

## Vorspeisen

*Gebackener Kürbis und Mozzarella im Duett, dazu unser Wildkräutersalat  
und ein Dip von Mango und Preiselbeere <sup>G</sup>*  
10,50 Euro

*Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck und Zitronenecke <sup>A,G,H</sup>*  
6,70 Euro

*Zweierlei Karsdorfer Sauermilchkäse im Salatbett, dazu geröstetes  
Vorwerk**sbrot** <sup>A,G</sup>*  
6,90 Euro

## Suppen

*Wildkraftbrühe „Kleines Vorwerk“ mit Suppennudeln ungarischer Art  
und Wurzelgemüse <sup>A</sup>*  
5,90€

*Kartoffel-Kastanien-Suppe <sup>H</sup>*  
6,20€

## Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit frisch gezupften Wildkräutern von unseren  
Wiesen  
an Kürbiskern-Dressing <sup>A, H</sup>  
6,40 Euro*

*wahlweise dazu  
Hähnchenstreifen oder Wildschinken  
9,40 Euro*

*Sauerkraut-Linsen-Salat  
mit Birnen und Kürbis <sup>H</sup>  
7,20 Euro*

*Vorwerks-Brotsalat mit Äpfeln, Nüssen, Blattsalat, Wildkräutern  
und Kräuter Dressing, dazu Selleriechips <sup>A, H, M</sup>  
8,30 €*

## Vegetarische Gerichte

*Sesam-Kartoffelröster mit Waldpilzrahm und Blattsalaten der Saison <sup>A, G, N</sup>*  
7,20 Euro

*Clausnitzer Kartoffeln mit Quark,  
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzschi <sup>G</sup>*  
8,90 Euro

*„Pasta Kleines Vorwerk“  
mit Kürbiswürfeln, Champignons, Kürbiskernen und Parmesan <sup>A, G</sup>*  
10,70 Euro

*Sellerieschnitzel mit Rosmarinkartoffeln und frischem Kräuterdip <sup>A, C, G, L</sup>*  
9,80 Euro

## Erzgebirgs-Bauernplatte

ab 17 Uhr

*-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 Euro

## Allerlei offn Disch

*Landfleischersülze mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln <sup>G,L,C</sup>*  
9,70 Euro

*„Pasta Kleines Vorwerk“  
mit Kürbiswürfeln, Champignons, Kürbiskernen, Parmesan und gebratenen  
Hähnchenstreifen <sup>A,G</sup>*  
13,70 Euro

*Ragout vom heimischen Wild wahlweise mit Rosenkohl oder Rotkohl  
und böhmischen Knödeln <sup>A,G</sup>*  
15,30 Euro

*Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen <sup>A,G</sup>*  
17,30 Euro

*Hirschbraten vom heimischen Wild, dazu Rotkohl, Klöße, Pflaumensauce  
und Holunderbeersauerrahm <sup>A,G</sup>*  
18,70€

*Bratwurst vom Hochlandrind mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln*  
12,80 Euro

*Forelle nach Müllerinart aus Erlers Fischhaltereierei im Mortelgrund mit Butter,  
Petersilienkartoffeln und Möhren-Blattsalat <sup>A,G</sup>*  
15,90€

*Steak des Tages  
von unserem Hochlandrind*

*mit Portwein-Pfeffer-Glace, dazu Kartoffel-Gemüsetaler und  
kleinen Blattsalat von der Vorwerkswiese <sup>A</sup>*

180g            28,50€

240g            34,30€

*das aktuelle Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal*

---

*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*

## Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation

*Crème Brûlée von der Birne,  
mit schwarzem Kirscheis <sup>C,G,H,1</sup>  
6,90 Euro*

*Duo vom „Kalten Hund“ (weiße und dunkle Schokolade)  
mit Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne <sup>A,C,G,H</sup>  
6,30 Euro*

*Erzgebirgisches Apfelküchlein mit Sahnehaube <sup>A,G</sup>  
5,80 Euro*

*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*

## Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

*Stück Kuchen 2,90 Euro*

*Stück Fruchttorte 3,20 Euro*

*Stück Sahnetorte 3,50 Euro*

*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> <sup>g,7</sup>	3,20 Euro
<i>Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer</i> <sup>g</sup>	3,20 Euro
<i>„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne</i> <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

### **Schokobecher**

*2Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis mit Schokosoße  
und frischer Schlagsahne* <sup>g,1</sup>  
5,90 Euro

### **Beerenbecher**

*je 1 Kugel Erdbeereis, Himbeereis, und Schokoeis,  
Waldbeeren-Ragout, frische Minze und Sahnhäubchen* <sup>g</sup>  
6,20 Euro