

## Vorspeisen

*Carpaccio vom Vorwerks-Hochlandrind, Pinienkerne, Parmesan  
und Wiesenkräutersalat <sup>A,G,H</sup>  
10,50 Euro*

*Leichtes Würzfleisch vom Landbroiler mit Pestogebäck und Zitronenecke <sup>A,G</sup>  
6,70 Euro*

*Duett vom Karsdorfer Sauermilchkäse im Salatbett, dazu geröstetes Vorwerksbrot <sup>A,G</sup>  
6,90 Euro*

## Suppen

*Geflügelbrühe mit Brennesselnocken <sup>A,G</sup>  
5,90€*

*Geeiste Melonensuppe von zweierlei Melonen mit frischer Minze aus unserem  
Kräutergarten  
6,20€*

## Salate

*Kleiner bunter Vorwerkssalat mit frisch gezupften Wildkräutern von unseren Wiesen  
an Himbeer-Dressing <sup>A</sup>  
5,40 Euro*

*wahlweise dazu  
Putenstreifen oder Wildschinken  
8,40 Euro*

*Tomate-Mozarella-Salat mit frischem Basilikumpesto <sup>A,G,H</sup>  
7,20 Euro*

*Vorwerks-Brotsalat mit Äpfeln, Nüssen, Blattsalat, Wildkräutern  
und Kräuter Dressing  
dazu Salamichips <sup>A, H, M, N, 11</sup>  
8,30 €*



## Vegetarische Gerichte

*Sesam-Kartoffelröster mit glasiertem Kohlrabi und Blattsalaten der Saison <sup>N</sup>*  
7,20 Euro

*Clausnitzer Kartoffeln mit Quark,  
dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch <sup>G</sup>*  
8,90 Euro

*„Pasta Kleines Vorwerk“  
mit Rucola, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, und Parmesan <sup>A,G</sup>*  
10,70 Euro

*Blanchierter Blumenkohl an Blattspinat  
und  
einer leichten Tomaten - Curry - Sauce <sup>G</sup>*  
9,80 Euro

## Erzgebirgs-Bauernplatte

*ab 17 Uhr*

*-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 Vorwerksbrot <sup>A,G,11</sup>*  
14,20 Euro

## Allerlei offn Disch

*Landfleischersülze  
mit Gewürzgurke und Blattsalat  
wahlweise serviert mit Remouladensoße oder Essig und Öl,  
dazu Bratkartoffeln <sup>G,L,C</sup>  
9,70 Euro*

*Ragout vom heimischen Wild wahlweise mit glasierten Romanesco oder Rotkohl und  
böhmischen Knödeln <sup>A,G</sup>  
15,30 Euro*

*Deftiger Braten vom Vorwerksskalb im Heusud geschmort, mit Wurzelgemüse der Saison  
und Wiesenkräutern, dazu Kartoffelpüree <sup>A,G</sup>  
19,50 Euro*

*Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen <sup>A,G,L</sup>  
16,30 Euro*

*Hähnchenbrust gefüllt mit Babyspinat und Frischkäse, dazu Herzoginnenkartoffeln  
16,80 Euro <sup>A,C,G</sup>*

*Forelle nach Müllerinart aus Erlers Fischhaltereier im Mortelgrund mit Butter,  
Petersilienkartoffeln & Wiesenkräuter-Gurkensalat <sup>A</sup>  
15,90€*

***Steak des Tages**  
von unserem Hochlandrind,  
mit Portwein-Pfeffer-Glace, dazu Kartoffel-Gemüsetaler und kleinem Blattsalat von der  
Vorwerkswiese <sup>A</sup>*

180g	28,50€
240g	34,30€

*das aktuelle Angebot erfragen Sie bitte beim Servicepersonal*

## Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

Crème Brûlée von der Marille mit Erdbeer-Chili-Chutney  
mit schwarzem Kirscheis <sup>C,G,H,1</sup>  
6,90 Euro

„Kalter Hund“  
mit Bourbon-Vanilleeis und geschlagener Sahne <sup>A,C,G,H</sup>  
6,00 Euro

Pflaumen-Quarkkälchen <sup>A,G,P</sup>  
5,80 Euro

Hausgebackener Apfelstrudel; 4,60 Euro <sup>A,C,G,H</sup>  
mit Vanilleeis oder Schlagsahne: 5,60 Euro  
mit Sahne und Eis: 6,60 Euro

### Kuchen zur Kaffeezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

Stück Kuchen	2,60 Euro
Stück Fruchttorte	2,90 Euro
Stück Sahnetorte	3,20 Euro

Unser aktuelles Kuchenangebot erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal.

### Erläuterung der Allergene und Zusatzstoffe

A	Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 1 mit Konservierungsstoff
B	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 2 mit Farbstoff
C	Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
D	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)	Nr. 4 mit Süßungsmittel
E	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 5 geschwefelt
F	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 6 chininhaltig
G	Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	Nr. 7 koffeinhaltig
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 8 mit Geschmacksverstärker
L	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 9 geschwärzt
M	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 10 gewachst
N	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Nr. 11 mit Nitritpökelsalz
O	Schwefeldioxid und Sulfite	
P	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	
R	Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse	

## 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

**Eiskaffee** mit Vanilleeis und Sahnetupfer <sup>G,7</sup> 3,20 Euro

**Eisschokolade** mit Schokoladeneis und Sahnetupfer <sup>G</sup> 3,20 Euro

**„Sanddornengel“** Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne <sup>G</sup> 3,50 Euro

### **Kindereisbecher Pinocchio**

2 Kugeln Eis nach Wahl  
mit Sahnetupfer, Waffelmütze und Schokolinsen <sup>G</sup>  
4,00 Euro

### **Eis und Heiß**

1 Kugel Vanilleeis und 1 Kugel Raffaello-Kokoseis  
mit heißen Himbeeren und geschlagener Sahne <sup>G</sup>  
5,20 Euro

### **Schokobecher**

2Kugeln Schokoladeneis, 1 Kugel Vanilleeis mit Schoko-Soße,  
und frischer Schlagsahne <sup>G,1</sup>  
5,90 Euro

### **Beerenbecher**

je 1 Kugel Erdbeereis, Himbeereis, und Schoko-Soße,  
Waldbeeren-Ragout, frische Minze und Sahnehäubchen <sup>G</sup>  
6,20 Euro