

Vorspeisen

Kartoffel-Sesam-Röster auf Rote-Beete-Ragout verfeinert mit Chili
7,50 Euro

Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck und Zitronenecke^{A,G,H}
6,70 Euro

*Zweierlei Karsdorfer Sauermilchkäse im Salatbett, dazu Vorwerk**s**bro**t***^{A,G}
6,90 Euro

Suppen

*Gemüsebrühe „Kleines Vorwerk“ mit Suppennudeln ungarischer Art
und Wurzelgemüse*^A
5,90€

Sächsischer Linseneintopf mit Bratwurst vom Hochlandrind^H
6,20€

Hofundersuppe nach Omas Art

6,20€

Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Radiccio und Feldsalat
an Orangen-Glühwein-Dressing ^{A, H}
6,40 Euro*

*wahlweise dazu
Gänseleber oder Wildschinken
9,40 Euro*

*Rote-Beete Carpaccio an Blattsalat mit Apfel-Zimt-Dressing
7,20 Euro*

*Vorwerks-Brotsalat mit Äpfeln, Nüssen, Blattsalat, Radiccio
und Dressing, dazu Salamichips ^{A, H, M}
8,30 €*

Vegetarische Gerichte

*Bergkäseknödel auf glasiertem Wirsing ^{A, G, N}
7,20 Euro*

*Clausnitzer Kartoffeln mit Quark,
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch ^G
8,90 Euro*

*„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich)
mit Walnüssen, Champignons, Lauchzwiebel und Parmesan ^{A, G}
10,70 Euro*

*Süßkartoffelschnitzel mit frischem Kräuterdip und Salatbukett ^{A, C, G, L}
9,80 Euro*

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, Karsdorfer Sauermilchkäse,
Butter und Vorwerk'sbrot ^{A, G, 11}
14,20 Euro*

*Landfleischersülze mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert mit
Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln ^{G, L, C}
9,70 Euro*

*„Pasta Kleines Vorwerk“
mit Walnüssen, Champignons, Lauchzwiebel, Parmesan und gebratenen
Landschinken ^{A, G}
13,70 Euro*

*Schwarzbiergulasch vom eigenen Rind, wahlweise mit Rosenkohl oder
Rotkohl ^{A, G}
15,30 Euro*

*Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen an Pfefferkuchensoße ^{A, G}
17,30 Euro*

*Hirschbraten vom heimischen Wild, dazu Rosinenwirsing und Klöße ^{A, G}
18,70€*

*Kalbsbäckchen an Pastinakenpüree, dazu Wurzelgemüse und Rotwein-
Thymian-Sauce
21,30€*

*Confierte Entenkeule mit Kartoffel-Quitten-Püree und Rosenkohl
18,90€*

*Knusprig gebratene Gänsekeule in der eigenen Sauce, auf Rotkraut und
Kartoffelklößen
21,50€*

Fisch aus dem Mortelgärtund von Erlers Fischhaltere

*Knusprige Forelle in Mandelpanade mit Butter, Haselnusskartoffeln und
Möhren-Blattsalat ^{A, G}*

15,90€

In Weißwein gedünsteter Saibling an Graupenrisotto und Fenchelgemüse

18,60€

Steak des Tages von unserem Hochlandrind

*mit Portwein-Pfeffer-Glace, dazu Reibekuchentaler im Speckmantel und
kleinen Vorwerkssalat^A*

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 Sulfit

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 Fichte
mit Bourbon-Vanilleeis ^{C,G,H,1}
6,90 Euro

„Kalter Hund“ mit Gewürzmandeln
und Omas Bratapfeleis sowie geschlagener Sahne ^{A,C,G,H}
6,30 Euro

Vorwerksküchlein im Glas, dazu Eierlikörsahne ^{A,G}
5,80 Euro

Hausgebackener Apfelstrudel; 4,60 Euro ^{A,C,G,H}
mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 5,60 Euro
mit Sahne und Eis: 6,60 Euro

Kuchen zur Kaffezeit 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> ^{G,7}	3,20 Euro
<i>Eisschokolade mit Schokoladeneis und Sahnetupfer</i> ^G	3,20 Euro
<i>„Sanddornengel“ Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne</i> ^G	3,50 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
5,20 Euro

Schwedenbecher

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

Kirschbecher

je 1 Kugel Kirsch-Creameis, schwarzes Kirscheis, und Schokoeis,
dazu Zimtkirschen und Sahnehäubchen ^G
6,50 Euro