

ALTE DORFMÜHLE AUERBACH



HERBSTKARTE



GESCHICHTE

1475

ERSTE ERWÄHNUNG,
VERMUTLICH
ÄLTESTE & GRÖSSTE
MÜHLE AUERBACHS

1788

NEUERRICHTUNG
DURCH BESITZER
CHRISTAN MÄNNEL

1987

ANTON & ASTRID
COMO FÜHREN DAS
LOKAL, MIT DER
VERPFLICHTUNG, DIE
BESTEN ROHSTOFFE
ZU VERWERTEN UND
ALLES SELBST
HERZUSTELLEN

2017-2024

SEITDEM HABEN
MARTINA, NICOLAS,
CHRISTOPH, ANTE,
ALEXANDRA, JANNIS,
CELINE, TOMISLAV DIE
MÜHLE MASSGEBLICH
MITGESTALTET

1650

AUFBAU DER
MÜHLE NACH DER
ZERSTÖRUNG
WÄHREND DES 30-
JÄHRIGEN KRIEGS

1984

PETER VAN DEUN
ERÖFFNET DAS
ERSTE CAFÉ &
WEINWIRTSCHAFT
DER "ALTEN
DORFMÜHLE"

2016

JUNGE GENERATION
ÜBERNIMMT DAS
RUDER, JEDOCH MIT
DER GLEICHEN VISION

ZUR ZEIT

FÜHRT IVAN UNSER
WUNDERBARES TEAM
AN



UNSERE PHILOSOPHIE

Schon seit Beginn an legen wir in unserer Küche großen Wert auf frische und authentische Zutaten. Fertigprodukte oder Pülverchen zum Anrühren einer Soße finden bei uns keinerlei Verwendung, denn unsere engagierten Köche stellen fast all unsere Leckerbissen selbst her. Das ein oder andere Produkt, wie zum Beispiel unsere Kochkäsebratwurst, beziehen wir von ausgewählten Partner:innen. Zusätzlich achten wir auf eine regionale und saisonale Auswahl unserer Produkte, um die lokale Landwirtschaft und Produzent:innen vor Ort zu unterstützen und für verkürzte Transportwege zu sorgen.

Um eine weitere Sicherheit für die tatsächliche Herkunft zu haben, beziehen wir hauptsächlich Produkte mit dem Qualitäts- und Herkunftszeichen „Geprüfte Qualität - Hessen“. 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.

In diesem Sinne wünschen wir Euch einen guten Appetit und eine gute Zeit bei uns.

Falls Ihr mehr über unsere Unternehmenskultur, unsere Produkte und weiteres erfahren möchtet, schaut gerne auf unserer Website vorbei. Diese findet Ihr unter www.altedorfmuehleauerbach.de .

IN STOLZER
KOOPERATION MIT:



Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:
willkommen

JANUARKARTE

VORSPEISEN

ROTE BETE CREMESUPPE	4, 7, 10	8,30€
----------------------	----------	-------

dazu frisches Brot

BOHNEN DIP	4, 15	8,80€
------------	-------	-------

vegan zubereitet, dazu frisches Brot

HAUPTSPEISEN

SELLERIE SCHNITZEL	1, 4, 7, 15	20,50€
--------------------	-------------	--------

mit Pilzrahmsauce oder Kochkäse mit Spätzle

HERZHAFTER EINTOPF VOM REGIONALEN LAMM	10, 15	19,20€
--	--------	--------

dazu Brot

RINDER CURRYWURST	15	20,80€
-------------------	----	--------

mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat

WILDFRIKADELLEN AUS HIRSCH, REH UND WILDSCHWEIN	1, 4, 9, 15	23,50€
---	-------------	--------

dazu Röstkartoffeln und Sauce

FELDSALAT	4, 7, 15	14,50€
-----------	----------	--------

wahlweise mit Pilzen oder Speck, dazu frisches Brot

NACHSPEISEN

ORANGEN KÜCHLEIN	1	8,20€
------------------	---	-------

mit Mascarpone-Creme

PFEFFERMINZE - PANNA COTTA	1, 7	6,50€
----------------------------	------	-------

mit karamellisierten Birnen

MITTAGSKARTE

DONNERSTAG & FREITAG BIS 15 UHR

VORSPEISEN

ROTE BETE CREMESUPPE	4, 10	8,30€
dazu frisches Brot		
<hr/>		
FLÄDLE-SUPPE	1, 4, 7, 10, 15	6,90€
Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe, beides aus eigener Herstellung		
<hr/>		
BEILAGENSALAT	4, 11	6,90€
grüner Salat mit Rohkost, dazu selbstgemachtes Tages- oder Balsamico Dressing und Brot		

