



– Frühlingskarte –



# Die Geschichte der Mühle...

13. Jh. n. Chr.



Ihr befindet Euch in der wohl ältesten und größten Mühle der Auerbacher Gemarkung. Die erste sichere Erwähnung der Mühle, die sich damals noch "unterste Mühle" nannte, stammt aus dem Jahre 1475.

1475

Im 30-jährigen Krieg von 1618 bis 1648 sind alle Auerbacher Mühlen zerstört worden, darunter auch die Dorfmühle. Der Ort selbst stand daraufhin menschenleer. Erst im Jahr 1650 wurde die Dorfmühle wieder aufgebaut.

1650

1788 wurde sie vom damaligen Mühlenbesitzer Christan Männel noch einmal vollständig abgerissen und neu errichtet. Die damalige Form dürfte mit der heutigen identisch sein.

1788

Viele Müller haben seit diesen Tagen in der Dorfmühle gewerkelt.



1984 fand Peter van Deun Gefallen an dem altherwürdigen Anwesen und erweckte es zu neuem Leben. Mit viel Liebe zum originellen Detail entstand das Café und die Weinwirtschaft der „Alten Dorfmühle“.

1984

Anton und Astrid Como haben die rustikale Gaststätte viele Jahre mal mehr, mal weniger „klappern“ lassen, doch immer mit der Verpflichtung, die besten Rohstoffe zu verwerten und alles selbst herzustellen. Diese Vorstellung einer gesunden und natürlichen Küche mag heute nichts Neues mehr sein, doch hier wurde und wird diese Vorstellung gelebt. Dadurch haben in den letzten 30 Jahren viele Stamm-Sympathisanten ihren Weg in die Mühle gefunden.

1987



Im Frühjahr 2016 übernahm wieder eine junge Generation das Ruder und die Räumlichkeiten der Alten Dorfmühle wurden generalüberholt. Die Tradition einer frischen und ehrlichen Küche mit möglichst regionalen Zutaten wurde jedoch unverändert beibehalten.

2016

Seitdem haben unter anderen Martina Dorsheimer, Nicolas Kresbach, Christoph Scheunemann und Ante Strinic die Mühle maßgeblich mitgestaltet.

Zur Zeit führen Alexandra Como, Jannis Como, Celine Holschuh und Tomislav Strinic unser wunderbares Team an.

Möge die Mühle noch ewig weiter „klappern“...

# Herzlich willkommen in der Alten Dorfmühle Auerbach und in unserer Frühlingskarte

Schon seit Beginn an wird in unserer Küche ausschließlich mit frischen und authentischen Zutaten gekocht. Fertigprodukte oder Pülverchen zum Anrühren einer Soße finden bei uns keinerlei Verwendung, denn unsere engagierten Köche stellen fast all unsere Leckerbissen selbst her. Ausschließlich Produkte wie zum Beispiel unsere Kochkäsebratwurst beziehen wir von ausgewählten Partner:innen. Alles andere, von unseren Linsenfrikadellen über die Spätzle zum Kartoffelsalat bis hin zu allen Soßen und Dressings, wird in sorgfältiger Handarbeit immer frisch für Euch zubereitet.

Die Zutaten hierfür beziehen wir soweit es geht regional und wenn möglich für das Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität - Hessen“ zertifiziert. Dabei arbeiten wir mit unserem Frischepartner „FRIPA“ in Bensheim zusammen, ein familiengeführtes Unternehmen, was sich der Vermarktung regionaler Produkte verschrieben hat. Daneben haben wir noch eine Reihe kleinerer Partner:innen, über die wir zum Beispiel einen guten Teil unserer Molkereiprodukte, unsere schmackhaften Kartoffeln oder die schon erwähnte geniale Kochkäsebratwurst beziehen.

Mit unseren vier Saisonkarten und unseren wechselnden Monatskarten wollen wir noch einen Schritt weiter hin zu mehr Regionalität und Nachhaltigkeit gehen. Denn wenn wir verstärkt die Lebensmittel verarbeiten, die unsere Region in den verschiedenen Jahreszeiten hergibt, fördern wir die lokale Landwirtschaft und Produzent:innen vor Ort, verkürzen Transportwege und können ganz nebenbei eine wunderbare Vielfalt auf unseren Tellern genießen.

Natürlich bedeutet das, dass sich manche Rezepturen lieb gewonnener Klassiker im Laufe des Jahres ändern. So wächst hier im Winter kein Kopfsalat, sondern knackiger Feldsalat. Mediterranes Gemüse ist ebenfalls nicht zu finden, aber Wirsing, verschiedene Kohlsorten und anderes Wintergemüse lassen sich ebenfalls hervorragend verarbeiten.

Also lasst uns gemeinsam die Jahreszeiten unserer Region entdecken und vor allem schmecken!

– Wir wünschen einen guten Appetit! –

Falls Ihr mehr über unsere Unternehmenskultur, unsere Lieferant:innen und unser Team erfahren wollt, dann blättert doch gern bis zum Ende der Karte und lest die letzten Seiten bis Euer Essen serviert wird - dann lässt es sich mit noch besserem Gewissen genießen.



