



## Vorspeisen

*Obatzter von Sauermilchkäse aus Karsdorf an frischen Steinofenbaguette mit Vorwerkssalat und Kürbisöl von der Ölmühle Bobritzsch<sup>A,G</sup>*  
6,20 €

*Gebratene Gänsestopfleber an Holunder-Chutney und Kräuterpesto,  
dazu Vorwerk**s**bro**t**<sup>A,M</sup>*  
9,80 €

*Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck  
und Worcester Sauce<sup>A,C,G,1</sup>*  
7,40 €

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

## Suppen

*Kräftige Brühe vom eigenen Hochlandrind mit Wurzelgemüse, Leberklöß und Portwein verfeinert<sup>A</sup>*  
6,20 €

*Sauerkrautsuppe mit geräucherter Paprika und Crème fraîche<sup>s</sup>*  
6,30 €





## Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Cherrytomaten und Hauskräuter dressing  
und Äpfel, dazu Vorwerk**s**bro**t** <sup>A,G</sup>*  
6,90 €

*Unser Klassiker:  
Warmer Brotsalat mit Birnen,  
Kirschtomaten, Walnüssen und Salamichips <sup>A,L,E,11</sup>*  
9,30 €

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

## Vegetarische und vegane Gerichte

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

*Pasta "Vorwerk" mit Cherrytomaten, Kürbiswürfeln, Aubergine, Zucchini,  
Knoblauch und Parmesan (auch vegan möglich) <sup>A,C,G,H</sup>*  
11,20 €

*Erzgebirgische Klitscher (Kartoffelpuffer) mit Pilzragout und Kräutersalat <sup>C,A,G</sup>*  
9,80 €

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





## 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, Weichkäse, Butter und  
Vorwerk**s**brot <sup>A,G,11</sup>  
15,30 €  
als Vorspeise 9,90 €*

*Hausgemachte Vorwerk**s**sülze mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert  
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln <sup>G,L,C,M,11</sup>  
13,20 €*

*Dazu empfehlen wir unsere heimischen Rechenberger Biere*

*Rinderroulade, dazu Rosinenrotkohl und Kartoffelklöße <sup>A,M,L,11,1</sup>  
18,20 €*

*Rosa gebratene Entenbrust mit Maronenpüree, Rosenkohl an Madeirajus <sup>L,G</sup>  
18,70 €*

*Unsere Weinempfehlung :*

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

*Wildragout vom heimischen Wild mit Waldpilzen, böhmischen Knödeln  
und Schwarzwurzelgemüse <sup>A,L,C</sup>  
16,20 €*





*Haselnusschnitzel vom Wildschwein mit gekräuterten Kartoffeln,  
Preiselbeeren und Salat <sup>A,E,C,1</sup>  
15,80 €*

*Vorwerkburger vom eigenen Rind dazu Pommes Frites und Cole Slaw <sup>A,M,1,G</sup>  
16,90 €*

*Unsere Weinempfehlung :  
Cuvée Sachsen Rotwein, trocken vom Weingut Schloss Wackerbarth  
Aroma von Schwarzkirschen und reifen Tanninen*

### **Fisch aus heimischen und fernen Gewässern**

*Forelle aus Hallbach, gebraten in Mandelbutter mit Clausnitzer Pellkartoffeln  
und frischem Salat <sup>A,D,M</sup>  
15,90 €*

*Unsere Weinempfehlung:  
Riesling, trocken vom eigenen Weinberg aus Ungarn/Balaton  
mineralisch, süffig*

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Kürbisrisotto mit Rucolasalat  
und Kirschtomaten <sup>A,D,G,M</sup>  
17,20 €*





## *Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:*

*Kalter Hund mit Weinbergpfirsichkompott und Schlagsahne<sup>A,G,E</sup>*  
7,80 €

*Böhmische Liwanzen mit Hagebuttenmarmelade, Quark und Sahnetupfer<sup>G,A,C,1</sup>*  
6,90 €

*Hausgebackener Apfelstrudel<sup>A,C,G,H</sup>; 5,60 €*  
*mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 6,60 €*  
*mit Sahne und Eis: 7,60 €*

*Unsere Weinempfehlung:*  
*TokajiAszú, 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, Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Walnuss,  
und Raffaello-Kokoseis  
je Kugel 1,50 €*

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

### *Kindereisbecher Pinocchio*

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

### *Eis und Heiß*

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis  
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne<sup>G</sup>  
6,80 €*

### *Schwedenbecher*

*2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, frischer Schlagsahne und Eierlikör<sup>G,1</sup>  
6,90 €*

### *Vanille-Kürbisbecher*

*2 Kugeln Vanilleeis, Krokant, Kürbisöl  
und Sahnehäubchen<sup>G,H</sup>  
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> |                                       |