HAUPTSPEISEN

SCHNITZEL VOM SCHWEIN	1, 4, 7, 10, 11, 15	20,90€
nur paniert, mit Pilzrahmsauce oder Kochkäse		21,90€
mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat		22,60€
<hr/>		
HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE	4, 7	12,80€
mit Kümmel, Musik und frischem Brot		
<hr/>		
QUICHE AUS DER BROT & BACKKULTUR	1, 4, 7, 11, 15	14,90€
Tomate-Spinat, Lorraine, Brie-Preiselbeere, dazu grüner Salat		

NACHSPEISEN

ORANGEN KÜCHLEIN ¹		8,20€
mit Mascarpone-Creme		
<hr/>		
PFEFFERMINZE - PANNA COTTA ^{1, 7}		6,50€
mit karamellisierten Birnen		

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE ^{1, 4, 7, 10, 15} 6,90€
Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe,
beides aus eigener Herstellung

BEILAGENSALAT ^{4, 11} 6,90€
grüner Salat mit Rohkost, dazu selbstgemachtes
Tages- oder Balsamico Dressing und Brot

BROTKÖRBCHEN ^{4, 7, 15} 7,70€
frisches, gemischtes Brot mit Kräuterdip aus
Quark der Molkerei Hüttenthal

OLIVEN ^{4, 15} 8,40€
griechische, in Kräuter- & Knoblauchöl eingelegte
Kalamata-Oliven, dazu frisches Brot

SALATE

GRÜNER SALAT MIT ROHKOST, DAZU SELBSTGEMACHTES
TAGES- ODER BALSAMICO DRESSING UND FRISCHES BROT

4, 11

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS 19,40€

MIT SCHAFSKÄSE 19,70€

KLEINIGKEITEN

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE ^{4, 7} 12,80€
mit Kümmel, Musik und frischem Brot

ODENWÄLDER HANDKÄSE ^{4, 7} 13,80€
Hüttenthaler Handkäse, eingelegt in Essig & Öl,
dazu Musik, Hüttenthaler Butter und frisches Brot

VEGETARISCHES SCHMANKERL ^{7, 15} 11,70€
unsere Röstkartoffeln mit Kräuterdip

QUICHE AUS DER BROT & BACKKULTUR
mit grünem Salat ¹¹ 14,90€

TOMATE & SPINAT ^{1, 4, 7, 15}
vegetarisch

LORRAINE ^{1, 4, 7}
Speck und Lauch

BRIE & PREISELBEEREN ^{1, 4, 7, 8}
Walnüsse, Thymian, vegetarisch

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

HERZHAFTER GEMÜSETELLER ^{4, 7, 10, 15} 19,30€
saisonales Gemüse mit Kartoffeln, dazu feine
Weißwein-Rahmsauce oder vegane Tomatensauce

GEBACKENER SCHAFSKÄSE ^{4, 7, 15} 19,70€
Feta aus Schafs- und Ziegenmilch, mit Peperoni, Oliven,
Roten Zwiebeln & Knoblauchöl in Tomatensauce, dazu Brot

KÄSESPÄTZLE ^{1, 4, 7, 11} 19,30€
mit Schmorzwiebeln, dazu ein Beilagensalat
wahlweise mit Tages- oder Balsamico Dressing

VEGANE ROTE LINSEN 19,20€
FRIKADELLEN ^{4, 11, 12, 15}
mit fruchtigem Apfel-Ingwer-Chutney,
dazu ein Beilagensalat mit Sesam Dressing

MÜHLENBURGER

DAZU HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE, GESCHMOLZENER
CHEDDAR, ZWIEBELRINGE UND TOMATEN,
MIT RÖSTKARTOFFELN ^{1, 4, 11, 15}

RINDERFLEISCHPATTY & BACON 19,80€

ROTE LINSEN FRIKADELLE 17,30€
vegetarisch

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE

METZGER VETTERS KOCHKÄS-
BRATWÜRSTE ^{7, 10, 11 B} 20,90€
zwei Bratwürste mit Kochkäse im Wurstbrät, dazu
wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

RUMPSTEAK VON DER DEUTSCHEN ^{7, 10, 15} 33,40€
FÄRSE (250G)
mit selbstgemachter Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln,
dazu Grillgemüse und Röstkartoffeln, verfeinert mit
Knoblauchöl

ZWEI SCHNITZEL VOM HESSISCHEN SCHWEIN
dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln ^{10, 11}

NUR PANIERT ^{1, 4} 20,90€

MIT SELBSTGEMACHTER
PILZRAHMSAUCE ^{1, 4, 15} 21,90€

MIT KOCHKÄSE ^{1, 4, 7} 22,60€

GERNE SERVIEREN WIR, WO ES MÖGLICH IST,
KLEINERE PORTIONEN.