In stolzer Kooperation mit:



Unternehmen mit finanziellem  
**Klimabeitrag**  
ClimatePartner.com/16839-2109-1001



# Vorspeisen

<b>Flädle-Suppe</b>	6,90€
Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe, beides aus eigener Herstellung	
<b>Beilagensalat</b>	6,90€
knackiger Salat der Saison mit unseren Rohkost-Salaten und selbst gemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing <sup>1</sup>	
<b>Brotkörbchen</b>	7,20€
mit frischem Brot von der Bäckerei Blüm in Bürstadt und Kräuterdip aus Quark der Molkerei Hüttenthal im Odenwald	
<b>Oliven</b>	7,90€
Portion griechische, in Kräuter- & Knoblauchöl eingelegte Kalamata-Oliven, dazu frisches Brot vom Bäcker Blüm	
<b>Odenwälder Forellen-Creme</b>	8,80€
Creme aus Kalamata-Oliven, getrockneten Tomaten, Kapern, Knoblauch und Odenwälder Räucherforelle, dazu frisches Brot vom Bäcker Blüm	

# Für den kleineren Hunger

<b>Unser hausgemachter Kochkäs'</b>	12,00€
mit Kümmel, Musik und frischem Brot vom Bäcker Blüm	
<b>Handkäs' Salat</b>	12,80€
Hüttenthaler Handkäse, gewürfelt und eingelegt in Essig & Öl, dazu Zwiebeln, Hüttenthaler Butter und frisches Brot vom Bäcker Blüm	
<b>Grüne Soße</b>	11,80€
hausgemachte Grüne Soße, dazu zwei Bio-Eier und Pellkartoffeln	
<b>Kleines vegetarisches Schmankerl</b>	10,90€
schmackhafte Röstkartoffeln vom Weberhof in Groß-Umstadt, dazu unser Kräuterdip	
<b>Großer Mühlensalat</b>	13,60€
knackiger Salat der Saison mit unseren Rohkost-Salaten und selbst gemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing <sup>1</sup> , dazu wahlweise Schafskäse (15,20€) oder Putenbruststückchen (15,80€)	

# Lust auf Fleisch...

Metzger Veters geniale Kochkäse<sup>2</sup>-Bratwürste<sup>2</sup> 19,80€

zwei Bratwürste mit 40% Käse im Wurstbrät enthalten - deshalb so zart!

Dazu unsere Röstkartoffeln

Zwei Schnitzel vom hessischen Schwein

immer begleitet von unseren Röstkartoffeln

- „nur“ paniert

19,80€

- mit unserer selbst gemachten Pilzrahmsoße

20,80€

- mit Kochkäse aus eigener Herstellung

21,40€

Rumpsteak von der deutschen Färse

31,40€

mit Kräuterbutter aus eigener Herstellung oder deftigen Schmorzwiebeln,

dazu saisonales Gemüse, Röstkartoffeln und ein Schuss Knoblauchöl

Gefülltes Rinder-Hacksteak

21,80€

hausgemachtes Hacksteak vom Rind, gefüllt mit echtem Feta, dazu Ajvar,

unser Weißkrautsalat, Röstkartoffeln und ein Schuss Knoblauchöl

## ... oder lieber vegetarisch?

Gerne servieren wir, wo es möglich ist, kleinere Portionen.

Herzhafter Gemüse-Teller

18,20€

was die Jahreszeit an Gemüse bietet, mit Kartoffeln und feiner

Weißwein-Rahmsoße oder vegan zubereiteter Tomatensoße

Überbackener Schafskäse

19,20€

echter Feta aus Schafs- und Ziegenmilch auf mediterranem Gemüse

mit Knoblauchöl überbacken, dazu frisches Brot vom Bäcker Blüm

Unsere hausgemachten Käsespätzle

18,20€

deftige Käsespätzle aus eigener Herstellung mit Schmorzwiebeln,

dazu ein Beilagensalat mit Tages- oder Balsamico-Dressing<sup>1</sup>

Vegane rote Linsenfrikadellen

18,00€

vegan zubereitete Frikadellen<sup>1</sup> aus roten Linsen und Gemüse,

dazu fruchtiges Apfel-Ingwer-Chutney und ein Beilagensalat mit Sesam-Dressing

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal.

Deklaration der Zusatzstoffe in den Wurstwaren unserer Metzger sowie der üblichen Sulfite in Wein und Balsamico Essig:

1)geschwefelt 2) mit Phosphat 3) mit Säuerungsmittel

## - Kaltgetränke -

Mühlenwasser – gefiltertes Tafelwasser	0,2 l	2,20€
prickelnd, medium oder still	0,4 l	3,40€
	1,0 l	4,40€
 Elisabethen Mineralwasser	0,25l	3,20€
spritzig oder still	0,75l	5,20€
 Limonade aus eigener Herstellung <sup>3</sup>	0,2 l	3,00€
aus Bio-Früchten zubereitet, mit Zitronensäure	0,4 l	4,50€
 Alle Fruchtsäfte	0,2l	3,20€
	0,4l	5,20€
 Alle Saftschorlen	0,2l	3,00€
	0,4l	4,50€

Apfelsaft (naturtrüb)  
 Johannisbeernektar  
 Roter Traubensaft  
 Maracujanektar  
 Sauerkirschnektar  
 Orangensaft  
 Bananennektar  
 Rharbarbernektar



**KELTEREI**  
**kramer**

Kaum zu glauben, aber ... ?!

...tatsächlich führen wir weder Cola noch Fanta, da wir, wie in unserer Küche, auf künstliche Geschmacksstoffe verzichten wollen. Unsere Alternative ist eine hausgemachte Limonade.

