



Vorspeisen

*Gekochtes Ei von unseren Vorwerkshühnern, garniert mit Kaviar an Kochschinken
von der Fleischerei Köhler aus Clausnitz^{A,C,D,11}*
5,90€

*Bruschetta mit sommerlicher Salsa, confierten Knoblauch
dazu geriebener Parmesan^{A,G,H}*
6,90€

*Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck
und Worcester Sauce^{A,C,G,1}*
6,90€

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

Suppen

*Saisonale Minestrone mit Creme Fraiche, Wiesenkräutern und Parmesan, dazu
Vorwerk Brot^{A,G}*
6,20€

Kalte Melonensuppe mit frischer Minze aus unserem Kräutergarten^A
6,30€





Salate

*Kleiner bunter Wiesenkräutersalat mit Cherrytomaten und Hauskräuter dressing,
dazu Vorwerk**s**bro**t** ^{A,G}
6,90€*

*Unser Klassiker:
Warmer Brotsalat mit sommerlichen Wiesenkräutern, Apfel,
Kirschtomaten, Walnüssen und Salamichips ^{A,L,E,11}
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 ^G
8,90€*

*Pasta "Vorwerk" mit Cherrytomaten, Aubergine Zucchini, Knoblauch und
Parmesan (auch vegan möglich) ^{A,C,G,H}
11,20€*

*Erzgebirgische Klitscher (Kartoffelpuffer) mit Ratatouille Gemüse und
Kräutersalat ^{C,A,G}
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'sbrot ^{A,G,11}

14,90€

als Vorspeise 9,90€

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

Rollbraten vom Landhuhn mit Wiesenkräutersemmelfarce, Kartoffelpüree, Gurkensalat und Estragonsauce ^{A,L}

16,90€

Herzhaftes Ragout vom eigenen Hochlandrind mit böhmischen Hefeknödel und Sommergemüse ^{A,L, C}

19,50€

Unsere Weinempfehlung :

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

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit gebratenen Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln an Salatbukett ^{A,L, C}

18,90€





Fisch aus heimischen und fernen Gewässern

Forelle aus Hallbach, gebraten in Mandelbutter mit Clausnitzer Pellkartoffeln und frischem Salat^{A, D}

15,90€

Unsere Weinempfehlung:

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

In Weißweinsud pochiertes Lachsfilet an Gurken-Gnocchi^{A, C, D, G, H}

17,90€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Pana Cotta von der Tonkabohne, dazu saisonale Früchte^{A,C,G}
6,80€

Böhmische Liwanzen mit hausgemachter Marmelade und Sahnetupfer^{G,A}
6,90€

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

Unsere Weinempfehlung:
TokajiAszú, Dessertwein aus Ungarn

Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

Stück Kuchen 2,90€

Stück Fruchttorte 3,20€

Stück Sahnetorte 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 Sommer stehen:

*Bourbon-Vanilleeis, Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Pfirsich-Maracuja
und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,50 Euro*

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

Kindereisbecher Pinocchio

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen ^G
4,00 Euro

Eis und Heiß

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne* ^G
5,80 Euro

Schwedenbecher

2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, frischer Schlagsahne und Eierlikör ^{G,1}
5,90 Euro

Erdbeerbecher

*1 Kugel Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, frischer Erdbeersalat
und Sahnehäubchen* ^G
6,50 Euro





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*

