



## Vorspeisen

*Geröstetes Weißbrot mit sommerlicher Tomatensalsa<sup>A,G</sup>  
dazu würziger Rucola und Parmesan  
8,40€*

*Überbackenes Ragout Fin vom Landhuhn<sup>A,G</sup>  
mit Vorwerk'sbrot und Worcester Sauce  
9,60 €*

*Für Feinschmecker*

*Auberginen-Zucchini Tatar<sup>M, G, A</sup>  
garniert mit Pesto, dazu reichen wir Knoblauchbrot  
9,40€*

## Suppen

*Sommerliche Suppe von gebratener Paprika und Tomate<sup>G, L</sup>  
dazu geröstete Kräutercroutons  
7,90€*

*Vorwerk'sconsommé vom Huhn<sup>A,L</sup>  
mit Wurzelgemüse und Leberklößchen  
7,70€*

## Salat





***Kleiner Vorwerkssalat mit Wiesenkräutern<sup>M</sup>***

*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<sup>F,L</sup>***

*mit Petersilienkartoffel, Salat und Dillmayonnaise*

14,90€

***Folienkartoffel mit Kräuterquark<sup>G,H,11</sup>***

*dazu Leinöl von der Ölmühle Bobritzsch und bunter Salat*

13,40€

***„Pasta Kleines Vorwerk“ (auch vegan möglich)<sup>A,G</sup>***

*mit Kirschtomaten, Basilikumpesto, Rucola und Parmesan*

14,40€

***Empfehlung des Küchenchefs***

***Kartoffel-Zucchini-Reibekuchen<sup>C,L,M</sup>***

*auf mediterranem Gemüse, dazu Blattsalat*

14,90€

***Allerlei offn Disch***

***Erzgebirgs-Bauernplatte<sup>A,G,11</sup>***





*-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*** <sup>A, L, C</sup>  
*in Waldpilzsauce mit Knödelvariation*

*20,90€*

***Hausgemachte Sülze*** <sup>G, L, C</sup>  
*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*** <sup>G</sup>  
*dazu Kartoffelstampf und grüne Bohnen*

*22,60€*

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

***Mariniertes Steak vom confierten Schweinekamm*** <sup>G</sup>  
*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“<sup>A, G, D</sup>  
dazu Kräuterkartoffeln und kleiner Salat*

18,40€

*Unsere Weinempfehlung:*

*Buntsandstein Riesling, Weingut Kleinmann Birkweiler Kastanienbusch, feinherb*

*Gebrautes Filet vom Zander<sup>A, D</sup>*

*an Kräuter-Kartoffelstampf und mediterranem Gemüse*

19,40€





## Pfiffige Desserts nach hauseigener Kreation:

*Joghurt-Holundermousse* <sup>G,H</sup>  
mit marinierter Melone  
8,20€

*Böhmische Liwanzen* <sup>A, C, G, H</sup>  
mit Honig-Quark und Heidelbeersauce an geschlagener Sahne  
7,20€

*Hausgebackener Apfelstrudel* <sup>A, C, G, H</sup>  
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**<sup>G,7</sup>

*mit Vanilleeis und Sahnetupfer  
5,80€*

### **Eisschokolade**<sup>G</sup>

*mit Schokoladeneis und Sahnetupfer  
5,80€*

### **„Sanddornengel“**<sup>G</sup>

*Sanddornsaft mit Vanilleeis und Sahne  
6,90€*

### **Kindereisbecher Pinocchio**<sup>G</sup>

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

### **Eis und Heiß**<sup>G</sup>

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

### **Schwedenbecher**<sup>G,1</sup>

*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>	