## - Fassbiere von Braustüb'l & Grohe -

**Braustüb'l** – 1847 gründeten Jakob und Johann Adam Rummel die Brauerei und Gaststätte „Zur Eisenbahn“ und legten somit den Grundstein für eine familiengeführte Erfolgsgeschichte, die nun schon über 170 Jahre andauert. Seit jeher wird nach handwerklicher Tradition ein ehrliches, gutes und vor allem lokales Bier gebraut. Das familiäre Miteinander und die faire Transparenz haben uns überzeugt. Umso glücklicher sind wir nun auch in Sachen Bier einen großen Schritt hin zu noch mehr Regionalität gehen zu können.



### Braustüb'l Pilsner

ein ausgeglichenes Pilsner mit feinherbem	0,3 l	3,80€
Geschmack, strohgelber Farbe und angenehmer Bittere	0,5 l	5,20€

### Braustüb'l Radler

Braustüb'l Pilsner mit Sinalco Zitronenlimonade	0,3l	3,80€
	0,5l	5,20€

### Braustüb'l Weißbier

obergärige Brauspezialität mit naturtrüber,	0,3 l	3,80€
goldgelber Farbe und angenehm fruchtiger Note	0,5 l	5,20€



**Grohe** – der Name Grohe taucht erstmals 1899 auf, als Gabriel Grohe die Brauerei „Zum Erbacher Hof“ übernimmt, in welcher schon seit 1838 Bier gebraut wird. Die Geschichte wird vorerst gegen Ende des Zweiten Weltkriegs unterbrochen, da von der Brauerei nur ein Trümmerhaufen übrig blieb. Aber schon 1948 wird in der Grohe wieder fleißig Bier gebraut und somit eine ebenfalls mehr als 170 Jahre alte Tradition fortgesetzt. Im Jahr 1989 übernimmt dann Wolfgang Köhler, aus der oben beschriebenen Braustüb'l Familie, den Betrieb.

### Grohe Helles

Caramelmalz und die hohe Stammwürze	0,3 l	3,90€
verleihen dem goldfarbenen Hellen seine unvergleichliche Vollmundigkeit	0,5 l	5,40€

## - Flaschenbiere von Braustüb'l & Grohe -

<b>Braustüb'l Weißbier alkoholfrei</b> isotonischer Durstlöscher, reich an Mineralien. Obergärig, frisch und naturtrüb	0,5 l	5,20€
<b>Braustüb'l Weißbier Dunkel</b> der dunkle Bruder vom hellen Weißbier, ebenfalls obergärig und naturtrüb. Zum fruchtigen Aroma gesellen sich brotige und röstige Eindrücke	0,5 l	5,20€
<b>Braustüb'l Kristall Weizen</b> im eigenen Weizengärkeller mit obergäriger Hefe vergoren	0,5 l	5,20€
<b>Braustüb'l Pils alkoholfrei</b> voller, erfrischender Biergenuss ohne Alkohol	0,33 l	3,90€
<b>Braustüb'l Helles naturtrüb</b> feine Balance zwischen Süße und Bittere mit einer ausgiebigen Reife	0,33 l	3,90€
<b>Grohe Weizen</b> naturbelassen trübes, obergäriges Bier mit fruchtigem Geschmack und nelkenartiger Würze	0,5 l	5,40€

## - Flaschenbier-Kabinett -



**Rothaus** – Im Jahre 1791 wurde die Brauerei Rothaus durch das Benediktinerkloster St. Blasien bei der Gaststätte „Zum Rothen Haus“, die seit 1681 aktenkundig ist, gegründet. Edwin Nägele führte 1956 als damaliger Brauereidirektor das Tannenzäpfle in der 0,33 l Flasche ein. Dies war zu jener Zeit ein durchaus ambitioniertes Vorhaben, da es in den 50er Jahren üblich war, das Bier in 0,7 l Flaschen anzubieten. Trotz oder gerade wegen der ungewöhnlichen Größe fand das Tannenzäpfle jedoch schnell immer mehr Liebhaber.

<b>Tannenzäpfle</b> heimischer Aromahopfen und Malz aus Sommergerste verleihen dem Tannenzäpfle seinen würzigen und frischen Geschmack	0,33l	3,90€
--	-------	-------



**Andechs Klosterbrauerei** – Das Kloster Andechs liegt auf dem Heiligenberg am südlichen Ende des Ammersees. Die Benediktinermönche des Klosters Andechs brauten schon 1455 ihre Biere. Die Brauanlage wurde 1972 komplett erneuert. Noch heute ist das Kloster Andechs ein schöner Pilgerort für Wanderer und Durstige.

<b>Andechs Vollbier Hell</b> spritziges, klassisch-bayrisches Helles	0,5 l	5,40€
<b>Andechs Weißbier Hell</b> naturtrübes, erfrischendes, obergäriges Weißbier	0,5 l	5,40€
<b>Andechs Doppelbock Dunkel</b> intensives, vollmundiges Starkbier	0,5 l	5,60€



**Brauhaus Faust** – Gegründet wurde das Brauhaus Faust zu Miltenberg 1654 von Kilian Francois Mathieu Servantaine, damals noch unter dem Namen Löwenbrauerei. Heute ist das im historischen Schwarzviertel gelegene Brauhaus die älteste Brauerei im Rhein-Main-Gebiet und wird bereits in vierter Generation von der Familie Faust geführt.

