hausgebackener Apfelstrudel; 4,60 Euro (A,C,G,H)  
mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 5,60 Euro  
mit Sahne und Eis: 6,60 Euro

### Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfschemnitz

Stück Kuchen	2,60 Euro
Stück Fruchttorte	2,90 Euro
Stück Sahnetorte	3,20 Euro

Unser aktuelles Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

---

### Erläuterung der Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 1 mit Konservierungsstoff Nr. 2 mit Farbstoff
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 4 mit Süßungsmittel Nr. 8 mit Phosphat
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	Nr. 5 geschwefelt Nr. 6 chininhaltig
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 7 koffeinhaltig
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 8 mit Geschmacksverstärker
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	Nr. 9 geschwärzt Nr. 10 gewachst
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 11 mit Nitritpökelsalz
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
O	Schwefeldioxid und Sulfite	
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse	

## Un noch en Eis hinnerha

Unsere Streicheisspezialitäten kommen direkt vom regionalen Erzeuger.  
Das Café Flora in Mulda stellt für uns alle Eissorten in noch echter Manufakturarbeit her.

Zur Auswahl im Winter stehen:

Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeereis, Pfirsich-Maracujaeis, Kirsch-Joghurteis,  
Schokoladeneis, Moccaeis und Raphaelo-Kokoseis, Walnusseis, schwarzes Kirscheis  
je Kugel 1,50 Euro

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahnetupfer (C,G,7) 3,20 Euro

**Eisschokolade** mit Schokoladeneis und Sahnetupfer (G,F) 3,20 Euro

„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne (G) 3,50 Euro

### **Kindereisbecher Pinocchio**

2 Kugeln Eis nach Wahl  
mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen (C,G)  
4,00 Euro

### **Eis und Heiß**

2 Kugeln Vanilleeis  
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne (C,G)  
5,20 Euro

### **Schoko-Minzbecher**

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße,  
Minztäfelchen und frischer Schlagsahne (C,G,4)  
5,90 Euro

### **Winter-Beerenbecher**

je 1 Kugel Erdbeereis, Himbeereis, und Schokoeis,  
Waldbeeren-Ragout, frische Minze und Sahnehäubchen (C,G)  
6,20 Euro

### **„Nuss- Krokanteisbecher“**

je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- und Walnusseis  
mit Haselnusslikör, Krokant und Sahnehaube (C,G,10)  
6,50 Euro