



ALTSÄCHSISCHER GASTHOF

ERBAUT 1783

# Kleines Vorwerk

## Unsere speziellen Monatsangebote

### JULI

Ob mit Kalb, Schwein oder als Suppe der „Pffferling“ eröffnet die Pilzsaison. Dieser kleine Waldfreund wird bei uns in Handarbeit geputzt und kreativ zubereitet. Außerdem findet man eine zahlreiche Auswahl von Beeren und Früchten der Region.

### AUGUST

Bunte Sommergerichte „Früchte und Gemüse von heimischen Feldern“ im August finden Sie auf unserer Karte eine Vielzahl leichter, kreativer Sommergerichte und vegetarische Leckereien. Genießen Sie unsere leichte Sommerküche mit frischen Rohstoffen aus der Region auch mal Anders zubereitet.

### SEPTEMBER

Als Spätsommer Klassiker warten Federweiser mit Zwiebelkuchen, sowie heimische Waldpilze, z.B.: Steinpilze, Braunkappen und Birkenpilze auf Ihren Gaumen! Lassen Sie den Tag bei einem prickelndem Gläschen und gutem Essen ausklingen.

### OKTOBER

Es ist soweit die Wildsaison beginnt! Wie keine andere Jahreszeit belohnt Sie der Herbst mit den Schätzen der Natur in schier unendlicher Vielfalt. Freuen Sie sich also auf die herbstlichen Wildspezialitäten: mildes, zartes Rehfleisch, geschmacklich etwas intensiveres Hirschfleisch oder das etwas saftigere und fettreichere Fleisch von Wildschweinen. Ganz zu schweigen von herrlichen Zutaten und Beilagen für unsere Wildgerichte wie Kürbis, Maronen, Preiselbeeren oder heimische Knödelvariationen nach traditioneller Rezeptur hergestellt.

### NOVEMBER

Der November steht ganz im Zeichen des weißen Federviehs. Am 11.11.2011 findet ein zünftiger Gänsechmaus statt. Gänsebraten mit Rotkohl und hausgemachten Klößen sowie zuckersüße Bratäpfel aus dem Lehmbackofen warten auf Sie! „Bald nun ist Weihnachten“ – der erzgebirgische Klassiker „des Neinerlaa“ ist genau das richtige um ein Schneegestöber mit Freunden und Kollegen auszusitzen. Denken Sie rechtzeitig an Ihre Weihnachtsfeier.

### DEZEMBER

Unter dem Motto „Ente gut - Alles gut“ servieren wir Ihnen köstliche Entengerichte. Machen Sie Ihren Lieben mit einem Gutschein von uns eine Freude. Mit einer romantischen Schlittenfahrten durch tief verschneite Wälder und anschließender Glühwein Pause am Lagerfeuer, können Sie den Abend bei ländlichem Lichterglanz ausklingen lassen.

Die Küche des Erzgebirges ist so einzigartig wie seine Landschaft und so gastfreundlich wie die Menschen, die hier leben. Unser Altsächsischer Gasthof lädt Sie zu würzigen und jagdfrischen Wildgerichten aus den umliegenden Wäldern, deftiger erzgebirgischer Hausmannskost nach alter Tradition, fangfrischem Fisch, sowie zu Bioprodukten (Fleisch, Eiern, Obst, Gemüse) aus eigener Haltung bzw. eigenem Anbau ein.

Wenn Sie es fleischlos mögen, werden Sie von der Vielfalt und dem Geschmack der einheimischen Kräuter und Gewürze überrascht sein, mit denen wir unsere vegetarischen Gerichte bereichern. Unsere regionale Speisekarte ergänzen wir übrigens mit raffinierten Köstlichkeiten internationaler Rezeptur.

Speziell für Diabetiker haben wir ein eigenes Angebot, dass der klassischen Karte in nichts nachsteht.

ALTSÄCHSISCHER GASTHOF  
„KLEINES VORWERK“

Inh. Fam. Dr. Andrea u. Lutz Peschel  
Mühlholzweg 12  
09619 Sayda / Erzgebirge  
Tel.: 037365-99910  
Fax: 037365-99919  
E-Mail: info@kleines-vorwerk.de