<b>Faust Pils</b> prickelnd und frisch, mit einer angenehmen Hopfennote	0,33l	3,90€
<b>Faust Schwarzviertler</b> feurig-dunkle Bierspezialität, röstmalzaromatisch, mit leicht rauchigen Karamell- und Bitterschokonoten	0,5l	5,40€

**Augustiner Bräu** – Das Augustiner Bier stammt aus der ältesten Brauerei in München, die 1328 gegründet wurde. Dabei ist das Unternehmen „Augustiner Bräu“ neben dem Hofbräu das einzige, das nicht zu einem internationalen Braugiganten gehört. Faszinierend: Obwohl die Bekanntheit von Jahr zu Jahr steigt, gibt Augustiner Bräu kein Geld für Werbung aus!

<b>Augustiner Helles</b> helles, untergäriges Lagerbier	0,5 l	5,40€
--	-------	-------



**Flensburger Brauerei** – Die Flensburger Brauerei wurde im Jahr 1888 gegründet und ist damals wie heute die nördlichste Brauerei Deutschlands. In den Wirtschaftswunderjahren gewann der Verkauf von Flaschenbier zunehmend an Bedeutung und schon damals setzte die Brauerei auf Steinie Flaschen mit Lochmundverschluss, heute bekannt als Bügelverschluss. Der Erfolg der Comicfigur „Werner“ Anfang der 1980er Jahre verhalf der ikonischen Bügelflasche des „Flens“ zu deutschlandweiter Aufmerksamkeit. Heute ist das familiengeführte Unternehmen die Nummer 1 für Bier in Bügelflaschen.



**FLENSBURGER  
BRAUEREI**

**Flensburger Pilsner**

0,33 l 3,90€

vollmundig und frisch, kräftiger hopfenbitterer Charakter

**Früh Kölsch** – Der aus einer Brühler Brauerfamilie stammende Peter Josef Früh gründete 1895 das Aposteln-Bräu. Schon 1898 verkaufte er die gut gehende Hausbrauerei an Heinrich Bädorf und zog sich zurück, um sein nächstes Projekt vorzubereiten. Kurz nach der Jahrhundertwende errichtete Peter Josef Früh sein neues obergäriges Brauhaus: das Cölner Hofbräu P. Josef Früh. Schon bald wurde sein im Herbst 1904 eröffnetes Brauhaus eine Wallfahrtstätte für Gäste aus Köln und der weiten Umgebung, für viele von ihnen „Bestes Brauhaus der Stadt“. Und so begann eine erfolgreiche Braugeschichte. Ab 1969 führte Früh das begehrte Früh Kölsch in der Flasche ein.



**Früh Kölsch**

0,33 l 3,90€

süffiges, charakteristisches Vollbier Kölsch

**Vitamalz** – Vitamalz enthält 0,00% Alkohol und ist damit das perfekte Erfrischungsgetränk für die ganze Familie. Egal ob Kinder, Erwachsene oder Schwangere – Vitamalz ist für alle geeignet, die Lust auf echt einzigartigen Geschmack haben.

0,33 l 3,70€



## - Weißweine -

Hanno Rothweiler	0,1 l	0,2 l	Flasche
Riesling <sup>1</sup> trocken, säurebetont	4,20€	6,90€	28,00€ (1l)
Grauer Burgunder <sup>1</sup> trocken, kräftig	4,20€	6,90€	28,00€ (1l)
Weißer Burgunder <sup>1</sup> trocken, nobel-fein	4,80€	8,20€	26,00€

## Rhein Terrassen Hof

Bacchus <sup>1</sup> süß unaufdringlich, angenehme Süße	4,20€	6,90€	22,00€
Blanc de Noir Merlot <sup>1</sup> trocken, leicht mit schönen Fruchtnuancen	4,80€	8,20€	26,00€

## Geheimrat Schnell

Riesling <sup>1</sup> einfacher geradliniger, trockener Riesling	4,40€	7,40€	30,00€ (1l)
Silvaner <sup>1</sup> trockener, erdig-fruchtiger Wein	4,60€	7,80€	32,00€ (1l)
Morio Muskat <sup>1</sup> leicht, trocken mit einem fruchtig, blumigen Muskatbukett	4,80€	8,20€	34,00€ (1l)

## Weingut Rothweiler

Anfang der 1990er Jahre haben Astrid und Anton Como Hanno Rothweiler kennengelernt. Seit der ersten Weinlagenwanderung ist Hanno als einer der Initiatoren mit einem Stand vertreten. Es dauerte nicht lange und fortan waren die Weine von Hanno und die Alte Dorfmuhle fest miteinander verbunden. Es kann also mit Fug und Recht behauptet werden, dass beide super zueinander passen. Mittlerweile sind die Jungwinzer von damals eher im gesetzten Alter, nichtsdestotrotz ist und bleibt Hanno Rothweiler für uns der sympathischste, innovativste und konstanteste Bergsträßer Winzer.



