



## Vorspeisen

*Eingelegter Weichkäse auf Petersilienpesto und Frühlingslauch, dazu  
Vorwerksbrot <sup>A,G</sup>*  
7,20€

*Confierte Entenleber in Gänseschmalz auf einem Salatbukett mit Honig-Senf-  
Dressing und hausgebackenes Sauerteigbrot <sup>A,G,H</sup>*  
7,90€

*Gratiniertes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck und Worcester  
Sauce <sup>A,C,G</sup>*  
6,90 €

## Suppen

*Spargelsuppe mit Zanderkloßchen und Kräutern von den Vorwerkswiesen*  
7,50€

*Frühlingsconsommé vom eigenen Weiderind mit Bärlauch-Celestine und Nudeln*  
<sup>A,C,L</sup>  
6,90€

*Vorwerks Gulaschsuppe vom eigenen Rind und Lamm*

<i>Klein</i>	6,20€
<i>Groß</i>	8,90€





## Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Kirschtomaten Hauskräuterdressing <sup>A, H</sup>*  
6,90€

*wahlweise dazu Wildschinken <sup>11</sup>*  
9,40€

*Vorwerk-Brotsalat mit Äpfeln, Frühlingslauch, Nüssen, Blattsalat, Radieschen,  
Kirschtomaten und Dressing, dazu Salamichips <sup>A, H, M, 11</sup>*  
8,30€





## Vegetarische Gerichte

*Mit Bergkäse gratinierte Spinat-Semmelknödel an brauner Butter und Salat<sup>A, C, G</sup>*  
9,80€

*Folienkartoffel mit Quark und Kräutern von den Vorwerkswiesen,  
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und Salat<sup>G</sup>*  
8,90€

*„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich)  
mit Cherrytomaten und Bärlauchpesto und Parmesan<sup>A, C, G</sup>*  
11,20€

*Safranrisotto mit Spargel, Frühlingspesto und Kirschtomaten*  
14,90 €

*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 <sup>A,G,11</sup>*

14,20€

als Vorspeise 9,90€

*Landfleischersülze mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert  
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln <sup>G,L,C</sup>*

9,70€

*Geschmorter Lamnbraten in Rotweinsauce mit Rahmspinat und Kartoffelknödeln*

18,20€

### *Unsere Weinempfehlung :*

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

*Tagliatelle mit Bolognese vom heimischen Wild mit confierten Tomaten und  
Parmesankäse <sup>A,G</sup>*

16,30€

*„Schmuggler Schnitzel“ gefüllt mit Champignons, Zwiebeln und Frühlingslauch,  
dazu Salzkartoffeln und Salatbukett <sup>A,G</sup>*

18,50€





*Herzhaftes Ragout vom eigenen Rind mit böhmischen Hefeknödeln und roten  
Zwiebelringen <sup>A,L</sup>*

*18,50€*

*Unsere Weinempfehlung:*

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

*Rollbraten vom Landhuhn mit Wiesenkräutersemmelfarce, Kartoffelpüree,  
Frühlingsgemüse und Estragonsauce <sup>A,L</sup>*

*17,90€*

*Unsere Weinempfehlung:*

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





## *Fisch aus heimischen Gewässern*

*Gebratene Forelle in Mandelbutter, Kräuterkartoffeln und  
frischen Gurkensalat <sup>A, G, H</sup>  
15,90€*

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

*Fisch des Tages  
Unser aktuelles Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal  
z.B.:  
Maischolle „Finkenwerder Art“, Petersilienkartoffelsalat und Krabben-Lauchsauce  
17,90€*





## *Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:*

*Honigkuchen mit Melissen-Joghurt Dip und geschlagener Sahne* <sup>A,C,G,H</sup>  
6,30€

*Böhmische Liwanzen mit Zitronenquark* <sup>A,C,G,H</sup>  
5,80€

*Hausgebackener Apfelstrudel; 4,60 Euro* <sup>A,C,G,H</sup>  
*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*

<i>Stück Kuchen</i>	2,90€
<i>Stück Fruchttorte</i>	3,20€
<i>Stück Sahnetorte</i>	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 Frühling stehen:

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

<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeis und Sahnetupfer <sup>G,7</sup>	3,20 Euro
<b>Eisschokolade</b> mit Schokoladeneis und Sahnetupfer <sup>G</sup>	3,20 Euro
<b>„Sanddornengel“</b> Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne <sup>G</sup>	3,50 Euro

### **Kindereisbecher Pinocchio**

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen <sup>G</sup>  
4,00 Euro

### **Eis und Heiß**

1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis  
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne <sup>G</sup>  
5,20 Euro

### **Schwedenbecher**

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus und frischer Eierlikörschlagsahne <sup>G,1</sup>  
5,90 Euro

### **Kirschbecher**

je 1 Kugel Kirsch-Cream-, Vanille- und Schokoeis,  
dazu Zimtkirschen und Sahnehäubchen <sup>G</sup>  
6,50 Euro







## *Erläuterung der Allergene und Zusatzstoffe*

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