Unser Servicepersonal berät Euch gerne zu den Allergenen:
1) Eier, 2) Erdnüsse, 3) Fisch, 4) Gluten, 5) Krebstiere,
6) Lupine, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte/Nüsse,
9) Schwefeldioxid/Sulfite, 10) Sellerie, 11) Senf, 12) Sesam,
13) Soja, 14) Weichtiere, 15) Knoblauch

KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREI

MÜHLENWASSER	0,2l	2,20€
gefiltertes Tafelwasser	0,4l	3,40€
still, medium, prickelnd	1,0l	4,40€

ELISABETHEN	0,25l	3,20€
MINERALWASSER	0,75l	5,20€
spritzig, still		

SELBSTGEMACHTE LIMONADE ^C	0,2l	3,00€
aus Bio-Früchten mit frischer Zitrone	0,4l	4,50€

FRUCHTSÄFTE	0,2l	3,20€
	0,4l	5,20€

Apfel (naturtrüb), Johannis, Rote Traube,
Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane

SAFTSCHORLEN	0,2l	3,00€
	0,4l	4,50€

Apfel (naturtrüb), Johannis, Rote Traube,
Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane

VITAMALZ	0,33l	3,70€
----------	-------	-------

Malzbier

TATSÄCHLICH FÜHREN WIR KEINE
SOFTGETRÄNKE, DA WIR, WIE IN UNSERER
KÜCHE, AUF KÜNSTLICHE GESCHMACKSSTOFFE
VERZICHTEN WOLLEN. UNSERE ALTERNATIVE IST
UNSERE HAUSGEMACHTE LIMONADE.

FASSBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L PILSNER	0,3l 3,80€
	0,5l 5,20€

BRAUSTÜB'L RADLER	0,3l 3,80€
Pils mit Sinalco Zitronenlimonade	0,5l 5,20€

BRAUSTÜB'L WEISSBIER	0,3l 3,80€
	0,5l 5,20€

GROHE HELLES	0,3l 3,90€
	0,5l 5,40€

FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L PILSNER	0,33l 3,90€
ALKOHOLFREI	

BRAUSTÜB'L WEISSBIER	0,5l 5,20€
ALKOHOLFREI	

BRAUSTÜB'L WEISSBIER	0,5l 5,20€
DUNKEL	

FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L KRISTALL WEIZEN	0,5l 5,20€
-------------------------------	------------

BRAUSTÜB'L HELLES NATURTRÜB	0,33l 3,90€
--------------------------------	-------------

GROHE WEIZEN	0,5l 5,40€
--------------	------------

FLASCHENBIERE

ALLES WEITERE

ROTHAUS TANNENZÄPFLE	0,33l 3,90€
----------------------	-------------

ANDECHS WEISSBIER HELL	0,5l 5,40€
------------------------	------------

ANDECHS DOPPELBOCK DUNKEL	0,5l 5,60€
------------------------------	------------

FLASCHENBIERE

ALLES WEITERE

IN LITER

FAUST PILS	0,33l 3,90€
------------	-------------

FAUST SCHWARZVIERTLER	0,5l 5,40€
-----------------------	------------

AUGUSTINER HELLES	0,5l 5,40€
-------------------	------------

FLENSBURGER PILSNER	0,33l 3,90€
---------------------	-------------

FRÜH KÖLSCH	0,33l 3,90€
-------------	-------------

WEISSWEINE

HANNO ROTHWEILER

RIESLING ^A	0,1l 4,40€
trocken, säurebetont	0,2l 7,40€
	1l 29,00€

GRAUBURGUNDER ^A	0,1l 4,40€
trocken, kräftig	0,2l 7,40€
	1l 29,00€

WEISSER BURGUNDER ^A	0,1l 5,00€
trocken, nobel-fein	0,2l 8,70€
	0,75l 27,00€

RHEIN TERRASSEN HOF

BACCHUS SÜSS ^A	0,1l 4,40€
unaufdringlich, angenehme Süsse	0,2l 7,40€
	0,75l 23,00€

BLANC DE NOIR MERLOT ^A	0,1l 5,00€
trocken, leicht, Frucht nuances	0,2l 8,70€
	0,75l 27,00€