**hanno rothweiler**

## - Rotweine -

Hanno Rothweiler	0,1 L	0,2 L	Flasche
Merlot <sup>1</sup> trocken, vollmundig	4,80€	7,90€	26,00€
Rothweilers Rot <sup>1</sup> - Cuvée „Die Rote-Früchte Komposition“ - Spätburgunder, Syrah, Dornfelder & St. Laurent -	4,90€	8,40€	27,00€
St. Laurent <sup>1</sup> trocken, vollmundig weich	5,50€	9,80€	32,00€

## Rhein Terrassen Hof

Dornfelder <sup>1</sup> trocken, leichter Roter mit südländischem Flair im Holzfass ausgebaut	4,40€	7,40€	30,00€ (1l)
---	-------	-------	-------------

## Geheimrat Schnell

Regent Rot <sup>1</sup> feinfruchtig, tiefrot und trocken, mit Merlot verfeinert	4,80€	8,20€	34,00€ (1L)
--	-------	-------	-------------

## RheinTerrassenHof – Familie Janß

Im Jahr 1702 wurde unser Betrieb in Guntersblum gegründet, welchen wir, Wolfgang und Petra, 2003 von Wolfgangs Eltern übernahmen. Somit können wir auf eine 300-jährige Familientradition zurückblicken, die jetzt mit 3 Generationen unter einem Dach für Sie Weine von Charakter erzeugt. Alle Rebsorten werden in den Weinbergen ganzjährig von uns selbst gepflegt und im Herbst dem Reifegrad entsprechend maschinell oder auch per Hand geerntet. Wir verzichten seit 7 Jahren komplett auf den Einsatz von Glyphosat, was sich deutlich in unseren gesunden Reben widerspiegelt. In unserem Weinkeller erhalten die Weine durch eine sehr schonende Ausbauweise und langes Hefelager ihren individuellen, fruchtigen und sortentypischen Geschmack. Erst nach einer langen Reifezeit werden die Weine bei uns im Weingut auf Flaschen gezogen. Unsere Weine werden ohne Zuhilfenahme tierischer Produkte verarbeitet und sind somit alle vegan. (Wolfgang & Petra Janß)



RHEIN TERRASSEN HOF  
Wolfgang & Petra Janß 1702



anbau ohne  
GLYPHOSAT

## - Rotling & Rosé -

Hanno Rothweiler	0,1 l	0,2 l	Flasche
Rotling <sup>1</sup> feinherb, beerenfruchtig	4,60€	7,80€	25,00€

## Rhein Terrassen Hof

Trilogie Rosé <sup>1</sup> trocken, spritzig und feine Rosécuvée	4,40€	7,40€	24,00€
---	-------	-------	--------

## Geheimrat Schnell – Biodynamischer Weinbau

Das Weingut Geheimrat Schnell aus Guntersblum in Rheinhessen steht seit mehr als 45 Jahren für ökologische Weinkultur im Ökoweinbau. Rheinhessen befindet sich im Bereich des nordwestlichen Endes des Oberrheingraben. Der Rhein bildet im Norden und Osten die natürliche Grenze der Region. Durch die geologische Geschichte bedingt, wird Rheinhessen auch als „Land der tausend Hügel bezeichnet“ mit Mergel-, Lehm- oder Lössböden. Rheinhessen ist klimatisch für den Weinanbau begünstigt, da es zu den wärmsten und trockensten Gebieten in ganz Deutschland gehört. Der ökologische und biodynamische Weinbau berücksichtigt auch die Aspekte des Umweltschutzes. Hierbei spielen die Bodenpflege und die Artenvielfalt eine wichtige Rolle. Die Demeter Zertifizierung garantiert Biodiversität im Weinberg unter Einhaltung von strengen Vorgaben beim Einsatz von Präparaten und Dünger. Auch nach dem Ausbau vom Biowein im Holzfass ist die Verwendung von Naturkorken ein Muss.



## - Weinschorlen -

	0,2 l	0,5 l
Weißweinschorle <sup>1</sup> mit Riesling vom Weingut RheinTerrassenHof	4,20€	7,40€
Rosé-Schorle <sup>1</sup> mit Trilogie Rosé vom Weingut RheinTerrassenHof	4,50€	7,90€

## - Apfelwein -



Apfelwein der Kelterei Krämer  
pur, sauer- oder süßgespritzt

0,25 l

3,60€

0,5 l

5,10€

**KELTEREI**  
**krämer**

## - Sekt & Perlwein -

0,75l

Rothweilers Lemberger & Merlot Blanc de Noir Brut<sup>1</sup>  
Sekt, traditionelle Flaschengärung

36,80€

Rothweilers Staccato<sup>1</sup>

weißer Perlwein, trocken

28,20€

## - Aperitifs -

Rothweilers Staccato<sup>1</sup>

weißer Perlwein, trocken

0,1l

4,80€

Unser Mühlenspritz<sup>1</sup>

Staccato mit unserem Limosirup, frischer Minze und einem Spritzer Zitrone, aufgefüllt mit etwas Sprudelwasser

0,2l

7,20€

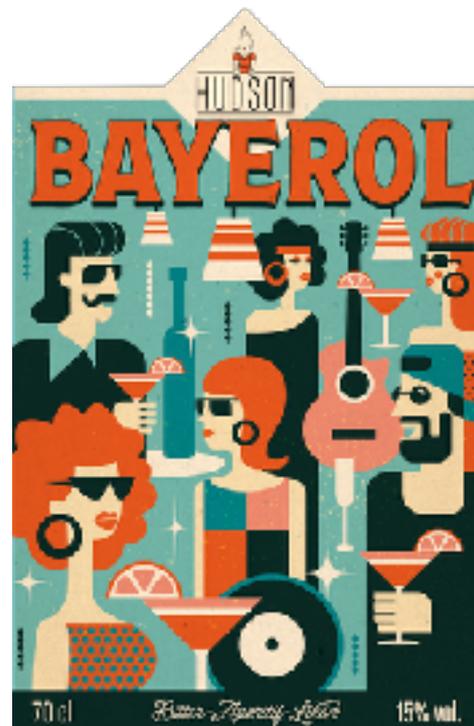
## Unsere regionale Aperol-Alternative

Der Hudson BAYEROL ist seit Mai 2021 auf dem Markt und hat innerhalb kürzester Zeit sehr viele Liebhaber:innen inner- und außerhalb Bayerns gefunden. Er zeichnet sich durch seine dezente Bitternote aus, welche durch verschiedene Kräuter, Bitterorange und Zitrone abgestimmt ist.

