



Vorspeisen

Feines Ragout vom Weiderind mit Pestogebäck und Zitronenecke^{A,G,H}
6,70 €

Duett vom Karsdorfer Sauermilchkäse im Salatbett mit Zwiebelringen^{A,G}
6,90 €

Tatar vom Matjeshering auf Rösti und Rote Bete
7,90 €

*Kohlrabi - Vanille - Carpaccio mit Parmesan, dazu geröstetes
Olivenbaguette und Minzöl^G*
8,60€

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

Suppen

Frühlingsconsomme vom Weiderind mit Celestine und Lauchzwiebel^{A,C,G}
5,90€

Unser leichtes Linsen - Kokos - Curry mit Kräuterpesto^{A,G}
6,30€

Bärlauchcremesüppchen mit feinen Lachsstreifen^G
7,50 €





Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Granatapfelkernen, an einem Dressing
von Limette und schwarzem Sesam^{A,N}
5,70€*

*Chefsalat à la Vorwerk mit Schinken vom eigenen Mangalitza Wollschwein und
Ziegenkäse^C von Onkel Franz regionalen Erzeugern
8,20 €*





Vegetarische Gerichte

*Herzhafter Crêpe gefüllt mit Schafskäse, Rucola und Tomate
an kleinem Salatbouquet ^{A,C,G}
8,20€*

*Clausnitzer Pellkartoffeln mit Quark von Onkel Franzes Hofmolkereien und
Kräutern von unseren Wiesen, dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch ^G
8,90€*

*Vorwerks-Brot Salat mit Äpfeln, Sonnenblumenkernen, Blattsalat,
dazu Gemüsechips ^{A,H}
9,30€*

*Pasta „Kleines Vorwerk“ mit Rahmspinat, Radieschen und Parmesan
(auch vegan möglich) ^G
10,70€*

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





Allerlei offn Disch

*Landfleischersülze mit Gewürzgurke und Blattsalat
wahlweise serviert mit Remouladensoße oder Essig und Öl,
dazu Bratkartoffeln ^{G,L,C}
11,70€*

*Herzhaftes Ragout vom heimischen Rind mit Rotkohl, hausgemachten Knödeln
und einem leichten Preiselbeer - Rahm ^{A,G}
17,50€*

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

*Kurzgebratenes vom Wild aus regionalen Wäldern
an Feigen - Portwein - Sauce, Herzoginnenkartoffeln,
dazu grüner Spargel ^{A,G}
21,40€*

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

*Sächsischer Sauerbraten mit würziger Sauce nach Art des Hauses,
Rotkohl und Klößen ^{A,G,L}
17,30€*

*Pasta „Kleines Vowerk“ mit Rahmspinat, Radieschen, Parmesan
und Landschinken
13,70€*

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





*Steak des Tages
von unserem Hochlandrind,
mit Pfeffer-Glace, dazu Grillkartoffeln, und feine Mairübchen^A*

180g 28,50€

240g 34,30€

das aktuelle Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal

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

*Erzgebirgs-Bauernplatte
ab 17 Uhr
vom Fleisch aus eigener Zucht sowie Spezialitäten unseres
Hausfleischers André Köhler*

*Salami vom Hochlandrind, Landfleischer-Sülze, Blut- und Leberwurst
sowie Knacker und Gewürzgurke, Karsdorfer Sauermilchkäse, Butter und
Vorwerk**sbrot**^{A,G,11}*

14,20€





Fisch aus heimischen Gewässern und der Ostsee

*Ofenforelle gedünstet oder gebraten mit Kohlrabi, dazu gebutterte
Pellkartoffeln und ein kleiner Salat 9*

15,90€

Unsere Weinempfehlung:

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

*Matjes in Radieschencreme mit Clausnitzer Pellkartoffeln und Blattsalat mit
frischen Kräutern 9*

12,80€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

*Weißer „Kalter Hund“
mit Holzkohle - Kirscheis und geschlagener Sahne ^{A,C,G,H}*
6,10€

Minz-Semifreddo an Beerenragout und Karamell-Krokant
6,80€

*Hausgebackener Apfelstrudel ^{A,H} 5,60€
mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 6,60€
mit Sahne und Eis: 7,60€*

*Unsere Weinempfehlung:
Tokaji Aszú, Süßwein aus Ungarn*

Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

*Stück Kuchen 2,60€
Stück Fruchttorte 2,90€
Stück Sahnetorte 3,20€*

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 Frühling stehen:

Bourbon-Vanille, Erdbeere, Himbeere, Pfirsich- Maracuja,
Schokolade, Holzkohle - Kirscheis, Kirsch-Cream und Raffaello-Kokos, Walnuss
je Kugel 1,50 Euro

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnetupfer ^{G,7} 3,20 Euro

Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer ^G 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 ^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

Schokobecher

2 Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße,
und frischer Schlagsahne ^{G,1}
5,90 Euro

Beerenbecher

je 1 Kugel Erdbeereis, Himbeereis, und Schokoeis,
Waldbeeren-Ragout, frische Minze und Sahnehäubchen ^G
6,20 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*

