



Vorspeisen

Bruschetta mit sommerlicher Salsa ^{4,A,G,H}
dazu Rucola und Parmesan
7,90€

Gratiniertes Würzfleisch vom Landbroiler ^{4,A,G,H}
mit Pestogebäck und Worcester Sauce
8,90 €

Für Feinschmecker

Zucchini-Carpaccio an Bärlauch-Pesto ^{4,A,G,H}
getrockneten Tomaten, Oliven und Parmesan dazu frisches Baguette
8,90 €

Unsere Aperitif Empfehlung Tokaji Aszú 5cl

Suppen

Leichte Tomatensuppe ^{4,C,G}
verfeinert mit Basilikum und Creme Fraiche
garniert mit knuprigen Weißbrot Croutons
6,70€

Geflügel Consommé ^{A,C,G,L}
mit Wurzelgemüse und Käsekloßchen
6,70€





Salat

Bunter Vorwerkssalat mit Wiesenkräutern^{H,11}

Cherry Tomaten und Hausdressing

6,70€

wahlweise dazu

Räucherlachs^D +5,40€

Schafskäse^G +5,40€

Grill-Champignons +4,50€

Vegetarische Gerichte

Vorwerk's Risotto^{G,H,6}

mit gebratenen Champignons und confierten Tomaten, dazu Parmesan

12,90€

Folienkartoffel mit Frühlingsquark^{G,H,11}

dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und buntem Salat

10,50€

„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich)^{A,G}

mit Cherrytomaten, Schnittlauch, Zucchini, Pilzen und Aubergine

dazu Parmesan

12,70€

Empfehlung des Küchenchefs

Kartoffel-Zucchini-Reibekuchen^{C,L,M}

auf Ratatouille Gemüse, dazu Blattsalat

12,90€

Unsere Weinempfehlung:

*Riesling, trocken, Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz,
rassig, spritzig*





Allerlei offn Disch

Erzgebirgs-Bauernplatte ^{A,G,11}

-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 Vorwerksbrot

15,70€

als Vorspeise 11,20€

Vorwerks Schweineschnitzel mit Senf und Meerrettich ^{G,C,A,M}

dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat

16,90€

Gebratene Maispouardenbrust „Art Saltimbocca“ ^{A,L}

dazu Pastinaken-Püree und Ratatouille Gemüse

20,90€

Fast Food trifft Slow Food

Vorwerksburger vom Hochlandrind ^{A,C,G,L,M}

dazu frische Pommes Frites und hausgemachter Cole-Slaw

17,90€

Hausgemachte Sülze ^{G,L,C}

mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln

11,70€

Böhmischer Sauerbraten ^{A,C,G}

mit Hefeknödel, Preiselbeeren und Sahne

21,60€

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder, trocken

vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz





Fisch aus heimischen und fernen Gewässern

Unser Klassiker

Hallbacher Forelle „Müllerin Art“^{A,G,D,11}

dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Salat

17,20€

Unsere Weinempfehlung:

Scheurebe, halbtrocken, vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz

Johannisbeer-Aroma, süffig

Gebratenes Filet vom Saibling^{A,B,G}

an Kräuter-Kartoffelstampf und Krabben-Lauch Soße

19,40€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Buttermilchshake ^{G,H}

mit Obst der Saison und einer Kugel Vanilleeis
6,20€

Böhmische Liwanzen ^{A,C,G,H}

mit Zitronen-Honig-Quark,
Obst der Saison und geschlagener Sahne
6,80€

Hausgebackener Apfelstrudel ^{A,C,G,H}

6,60€
mit Vanilleeis oder Schlagsahne
7,60 Euro
mit Sahne und Eis
8,60€

*Unsere Weinempfehlung:
Tokaji Aszú, Süßwein aus Ungarn*

Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

<i>Stück Kuchen</i>	3,60€
<i>Stück Fruchttorte</i>	4,20€
<i>Stück Sahnetorte</i>	4,50€

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 Sommer stehen:

*Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeereis, Pfirsich- Maracujaeis,
Schokoladeneis, und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,60€*

Eiskaffee

*mit Vanilleeis und Sahnetupfer ^{G,7}
4,80€*

Eisschokolade

*mit Schokoladeneis und Sahnetupfer ^G
4,80€*

„Sanddornengel“

*Sanddornsafft mit Vanilleeis und Sahne ^G
5,90€*

Kindereisbecher Pinocchio

*2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen ^G
4,20€*

Eis und Heiß

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne ^G
6,90€*

Schwedenbecher

*2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Schlagsahne und Eierlikör ^{G,1}
7,20€*





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</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Geschmacksverstärker</i>
<i>M</i>	<i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 9 geschwärzt</i>
<i>N</i>	<i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 10 gewachst</i>
<i>O</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>	<i>Nr. 11 mit Nitritpökelsalz</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>	