Bayerol-Spritz<sup>1</sup>

8,50€

Hudson BAYEROL aufgeossen mit Rothweilers Staccato und Sprudelwasser, dazu Eis und eine Scheibe Orange



## - Hochprozentiges -

„Wir lieben die Region Odenwald, die hiesige Natur und die großen alten Streuobstwiesenbestände, die für Nachhaltigkeit der Landschaft stehen. Deshalb haben wir uns entschlossen, hier eine kleine Produktion von Obstbränden, Likören und Marmeladen aufzubauen. Unsere bildschöne alte denkmalgeschützte Hofreite bot sich hierfür geradezu an. Vor einiger Zeit fanden wir Brennrechte und konnten unsere kleine Brennerei, übrigens die erste im Odenwald, eröffnen.“

Familie Gehrig aus Litzelbach



	2cl	4cl
Hölzerlips' Kräuter – Kräuterlikör mit Honig	5,80€	7,80€
Odenwälder Blutwurz – Spirituose aus Bier und Kräutern	5,80€	7,80€
Brand aus Apfelwein – im Eichenfass gelagert – Ein limitiertes und prämiertes Edelstoff'sche –	7,20€	9,80€

## Hanno Rothweilers Hochprozentiges

	2cl	4cl
Aprikosenbrand – auch „Marillenbrand“ genannt	5,50€	7,20€
Birnenbrand – Williams - was sonst!	5,50€	7,20€
Haselnuss Schnaps – Hipper geht's nimmer!	5,50€	7,20€
Tresterbrand „Grappa“	5,80€	7,80€
Bratapfel-Likör – winterlich-süß	5,80€	7,80€

## Der Klassiker aus der Region

	2cl	4cl
Odenwälder Bub – hessischer Kräuter-Bitter	4,40€	6,80€

## - Kaffee Klassiker -



Tasse Wacker's Kaffee*	3,00€
Pott Wacker's Kaffee*	4,60€
Espresso*	2,80€
als Macchiato zzgl. 0,20€	
Doppio*	3,80€
als Macchiato zzgl. 0,40€	
Cappuccino*	3,50€
einfacher Espresso mit Milchschaum	
Milchkaffee*	4,80€
doppelter Espresso im Pott mit Milchschaum	

\*koffeinhaltig, auf Wunsch auch ohne Koffein

Als Alternative zur frischen Kuhmilch bieten wir Bio-Hafermilch aus Deutschland an.

## ...noch mehr Heißgetränke

Heiße Schokolade mit Sahne	4,80€
aus feinstem Schweizer Kakao mit frischem Milchschaum aufgerührt, dazu ein Sahnehäubchen	
Heiße Milch mit Honig	4,20€
Heiße frisch gepresste Zitrone	3,80€

## ...mit Umdrehungen

Janß' Winzer-Glühwein <sup>1</sup>	4,50€
aus Dornfeldertrauben, winterlich gewürzt	

Zur Herstellung unseres Kaffees wird ausschließlich Rohkaffee von bester Qualität und Güte verwendet, überwiegend Hochland-Arabica. Dieser stammt aus vielen Teilen der Erde wie Zentral- und Südamerika, Südostasien und Ostafrika. Bei der Zulieferung achten wir auf „fair gehandelte“ Ware, so dass wir Euch unseren Kaffee mit bestem Gewissen anbieten können.

Doch erst durch die fachmännische Langzeitröstung im Trommelröster erhält jeder Kaffee sein ausgeprägtes und typisches Aroma. Der Röstvorgang selbst dauert etwa 15 Minuten bei einer Temperatur von 220°C-240°C. Nach dem „Aufknacken“ der Bohne und dem Erreichen der gewünschten Röstfarbe wird der Kaffee sofort im Kühlsieb abgekühlt und anschließend verpackt.

## - Teezeit -

Auswahl verschiedener Teesorten, auf Wunsch mit frischer Milch.

3,50€

### Royal Garden - Darjeeling

ein feiner, blumiger Tee mit der typischen Süße der ersten Pflückung und schön gearbeitetem Tippy Blatt. Die Top Qualität aus der besten First Flush Zeit sorgt für einen harmonischen, hocharomatischen Geschmack.

### Assam Mokalbari

ein qualitativ hochwertiger Assam aus dem oberen Brahmaputra Tal mit fleischigem Blatt und goldenen Tips. Hocharomatischer, leicht würziger Geschmack in einer kupferroten, klaren Tasse.

### Bio-Nebeltee

ein handgepflückter, biologisch angebauter Grüntee mit wundervoll zart gedrehtem, dunkelgrünem Blatt. Der Tee besticht darüber hinaus durch seinen duftig blumigen, süßlichen und natürlichen Geschmack.

### Tropenhimmel Mild

ein milder Früchtetee der Spitzenklasse. Saftige Mango trifft auf spritzige Mandarine und zaubert Euch ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Durch sorgfältig ausgesuchte Zutaten enthält dieser milde Früchtetee wenig Säure.

