



Vorspeisen

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

Karsdorfer Sauermilchkäse, dazu Butter und Brot^{A,G,H}
6,20 €

Veganes Kartoffel-Tatar an Knoblauchbrot und Feldsalat^A
5,90 €

Suppen

Karotten-Ingwer-Suppe mit Honig, Knoblauchcroutons und Kürbiskernen^{A,G}
5,90 €

*Deftige Rinderrippenbrühe vom eigenen Rind mit Wurzelgemüse,
Reibenudeln und Leberklößchen^{A,C,L}*
6,20 €

Eintopf des Tages
8,90 €

z.B. Vorwerks-Lammtopf oder Mareks Knoblauchsuppe

Das aktuelle Angebot erfahren Sie gern von unserem Servicepersonal





Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit Radicchio, Kirschtomaten
und Rote Bete an Honig-Senf-Dressing ^{A, M}*

6,40 €

wahlweise dazu Wildschinken ¹¹

9,40 €

*Vorwerks-Brotsalat mit Äpfeln, Nüssen, Blattsalat, Radicchio
und Dressing, dazu Salamichips ^{A, H, M, 11}*

8,30 €





Vegetarische Gerichte

Gebratene Steckrübenplätzchen mit Bergkäse auf glasiertem Weißkohl^{A, C, G}
9,80 €

*Folienkartoffel mit Quark,
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und Salat^G
(auf Wunsch mit hauseigener Leberwurst vom Hochlandrind)*
8,90 €

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

*Altböhmische „Kuba“ (Buchweizenrisotto) mit Waldpilzen
und confierten Kirschtomaten^G*
9,80 €

*Unsere Weinempfehlung:
Riesling, trocken, Weingut Johannes Kleinmann, Pfalz,
rassig, spritzig*





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 €

als Vorspeise 9,90 €

(alle Wurstwaren können Sie bei uns auch mitnehmen)

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

9,70 €

*Knusprig gebratene Gänsekeule mit Rosinenrotkohl und Kartoffelklößen
an Calvadosjus ^{A,G}*

22,50 €

Unsere Weinempfehlung :

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

*Schwarzbiergulasch vom eigenen Rind mit glasiertem Rosenkohl
und Hefeknödeln ^{A,C,G}*

16,30 €

*Unsere Empfehlung :
Altrechenberger Dunkel*





Geschmorte Kalbsbäckchen mit Pilzbuchweizen und Wurzelgemüse ^{A,G}
18,70 €

*Bratwurst Duett vom eigenen Rind und Wild an pikantem Sauerkraut
mit Salzkartoffeln und Senf ^{L,M}*
13,90 €

Wildbraten in Portweinsosse mit Selleriepüree und Speckrosenkohl ^{A,L,G}
15,90 €

*Unsere Weinempfehlung:
Saint Laurent, trocken, vom Weingut Johannes Kleinmann, Pfalz,
harmonisch, weich*

*„Pasta Kleines Vorwerk“
mit Cherrytomaten, Champignons, Lauchzwiebel, Sahne,
Parmesan und gebratenem Landschinken ^{A,G,11}*
13,70 €

*Unsere Weinempfehlung:
Müller Thurgau vom Weingut Karl Friedrich Aust, Radebeul,
fein, fruchtig, elegant*

*Schmuggler-Schnitzel (gefüllt mit Pilzen, Speck und Leber) dazu Kartoffelstampf
und Salatbukett ^{A,G}*
17,90





Fisch aus heimischen Gewässern

*Gebratene Forelle in Mandelbutter, Kräuterkartoffeln,
Kleiner Salat ^{A,G,H}
15,90 €*

*Unsere Weinempfehlung:
Scheurebe, halbtrocken, vom Weingut Johannes Kleinmann, Pfalz,
Johannisbeer-Aroma, süffig*

*Karpfenfilet unter Kräuter-Senfkruste mit Kartoffelstampf
und winterlichen Schmorgemüse ^{A,G,M}
18,90 €*





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Honigkuchen mit Melissen-Joghurt Dip und geschlagener Sahne ^{A,C,G,H}
6,30 €

Böhmische Liwanzen mit Zitronenquark ^{A,C,G,H}
5,80 €

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

Unsere Empfehlung:

Dresdner Walnusslikör von der Spezialitätenbrennerei Augustus Rex

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 Winter stehen:

Bourbon-Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeereis, Pfirsich- Maracujaeis,
Schokoladeneis, Kirsch-Joghurteis und Raffaello-Kokoseis, Walnusseis
je Kugel 1,50 €

<i>Eiskaffee</i> mit Vanilleeis und Sahnetupfer ^{G,7}	3,20 €
<i>Eisschokolade</i> mit Schokoladeneis und Sahnetupfer ^G	3,20 €
„Sanddornengel“ Sanddornsafft mit Vanilleeis und Sahne ^G	3,50 €

Kindereisbecher Pinocchio

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

Eis und Heiß

1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne ^G
5,20 €

Schwedenbecher

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

Kirschbecher

je 1 Kugel Kirsch-Cream-, Vanille- und Schokoeis,
dazu Zimtkirschen und Sahnehäubchen ^G
6,50 €





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*

