



Vorspeisen

*Roastbeefröllchen vom Hochlandrind an gezupftem Rucola
und einer Trüffelmayonnaise ^G*
9,20 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Feldsalat und einem Kartoffel-Zwiebel Dressing ^{G,M}
8,20 €

*Leichtes Ragout vom Landbroiler, gratiniert mit Pestogebäck
und Worcester Sauce ^{A,C,G}*
6,90 €

*Unsere Weinempfehlung:
Riesling, Pfalz
leicht, zart fruchtig, zitrus*

Suppen

*Zwiebelsuppe von einer Rinderkraftbrühe mit Thymian aus dem Vorwerksgarten
und Käsecroutons ^{A,G,L}*
5,90 €

Böhmische Waldpilzsuppe mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und Majoran ^{A,G}
6,90 €

Kürbiscremesuppe mit Speckstreifen und Kürbiskernöl ^{A,G}
6,50 €





Salate

Kleiner bunter Vorwerkssalat mit karamellisierten Kürbisspalten ^{A,G}
6,40 €

Chefsalat mit Wildschinken, Birnen, Walnüssen und Kräuterdressing ^{A,M}
8,90 €

*Unsere Weinempfehlung:
Rosé, Portugieser Weißherbst aus der Pfalz*

Vegetarische und vegane Gerichte

*Ofenkartoffel mit Kräuterquark, Salat und
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch ^G*
8,90 €

*Pasta "Vorwerk" mit Knoblauch, Chili, Kürbis, Tomaten und Parmesan
(auch vegan möglich) ^{A,G}*
10,40 €

Kürbisrisotto mit Steinpilzen, Gorgonzola und Kirschtomaten ^G
10,90 €

Chili con Tofu mit braunen Linsen und frittiertem Rucola (vegan)
11,60 €

*Unsere Weinempfehlung:
Scheurebe, halbtrocken, Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz,
intensiv, fruchtbetontes Bukett*





Allerlei offn Disch

Erzgebirgs-Bauernplatte (ab 16 Uhr)

Wurst- und Schinkenplatte vom Fleisch aus eigener und artgerechter Haltung sowie Spezialitäten unseres Fleischermeisters André Köhler aus Clausnitz

14,70 € ^{A,G,L,11}

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

12,70 €

Dazu empfehlen wir unsere heimischen Rechenberger Biere

Braten vom heimischen Wild an Portweinjus, dazu herbstliches Gemüse und Maronen-Kartoffelpüree ^{A,H,L}

19,90 €

Fein marmoriertes Mangalitzaschweinekotelett in Wiener Panade, dazu Pilzrahmsauce und Kartoffelstampf ^{A,G}

18,90 €

Unsere Weinempfehlung :

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

Duett von Hochlandrind- und Wildbratwurst mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln ^G

13,80 €

Kräftiges Rinderragout mit Waldpilzen, Knödeln und Schwarzwurzel ^{A,C,G}

17,90 €

Unsere Weinempfehlung:

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





Fisch aus heimischen Gewässern

*Forelle, in Mandelbutter gebraten aus benachbarter Fischhaltereirei
mit Clausnitzer Kräuterkartoffeln und grünem Salat ^{A, G}*

16,50 €

Unsere Weinempfehlung:

Riesling-Hauswein

süffig, mineralisch

*Pochiertes Lachsfilet an Kokos-Chili-Sauce und Wurzelgemüse
sowie Pestotagliatelle ^{A, L, H}*

19,80 €

Unsere Weinempfehlung:

Müller Thurgau vom Weingut Karl Friedrich Aust/Radebeul,

fein, fruchtig, elegant





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

*Böhmische Liwanzen mit Hagebuttenmarmelade, Zimt-Zucker
und Schlagsahne ^{A,C,G}*
6,80 €

Schokoladen-Orangen-Ingwercreme mit Kürbiskrokant ^{G,H}
5,90 €

Hausgebackener Apfelstrudel; 5,60 € ^{A,C,G,H}
mit Walnusseis oder Schlagsahne: 6,60 €
mit Sahne und Eis: 7,60 €

Unsere Weinempfehlung:
Tokaji Aszú, Dessertwein aus Ungarn

Kuchen zur Kaffeezeit *aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz*

| | |
|--------------------------|---------------|
| <i>Stück Kuchen</i> | <i>2,90 €</i> |
| <i>Stück Fruchttorte</i> | <i>3,20 €</i> |
| <i>Stück Sahnetorte</i> | <i>3,50 €</i> |

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, Schokoladeneis, Kirsch-Cream,
und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,50 €*

| | |
|---|--------|
| <i>Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahnetupfer</i> ^{G,7} | 4,20 € |
| <i>Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer</i> ^G | 4,20 € |
| <i>„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne</i> ^G | 4,50 € |

Kindereisbecher Pinocchio

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffel und Schokolinsen ^{G,A}
4,00 €

Eis und Heiß

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne ^{G,A}
5,20 €

Schwedenbecher

*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Omas Bratapfeleis, Apfelmus, frischer Schlagsahne
und Eierlikör* ^{A,G,1}
5,90 €

Waldfruchtbecher

*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Schokoeis, frischen Waldfrüchten
und Sahnehäubchen* ^{G,A}
6,50 €





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> | |