### Mond & Sterne Rooibos

dieser Floragold Rotbuschtee stammt aus den besten Anbauregionen rund um die südafrikanischen Zedernberge. Er ist von Natur aus koffeinfrei, enthält wenig Gerbstoffe, sahnig im Geschmack, mit einer zarten Vanillenote.

### Schweizer Kräutertee

dieser natürlich aromatisierte, traditionelle Tee aus feinsten Kräutern und dem erfrischenden Geschmack nach Orange und Minze fühlt sich an wie eine Wanderung durch Wiesen und Berge.

### Bio-Pfefferminze

mit erfrischendem und belebendem Geschmack; seit Jahrhunderten wohlbekannt und geschätzt. In der Volksheilkunde wird die Pflanze vor allem als krampflösendes Mittel eingesetzt.

### Bio-Kamillenblüten

„Beruhigend und ausgleichend“ harmonisiert die sanft-warme Kamille seit jeher verstimmte Mägen oder auch ein trübes Gemüt und lindert Erkältungen. Sie gehört zu den bekanntesten Kräutertees überhaupt.

# Unsere Vorstellung eines nachhaltigen Restaurants...

Ihr befindet Euch hier in der ältesten Mühle der Auerbacher Gemarkung. Seit jeher ist dieses Gebäude für die Versorgung der Menschen in der Region gedacht. Diese Tradition leben wir bewusst weiter und verbinden sie mit aktuellen Themen und unseren Vorstellungen eines nachhaltigen Restaurants.

Früher wurde das Mühlrad mit Wasser angetrieben, was schon damals, zugegebenermaßen zwangsläufig, 100% regenerativ war. Die heutigen Mühlräder sind im übertragenen Sinne all unsere Geräte, die wir zur Herstellung und Lagerung unserer Speisen und Getränken benötigen; das hat sich also stark verändert. Aber wie damals betreiben wir diese Geräte selbstverständlich mit 100% erneuerbaren Energien.

Wir beziehen Ökostrom von



Auch unser Gasversorger erhöht den Anteil regenerativer Quellen stetig und strebt bis 2027 eine 100% CO<sub>2</sub>-neutrale Gaslieferung durch Biogas und Windgas an. Windgas ist die Bezeichnung von durch überschüssigen Windstrom produzierten grünen Wasserstoffs.

Wir beziehen proWindgas von



Damals wie heute spielt es aber auch eine zentrale Rolle, was in diesen Mauern verarbeitet wird. Ursprünglich war es natürlich das regionale Korn der ansässigen Bauern und Bäuerinnen. Ganz in diesem Sinne versuchen wir so viel wie möglich unserer Produkte aus dieser schönen Region zu beziehen.



Hierbei hilft uns die „FRIPA“, unser Frischepartner. Die FRIPA ist ein familiengeführtes Unternehmen, das sich unter anderem der Vermarktung von regionalen Produkten verschrieben hat. Ihre Partnerschaften mit Erzeuger:innen vor Ort sorgen für eine höchstmögliche Regionalität während der Saison der verschiedenen Gemüse- & Obstsorten, Kräuter und Co.

Aber auch bei unseren Fleischprodukten möchten wir Maßstäbe setzen. Unser Schweinefleisch zum Beispiel kommt zertifiziert zu 100% aus Hessen. Das bedeutet, dass die Tiere nicht nur in Hessen aufwachsen und gehalten werden, sondern auch in Hessen geschlachtet werden, um die Transportwege der Tiere so gering wie möglich zu halten. Vom Schlachthof finden sie ihren Weg zur Metzgerei Mehl in Fehlheim, wo sie zerlegt und schließlich durch die FRIPA an uns geliefert werden. Alle Betriebe entlang der Wertschöpfungskette sind Mitglied bei dem Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität - Hessen“.

Unser Rindfleisch beziehen wir von verschiedenen Höfen aus dem nahegelegenen Odenwald zwischen Darmstadt und Heidelberg, somit zwar nicht ausschließlich aus Hessen, aber doch aus unmittelbarer Nähe.



Einen Teil unserer Molkerei-Produkte bekommen wir über die FRIPA von der Genossenschaftsmolkerei „Berchtesgadener Land“ geliefert. Ausgewählte Produkte wie Butter, den charakteristischen Handkäse, sowie 40%-igen Quark beziehen wir direkt von der Molkerei Hüttenthal aus dem Mossautal, hier im nahen Odenwald, die wiederum ihre Milch ausschließlich aus direkter Nachbarschaft bezieht. So ist der weiteste Hof gerade einmal 30 Minuten von der Molkerei entfernt. Frischer kann Milch nicht verarbeitet werden.



Wir beziehen ebenfalls einzelne Produkte wie unsere raffinierte Kochkäsebratwurst vom Metzger Vetter aus Fürth, unsere schmackhaften Kartoffeln und Champignons vom Weberhof bei Darmstadt sowie den kräftigen Espresso und Kaffee von der Rösterei Wacker in Frankfurt direkt von unseren Partner:innen und pflegen hier stolz langjährige Partnerschaften.



Um all unsere Bemühungen mit mehr Glaubwürdigkeit zu untermauern, sind wir Mitglied bei Hessen à la Carte und beziehen bevorzugt Produkte mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität - Hessen“.

