



Vorspeisen

Von Teo hausgeräuchertes Forellenfilet an Salatbukett mit Parmesancroutons und Meerrettichsahne ^{A,G}

6,90€

Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck und Zitronenecke ^{A,G,H}

6,70€

in Sesampanade gebackener Karsdorfer Sauermilchkäse auf Holundersirup, dazu Vorwerksbrot ^{A,G,N}

6,90€

*Unsere Weinempfehlung:
Goldriesling Meißen/Radebeul
leicht, zart fruchtig, zitrus, muskat*

Suppen

Gulaschsuppe vom Hochlandrind mit Bauernbrot ^{A,L}

klein 5,90€

als Eintopf 8,90€

„Gaisburger Marsch“ Rinderrippen-Consommé mit Kartoffelwürfeln, Knöpfele und Wurzelgemüse ^{A,C,L}

6,20€





Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Radicchio und Feldsalat
an Orangen-Glühwein-Dressing ^{A, H}*

6,40€

wahlweise dazu

Gänseleber oder Wildschinken ¹¹

9,40€

*Vorwerks-Brotsalat mit Äpfeln, Nüssen, Blattsalat, Radicchio
und Dressing, dazu Salamichips ^{A, H, M, 11}*

8,30€





Vegetarische Gerichte

Bergkäseknödel auf glasiertem Weißkohl^{A, C, G}
7,20€

*Folienkartoffel mit Quark,
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch^G*
8,90€

*„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich)
mit Cherrytomaten, Champignons, Lauchzwiebel, Sahne und Parmesan^{A, C, G}*
10,70€

Blumenkohl „Picatta“ mit Dillkartoffel und Aioli-Mayonnaise^{A, C, G}
9,80€

*Unsere Weinempfehlung:
Riesling, trocken, Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz,
rassig, spritzig*





Allerlei offn Disch

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'sbrot ^{A,G,11}*

14,20€

*Landfleischersülze mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln ^{G,L,C}*

9,70€

Unsere Weinempfehlung :

*Spätburgunder, trocken vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz
kräftig, würzig, Kirscharoma*

*Wildgulasch vom heimischen Wild mit Hefeknödel,
Rote Zwiebelsalat und Preiselbeeren ^{A,G}*

16,30€

*Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade mit Rosenkohl und Rosmarinkartoffeln,
dazu Preiselbeeren ^{A,G}*

19,70€





Kalbsbäckchen an Kartoffel-Graupenpüree, dazu glasierte Schwarzwurzel und Karotten mit Rotwein-Thymian-Sauce ^{A,L}

21,30€

Knusprig gebratene Bio-Gänsekeule aus Wermisdorf in der eigenen Sauce, auf Rotkraut und Kartoffelklößen ^{A,L}

23,50€

Unsere Weinempfehlung:

*Saint Laurent, trocken, vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz
harmonisch, weich*

Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen an Pfefferkuchensoße ^{A,L}

17,30€

„Pasta Kleines Vorwerk“

*mit Cherrytomaten, Champignons, Lauchzwiebel, Sahne,
Parmesan und gebratenem Landschinken ^{A,G,11}*

13,70€

Unsere Weinempfehlung:

*Müller Thurgau vom Weingut Karl Friedrich Aust/Radebeul,
fein, fruchtig, elegant*





*Rumpsteak vom eigenen Hochlandrind mit Schmorschalotten in Rotwein,
dazu hausgemachte Kräuterbutter und Kartoffel-Kürbis-Rösti ^{A,C,G}*
28,50€

*Unsere Weinempfehlung:
Saint Laurent, Barrique, trocken, vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz
im Holzfass gereift, kraftvoll und besonders*

Fisch aus heimischen Gewässern und der Ostsee

*Knusprige Forelle in Mandelbutter, Kräuterkartoffeln und
Möhren-Blattsalat ^{A,G,H}*
15,90€

*Unsere Weinempfehlung:
Scheurebe, halbtrocken, vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz
Johannisbeer-Aroma, süffig*

Karpfenfilet unter Thymiansenfkruste mit lauwarmem Erdäpfel-Lauch-Salat ^{A,G,M}
18,90€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

*„Kalter Hund“ mit Gewürzmandeln
und Omas Bratapfeleis sowie geschlagener Sahne ^{A,C,G,H}
6,30€*

*Böhmische Liwanzen mit Zitronenquark ^{A,C,G,H}
5,80€*

*Hausgebackener Apfelstrudel; 4,60 Euro ^{A,C,G,H}
mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 5,60 Euro
mit Sahne und Eis: 6,60 Euro*

*Unsere Weinempfehlung:
Tokaji Aszú , Süßwein aus Ungarn*

Kuchen zur Kaffezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

Stück Kuchen 2,90€

Stück Fruchttorte 3,20€

Stück Sahnetorte 3,50€

Unser aktuelles Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.





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 Herbst stehen:

*Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeereis, Pfirsich- Maracujaeis,
Schokoladeneis, Kirsch-Joghurteis und Raffaello-Kokoseis, Walnusseis
je Kugel 1,50 Euro*

<i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnetupfer</i> ^{g,7}	3,20 Euro
<i>Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer</i> ^g	3,20 Euro
<i>„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne</i> ^g	3,50 Euro

Kindereisbecher Pinocchio

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen ^g
4,00 Euro

Eis und Heiß

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne* ^g
5,20 Euro

Schwedenbecher

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus und frischer Eierlikörschlagsahne ^{g,1}
5,90 Euro

Kirschbecher

*je 1 Kugel Kirsch-Creameis, schwarzes Kirscheis, und Schokoeis,
dazu Zimtkirschen und Sahnehäubchen* ^g
6,50 Euro





Erläuterung der Allergene und Zusatzstoffe

- A* *Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- B* *Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- C* *Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- D* *Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)*
- E* *Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- F* *Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- G* *Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)*
- H* *Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 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*

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff*
- Nr. 2 mit Farbstoff*
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*
- Nr. 4 mit Süßungsmittel*
- Nr. 5 geschwefelt*
- Nr. 6 chininhaltig*
- Nr. 7 koffeinhaltig*
- Nr. 8 mit Geschmacksverstärker*
- Nr. 9 geschwärzt*
- Nr. 10 gewachst*
- Nr. 11 mit Nitritpökelsalz*

