



Vorspeisen

*Geröstetes Weißbrot mit sommerlicher Tomatensalsa^{A,G}
dazu würziger Rucola und Parmesan
8,40€*

*Überbackenes Ragout Fin vom Landhuhn^{A,G}
mit Vorwerk'sbrot und Worcester Sauce
9,60 €*

Für Feinschmecker

*Auberginen-Zucchini Tatar^{M, G, A}
garniert mit Pesto, dazu reichen wir Knoblauchbrot
9,40€*

Suppen

*Sommerliche Suppe von gebratener Paprika und Tomate^{G, L}
dazu geröstete Kräutercroutons
7,90€*

*Vorwerk'sconsommé vom Huhn^{A,L}
mit Wurzelgemüse und Leberklößchen
7,70€*

Salat





Kleiner Vorwerkssalat mit Wiesenkräutern^M

*Tomaten, Paprika, Gurken und Hausdressing sowie Vorwerk**s**rot*

7,70€

wahlweise dazu

Schafskäse und Oliven +5,40 €

Grill-Champignons +4,50 €

Vegetarische Gerichte

Gegrillter Halloumi-Käse^{F,L}

mit Petersilienkartoffel, Salat und Dillmayonnaise

14,90€

Folienkartoffel mit Kräuterquark^{G,H,11}

dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und bunter Salat

13,40€

„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich)^{A,G}

mit Kirschtomaten, Basilikumpesto, Rucola und Parmesan

14,40€

Empfehlung des Küchenchefs

Kartoffel-Zucchini-Reibekuchen^{C,L,M}

auf mediterranem Gemüse, dazu Blattsalat

14,90€

Allerlei offn Disch

Erzgebirgs-Bauernplatte^{A,G,11}





*-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*

15,70€

als Vorspeise 11,20€

Ragout vom Hochlandrind ^{A, L, C}
in Waldpilzsauce mit Knödelvariation

20,90€

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

16,80€

Gebratene Maispoularde
auf Ratatouille und mit Pastinakenpürree

20,80€

Rinderbraten vom eigenen Hochlandrind ^G
dazu Kartoffelstampf und grüne Bohnen

22,60€

*Unsere Weinempfehlung:
Spätburgunder, trocken vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz*

Mariniertes Steak vom confierten Schweinekamm ^G
mit Pfifferlingsrahm und Backkartoffeln, dazu Salatbukett





19,80€

Unsere Weinempfehlung:

*Riesling, trocken, Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz,
rassig, spritzig*

Fisch aus heimischen und fernen Gewässern

Unser Klassiker

*Hallbacher Forelle „Müllerin Art“^{A, G, D}
dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Salat*

18,40€

Unsere Weinempfehlung:

Buntsandstein Riesling, Weingut Kleinmann Birkweiler Kastanienbusch, feinherb

Gebrautes Filet vom Zander^{A, D}

an Kräuter-Kartoffelstampf und mediterranem Gemüse

19,40€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Joghurt-Holundermousse ^{G,H}
mit marinierter Melone
8,20€

Böhmische Liwanzen ^{A, C, G, H}
mit Honig-Quark und Heidelbeersauce an geschlagener Sahne
7,20€

Hausgebackener Apfelstrudel ^{A, C, G, H}
7,60€
mit Vanilleeis oder Schlagsahne
8,60 €
mit Sahne und Eis
9,60€

Unsere Weinempfehlung:
Tokaji Aszú, Süßwein aus Ungarn

Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

<i>Stück Kuchen</i>	4,50€
<i>Stück Fruchttorte</i>	4,90€
<i>Stück Sahnetorte</i>	5,20€

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, Himbeerfruchteis, Mangofruchteis,
Schokoladeneis, Straciatella und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,60€*

Eiskaffee^{G,7}

*mit Vanilleeis und Sahnetupfer
5,80€*

Eisschokolade^G

*mit Schokoladeneis und Sahnetupfer
5,80€*

„Sanddornengel“^G

*Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne
6,90€*

Kindereisbecher Pinocchio^G

*2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen
4,50€*

Eis und Heiß^G

*1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne
7,90€*

Schwedenbecher^{G,1}

*2 Kugeln Vanilleeis,
dazu Apfelmus, Eierlikör und Schlagsahne
7,20€*





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</i>
<i>L</i>	<i>Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Geschmacksverstärker</i>
<i>M</i>	<i>Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 9 geschwärzt</i>
<i>N</i>	<i>Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse</i>	<i>Nr. 10 gewachst</i>
<i>O</i>	<i>Schwefeldioxid und Sulfite</i>	<i>Nr. 11 mit Nitritpökelsalz</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>	