Damit ein:e Erzeuger:in das Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ verwenden darf, muss die gesamte Wertschöpfungskette in Hessen liegen und zertifiziert sein – so wird z. B. das Tier für Fleisch mit dem Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ in Hessen gehalten und geschlachtet und das Fleisch in Hessen verarbeitet. Ausnahmen sind nur in Sonderfällen möglich. Damit bleibt die Wertschöpfung in der Region erhalten. Nach diesem Verständnis der Regionalität produziert ein Betrieb mit Sitz in Hessen nicht automatisch hessische Lebensmittel. Eine zugegebenermaßen strenge, aber umso ehrlichere Herangehensweise wie wir finden. Wir als Gastronomie dürfen dieses Siegel nur für die Lebensmittel verwenden, welche für das Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ zertifiziert wurden und somit zu 100% aus Hessen stammen. Einige vorab schon vorgestellten Betriebe, wie z.B. die Molkerei Hüttenthal und die Odenwälder Metzgerei, sind für dieses Siegel zertifiziert. Aber auch die FRIPA darf Produkte mit dem Hessischen Qualitäts- und Herkunftszeichen vermarkten.

Ihr findet eine Auflistung einiger von uns verwendeten Produkte, die mit dem Siegel „Geprüfte Qualität - Hessen“ zertifiziert sind auf der letzten Seite dieser Karte und auf der Rückseite unserer Monatskarten.

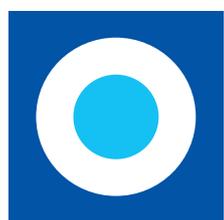
Hessen à la Carte ist eine Kooperation der hessischen Regionalküche und die älteste regionale Qualitätsgemeinschaft in Deutschland. 1990 vom Hessischen Touristikverband e.V. und dem Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen e.V. ins Leben gerufen, vereinigen sich derzeit über 100 Betriebe aus ganz Hessen und haben sich der regionalen hessischen Küche und der Verwendung von in Hessen erzeugter Produkte verpflichtet. Um die Einhaltung der Werte dieser Qualitätsgemeinschaft sicherzustellen, werden die Betriebe alle drei Jahre genauestens untersucht und anschließend zertifiziert.



All das würde aber nicht auf Euren Tellern und in Euren Gläsern ankommen, wäre da nicht unser hervorragendes und buntes Team an Mitarbeiter:innen, auf welches wir besonders stolz sind! Alle sind immer mit größtmöglichem Einsatz und vollem Engagement dabei und das gehört auch vernünftig entlohnt! Weshalb wir hier nicht auf maximale Gewinne aus sind, sondern immer, wenn es die Zahlen zulassen, lieber unser Team am Erfolg teilhaben lassen, als große Gewinne zu machen. Ebenfalls wichtig ist ein ausreichend großes Team. Die Küche produziert alles, bis z.B. auf die besagte Kochkäsebratwurst, selbst – das kostet einiges an Zeit. Zeitsparende Fertigprodukte haben in unserer Küche keinen Zutritt. Aber auch im Service braucht es genug Mitarbeiter:innen, damit Ihr Eure Bestellungen auch in einem vernünftigen Zeitrahmen bekommt und nicht erst die Menge an Buchstaben in dieser Karte auswendig lernen könnt.



Obwohl wir also möglichst bewusst mit unseren Ressourcen umgehen, so können wir nicht verleugnen, dass die Menge an Lebensmitteln, die wir verarbeiten, die Abfälle die entstehen und die Transporte aller Güter zu uns dennoch einiges an CO<sub>2</sub>-Emissionen verursachen. Nun wollen wir Euch aber auch nicht vor leeren Tellern und Gläsern sitzen lassen, also war es für uns logisch, die Emissionen, die wir nicht klug vermeiden können, zu 100% über ClimatePartner zu kompensieren.



Unternehmen mit finanziellem  
**Klimabeitrag**

[ClimatePartner.com/16839-2109-1001](https://ClimatePartner.com/16839-2109-1001)



Dafür ermitteln wir anhand aller Speisen, Getränke, Transporte, Abfälle und Anfahrten unserer Mitarbeiter:innen unsere größtenteils unvermeidbaren CO<sub>2</sub>-Emissionen. Anschließend kompensieren wir diese, indem wir ein zertifiziertes Klimaschutzprojekt mitfinanzieren. Zurzeit beteiligen wir uns an einer Windkraftanlage in Südafrika, die nicht nur 100% erneuerbare Energie liefert, sondern auch Arbeitsplätze und Sicherheit für die Menschen vor Ort schafft.



DIE 60 BESTEN

**Dorfgasthäuser**

IN HESSEN



All diese Aspekte haben auch eine hoch dotierte Jury unter der Schirmherrschaft des Landes Hessen überzeugt, sodass wir 2022 zu einem der besten Dorfgasthäuser in Hessen gekürt wurden.

Wir sind sehr dankbar und umso motivierter, uns immer weiter zu verbessern. So sind schon einige weitere kleinere und größere Projekte in Planung. Es bleibt also spannend und wir freuen uns gemeinsam mit Euch und unserem Team zu wachsen.



Die digitale Alte Dorf­mühle  
findet Ihr unter:



[www.altedorfmuehleauerbach.de](http://www.altedorfmuehleauerbach.de)

Facebook: @AlteDorfmuehle

Instagram: @altedorfmuehle



Hat Euch der Besuch bei uns gefallen?

Dann schreibt gerne eine Bewertung bei Google und postet Euren persönlichen Mühlen-Moment auf Instagram und Facebook.

Verlinkt uns dabei gerne und benutzt den Hashtag #altedorfmuehleauerbach



Passwort für unseren Dorf­mühlen-HotSpot: willkommen