GEHEIMRAT SCHNELL

RIESLING ^A	0,1l 4,60€
trocken, gradlinig	0,2l 7,90€
	1l 31,00€

SILVANER ^A	0,1l 4,80€
trocken, erdig-fruchtig	0,2l 8,30€
	1l 33,00€

MORIO MUSKAT ^A	0,1l 5,00€
trocken, leicht, fruchtig, blumig	0,2l 8,70€
	0,75l 35,00€

ROTWEINE

HANNO ROTHWEILER

MERLOT ^A	0,1l 5,00€
trocken, vollmundig	0,2l 8,40€
	0,75l 27,00€

ROT-CUVÉE ^A	0,1l 5,00€
Spätburgunder, Syrah, Dornfelder	0,2l 8,90€
	1l 28,00€

ST. LAURENT ^A	0,1l 5,70€
trocken, vollmundig, weich	0,2l 10,30€
	0,75l 33,00€

RHEIN TERRASSEN HOF

DORNFELDER ^A	0,1l 4,60€
trocken, leicht, südländischer Flair, im Holzfass ausgebaut	0,2l 7,90€
	0,75l 31,00€

GEHEIMRAT SCHNELL

REGENT ROT ^A	0,1l 5,00€
trocken, feinfruchtig, tiefrot	0,2l 8,70€
	1l 35,00€

ROTLING & ROSÉ

HANNO ROTHWEILER

ROTLING ^A	0,1l	4,80€
feinherb, beerenfruchtig	0,2l	8,30€
	0,75l	26,00€

RHEIN TERRASSEN HOF

TRIOLOGIE ROSÉ ^A	0,1l	4,60€
trocken, spritzig, fein	0,2l	7,90€
	0,75l	25,00€

WEINSCHORLE

WEISSWEINSCHORLE ^A	0,2l	4,40€
mit Riesling vom Weingut Rhein Terrassen Hof	0,5l	7,90€

ROSÉ-SCHORLE ^A	0,2l	4,70€
mit Triologie Rosé vom Weingut Rhein Terrassen Hof	0,5l	8,40€

APFELWEIN

KELTEREI KRÄMER

APFELWEIN	0,25l 3,60€
pur, sauer, süß	0,5l 5,10€

SEKT & PERLWEIN

HANNO ROTHWEILER

LEMBERGER & MERLOT ^A	0,75l 37,80€
BLANC DE NOIR	

STACCATO ^A	0,75l 29,20€
trocken, weißer Perlwein	

APERITIF

ROTHWEILERS STACCATO ^A	0,1l 4,80€
trocken, weißer Perlwein	

MÜHLENSPRITZ ^A	0,2l 7,20€
Staccato mit unserem Limosirup, frischer Minze, Zitrone, aufgefüllt mit etwas Sprudelwasser	

BAYEROL SPRITZ ^A	0,2l 8,50€
Hudson BAYEROL aufgegossen mit Rothweilers Staccato und Sprudelwasser, dazu Eis und eine Scheibe Orange	

