



Vorspeisen

Tatar von geräucherter Forelle^{A,G,M,11}
mit Meerrettich-Crème fraîche und Weißbrot
11,80€

Gratiniertes Würzfleisch vom Landhuhn^{A,G,L}
mit Vorwerk'sbrot und Worcester Sauce
9,80 €

Für Feinschmecker
Ziegenkäseterrine
auf Roter Bete Salat mit Walnüssen^{A,G,E}
9,30€

Suppen

Rinderrippen Consommé^{C,A}
mit Leberklößchen und Wurzelgemüse
8,90€

Borscht vom Vorwerk'slamm^{A,L}
dazu Crème fraîche und Vorwerk'sbrot
8,90€





Salat

Bunter Vorwerkssalat ^{M,H}

mit Birnenspalten, Cherrytomaten, Gurke, Paprika und Hausdressing

7,70€

wahlweise dazu

Schafskäse und Oliven +5,40€

Grill-Champignons +4,50€

Warmer Brotsalat ^{C,M,H}

mit Äpfeln und Birnen, Kirschtomaten, Walnüssen und Salamichips

13,70€

Vegetarische Gerichte

Semmelknödel mit Wirsing gefüllt ^{A,G}

dazu Kräuterbuttersauce und Röstzwiebel

14,90€

Folienkartoffel mit Kräuterquark ^{G,H,11}

dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und einem bunten Salat

13,40€

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

mit Grünkohlpesto, Cherrytomaten und Grana Padano

14,90€

Empfehlung des Küchenchefs

Erzgebirgische Klitscher ^{A,G}

dazu Waldpilzragout und Salat

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*

15,90€

als Vorspeise 11,20€

Hausgemachte Sülze ^{G,L,C}

*mit Gewürzgurke und Blattsalat wahlweise serviert
mit Remouladensoße oder Essig und Öl, dazu Bratkartoffeln*

17,60€

Des Jägers Leibgericht

Kalbsbraten vom Hochlandrind ^{A,G,L}

an getrüffeltem Kartoffelpüree und Wurzelgemüse

24,80€

Klassischer Sauerbraten ^{A,C}

in Rosinensauce dazu Rotkraut und Kartoffelklöße

21,60€

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder, trocken vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz

Confierte Entenkeule ^{A,C}

mit Apfel-Rotkohl und Knödelvariation

21,90€

Szegediner Gulasch ^{A,G}

mit böhmischen Knödeln





18,20€

*Haselnuss-Schnitzel vom Wildschwein^{A,E,C}
mit Kartoffelstampf und Preiselbeeren*

21,90€

Fisch aus heimischen und fernen Gewässern

Unser Klassiker

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

19,90€

Unsere Weinempfehlung:

Buntsandstein Riesling, Weingut Kleinmann Birkweiler Kastanienbusch, feinherb

*Filet vom Zander^{A,C,G}
auf Tagliatelle mit Tomatenpesto in Safransud*
20,90€





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Schokoladenküchlein^{A,C,G}
mit Beerengrütze
8,90€

Böhmische Liwanzen^{A,C,G,H}
mit Hagebuttenmarmelade 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€

Kuchen zur Kaffezeit
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 Winter stehen:

*Bourbon-Vanilleeis, Himbeereis, Straciatella, Bienensticheis,
Schokoladeneis, und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,60€*

Eiskaffee

*mit Vanilleeis und Sahnetupfer ^{g,7}
5,80€*

Eisschokolade

*mit Schokoladeneis und Sahnetupfer ^g
5,80€*

„Sanddornengel“

*Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne ^g
6,90€*

Kindereisbecher Pinocchio

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

Eis und Heiß

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

Schwedenbecher

*2 Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Eierlikör und geschlagener Sahne ^g
7,90€*





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>	

