



Vorspeisen

*Anti-Pasti-Auswahl aus Aubergine,
Zucchini, Paprika und Champignons*
6,40€

*Leichtes Ragout vom Landbroiler, gratiniert,
dazu Wiesenkräuter-Pestobrot und Zitronenecke ^{A,G}*
6,70 €

Rote-Bete-Gnocchi auf Apfelchutney und Feldsalat ^A
7,30€

Duett vom Karsdorfer Sauermilchkäse im Salatbett mit Zwiebelringen ^{A,G}
7,20€

*Unsere Weinempfehlung:
Hauswein: Gelber Muskateller,
fruchtige Säure, blumig, duftend*





Suppen

Kürbis-Süßkartoffel-Süppchen mit Baconchips^{A,G}
5,90€

Pastinakencremesuppe mit Apfelfroutons^{A,G}
6,30€

Salate

Wildkräutersalat von den Vorwerkswiesen mit karamellisierten Kürbisspalten und einem Dressing von Pekannuss und Holunder^{A,E}
5,90€

Chefsalat à la Vorwerk mit Wildschinken, Wachtelei, Birne und Walnuss an Wildkräuter dressing^{C,E}
8,20 €

Vorwerkbrotsalat mit Walnüssen und Kirschtomaten, Zwiebellauch und Birnen^{A,E}





Vegetarische Gerichte

Graupen-Rote-Bete-Risotto mit Ziegenkäse ^G
8,20€

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

*Pasta „Kleines Vorwerk“ mit Apfel-Kürbisgemüse
(auch vegan möglich) ^{A,C}*
10,70€

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

Kürbis-Chili mit braunen Linsen und Fenchel (vegan)
10,50€





Allerlei offn Disch

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

Wildbraten in einer Pflaumensauce mit Rosenkohl und Kartoffelklößen ^{A,G}
17,50€

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

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

*Pasta „Kleines Vowerk“ mit Apfel-Kürbisgemüse
und Wildschinken ^{A,C,11}*
13,70€

Kräuterknödel mit kräftigem Bierfleisch und Schmorgemüse ^{A,C,G}
16,80€

*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
Vorwerksbrot ^{A,G,11}*
14,20€





*Steak vom hiesigen Wild
mit Balsamico-Waldpilzen, gebratenen Kürbiswürfeln und Kartoffelgratin ^G*

24,40€

(Preis gilt für 220g Rohgewicht)

das tagesaktuelle Angebot erfragen Sie einfach bei unserem Servicepersonal

Fisch

*Forelle „Müllerin Art“ aus der Erlers Fischzucht im Mortelgrund, mit Clausnitzer
Petersilienkartoffeln und Apfelfeldsalat ^G*

15,90€

Unsere Weinempfehlung:

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

Gebratener Zander mit Bunter Pfeffer-Soja-Sauce auf mediterraner Pasta ^{A,C,G}

16,80€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

*Weißer „Kalter Hund“
mit marinierten Pflaumen, Walnusseis und geschlagener Sahne ^{A,C,G,H}*
6,10€

Erdnussbutterparfait dazu in Quittengelee karamellisierte Kürbisspalten ^{C,E,G}
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 2,90€
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-Vanille, Erdbeere, Himbeere, Pfirsich- Maracuja, Apfelkucheneis
Schokolade, Holzkohle - Kirscheis, Kirsch-Cream und Raffaello-Kokos, Walnuss
je Kugel 1,50 Euro

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnetupfer ^{G,7} 4,20 Euro

Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer ^G 4,20 Euro

„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne ^G 4,50 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 mit Apfelmus, Eierlikör
und frischer Schlagsahne ^{G,1}
5,90 Euro

Beerenbecher

je 1 Kugel Erdbeereis, Himbeereis, und Schokoeis auf Waldbeeren-Ragout
und Sahnehäubchen
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*