HOCHPROZENTIGES

HANNO ROTHWEILER

APRIKOSENBRAND

2cl 5,50€

4cl 7,20€

BIRNENBRAND

2cl 5,50€

4cl 7,20€

HASELNUSS SCHNAPS

2cl 5,50€

4cl 7,20€

TRESTERBRAND GRAPPA

2cl 5,80€

4cl 7,80€

BRATAPFEL LIKÖR

2cl 5,80€

4cl 7,80€

ODENWÄLDER FEINE BRÄNDE

HÖLZERLIPS KRÄUTER

Kräuterlikör mit Honig

2cl 5,80€

4cl 7,80€

ODENWÄLDER BLUTWURZ

Spirituose aus Bier und Kräutern

2cl 5,80€

4cl 7,80€

BRAND AUS APFELWEIN

im Eichenfass gelagert

2cl 7,20€

4cl 9,80€

DER KLASSIKER AUS DER REGION

ODENWÄLDER BUB

hessischer Kräuter-Bitter

2cl 4,40€

4cl 6,80€

WACKER'S KAFFEE

MIT FRISCHER KUHMITLCH ODER HAFERMILCH
AUF WUNSCH KOFFEINFREI

TASSE KAFFEE	3,00€
--------------	-------

POTT KAFFEE	4,60€
-------------	-------

ESPRESSO	2,80€
als Macchiato zzgl. 0,20€	

DOPPIO	3,80€
als Macchiato zzgl. 0,40€	

CAPPUCCINO	3,50€
------------	-------

MILCHKAFFEE	4,80€
-------------	-------

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE	4,80€
wahlweise mit Sahne	

HEISSE MILCH MIT HONIG	4,20€
------------------------	-------

HEISSE FRISCH GESPRESSTE ZITRONE	2,80€
----------------------------------	-------

MIT UMDREHUNG

AMTOHR WINZER-GLÜHWEIN	4,50€
------------------------	-------

TEE

AUSWAHL VERSCHIEDENER TEESORTEN, AUF WUNSCH
MIT FRISCHER MILCH

3,50€

DARJEELING - ROYAL GARDEN

Schwarztee, fein, blumig

ASSAM MOKALBARI

Schwarztee, leicht würzig

BIO-NEBELTEE

Grüntee, blumig, süss, natürlich

TROPENHIMMEL MILD

Fürchtetee, mild, fruchtig

ROOIBOS - MOND & STERNE

Rotbuschtee, zarte Vanillenote

SCHWEIZER KRÄUTER

Kräutertee, natürlich aromatisiert, mit Orange und Minze

BIO-PFEFFERMINZE

erfrischend

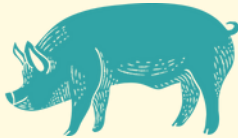
BIO-KAMILLENBLÜTEN

harmonisch, sanft

UNSERE PARTNER



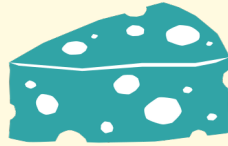
FRÜHER WURDE
DIE MÜHLE MIT
WASSERKRAFT
ANGETRIEBEN,
HEUTE MIT 100%
ERNEUERBARER
ENERGIE & GAS
VON GREEN
PLANET ENERGY.



UNSERE
FLEISCHPRODUKTE
BEKOMMEN WIR VON
DER
LANDMETZGEREI
KARL MEHL. DURCH
DAS QUALITÄTS- &
HERKUNFTSZEICHEN
„GEPRÜFTE
QUALITÄT - HESSEN“
STELLEN WIR
SICHER, DASS DAS
FLEISCH MÖGLICHT
AUS HESSEN KOMMT.



IM JAHR 2022 &
2024 WURDEN
WIR ZU DEN
„50 BESTEN
DORFGAST-
HÄUSERN IN
HESSEN“
GEWÄHLT.



VON DER
MOLKEREI
HÜTTENTHAL AUS
DEM MOSSAUTAL
BEKOMMEN WIR
AUSGEWÄHLTE
PRODUKTE WIE
BUTTER &
UNSEREN
HANDKÄSE. DIE
MILCH WIRD
AUSSCHLIESSLICH
AUS DIREKTER
NACHBARSCHAFT
BEZOGEN.



ALL DAS WÜRD
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!



DIE FRIPA
VERSORGT UNS MIT
UNSEREN
REGIONALEN &
SAISONALEN
PRODUKTEN.



DAMIT EIN:ER
ERZEUGER:IN DAS
SIEGEL „GEPRÜFTE
QUALITÄT-HESSEN“
VERWENDEN DARF,
MUSS DIE GESAMTE
WERTSCHÖPFUNGS-
KETTE IN HESSEN
LIEGEN &
ZERTIFIZIERT SEIN
– SO WIRD Z. B. DAS
TIER FÜR FLEISCH
MIT DEM SIEGEL IN
HESSEN GEHALTEN
& GESCHLACHTET
& DAS FLEISCH IN
HESSEN
VERARBEITET.
ZUSÄTZLICH SIND
WIR MITGLIED BEI
HESSEN À LA
CARTE, EINE
QUALITÄTS-
GEMEINSCHAFT, DIE
SICH DER
REGIONALEN,
HESSISCHEN KÜCHE
& DER
VERWENDUNG VON
IN HESSEN
ERZEUGTEN
PRODUKTEN
VERPFLICHTET HAT.

ALTE DORFMÜHLE AUERBACH

DIE DIGITALE DORFMÜHLE

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

Bei Fragen zu Allergenen wendet Euch gerne an unser Servicepersonal.

- 1) Eier, 2) Erdnüsse, 3) Fisch, 4) Gluten, 5) Krebstiere,
- 6) Lupine, 7) Milch, 8) Schalenfrüchte/Nüsse,
- 9) Schwefeldioxid/Sulfite, 10) Sellerie, 11) Senf, 12) Sesam,
- 13) Soja, 14) Weichtiere, 15) Knoblauch

- A) geschwefelt, B) mit Phosphat, C) mit Säuerungsmittel,
- D) mit Konservierungsstoff, E) mit Antioxidationsmittel