



Vorspeisen

Marinierte Kalbszunge^{A,F,M}
auf Herbstsalat mit Liebstöckelöl, dazu hausgebackenes Brot
11,80€

Gratiniertes Würzfleisch vom Landhuhn^{A,G,H}
mit Vorwerk'sbrot und Worcester Sauce
9,60 €

Für Feinschmecker
Ziegenkäseterrine
Mit Roter Bete und Walnüssen^{M,6}
9,30€

Unsere Aperitif Empfehlung Mar 5cl

Suppen

Vorwerk's Consommé^{C,G,A}
mit Hefeklößchen und Wurzelgemüse
8,90€

Suppe vom gebratenen Kürbis^{A,G}
mit Ingwer und Crème fraîche
8,90€





Salat

Bunter Vorwerkssalat ^{M,H}

mit Cherrytomaten und Hausdressing

7,70€

wahlweise dazu

Schafskäse und Oliven +5,40€

Grill-Champignons +4,50€

Warmer Brotsalat ^{C,M,H}

dazu Cherrytomaten, Walnüsse, Birnen, Lauchzwiebel
und gebratenen Salamischeiben

13,70€

Vegetarische Gerichte

Maronenknödel ^{A,G,C}

mit Waldpilzragout

13,90€

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,E}

mit Kürbispesto, geröstete Kürbiskernen und
dazu Parmesankäse

14,60€

Empfehlung des Küchenchefs

Dinkel Kürbisrisotto ^B

auf Kräuterchampignons und Hartkäse

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 Vorwerksbrot

15,90€

als Vorspeise 11,20€

Confierte Entenkeule^{C,A,L}

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelknödel

19,90€

Des Jägers Leibgericht

Hirschedelgulasch vom heimischen Wild^{A,L}

mit Knödelvariation und glasiertem Rosenkohl

18,70€

Hausgemachte Sülze^{L,C}

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

17,60€

Böhmischer Sauerbraten vom Hochlandrind^{A,C,G}

mit Hefeknödel und Preiselbeersahne

21,90€

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder, trocken vom Weingut Johannes Kleinmann/Pfalz





*In Altreichenberger Dunkles geschmorte Schweinebäckchen^{C,G,M}
mit Kartoffelpüree und glasiertem Wurzelgemüse
19,90€*

*Haselnuss-Schnitzel vom Wildschwein^{A,C}
mit Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Salat
21,90€*

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*

*Gebratenes Zanderfilet^{A,B,G}
dazu Kürbis-Kartoffelstampf und glasiertes Wurzelgemüse
20,40€*





Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

*Kürbis -Vanille Panna Cotta^{G,A}
an Karamelsauce und Salzp popcorn
9,30€*

*Quarkknödel mit Pflaumen^{A, C, G}
und Vanillesauce
8,90€*

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

*Unsere Weinempfehlung:
Buntsandsetin Riesling aus der Pfalz, feinherb*

Kuchen zur Kaffezeit aus unserer erzgebirgischen Hausbäckerei in Dorfchemnitz

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

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 Herbst stehen:

*Bourbon-Vanilleeis, Himbeereis, Straciatella, Bienensticheis,
Schokoladeneis, und Raffaello-Kokoseis
je Kugel 1,80€*

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
6,90€*





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>	

