

# ALTE DORFMÜHLE AUERBACH



## FRÜHLINGSKARTE



# GESCHICHTE

Die erste Erwähnung der Mühle geht auf das Jahr 1475 zurück, was sie vermutlich zur ältesten und größten Mühle in Auerbach macht. Ihre lange Geschichte und Bedeutung für die Region spiegeln sich in ihrer Größe und Tradition wider. Im Laufe der Jahrhunderte hat sie sich nicht nur als wichtiger Wirtschaftsfaktor etabliert, sondern auch als ein Symbol für die regionale Identität und das handwerkliche Können.

Im Jahr 1788 erfolgte der Wiederaufbau durch den Besitzer Christian Männel.

Seit 1987 führten Anton und Astrid Como das Lokal mit großem Engagement und einer klaren Verpflichtung: Die besten Rohstoffe zu verwenden und alles selbst herzustellen. Durch ihre Leidenschaft für Qualität und Handwerkskunst haben sie eine einzigartige Atmosphäre geschaffen, in der jedes Detail zählt. Ihr Bestreben, stets höchste Standards zu erfüllen, spiegelte sich nicht nur in der Auswahl der Zutaten, sondern auch in der Zubereitung der Speisen wider.

Von 2017 bis 2024 haben Martina, Ante, Alexandra, Jannis, Celine und Tomislav die Mühle maßgeblich mitgestaltet. Mit ihrem Engagement und frischen Ideen haben sie die Tradition weitergeführt und die Mühle zu einem lebendigen Ort der Gastfreundschaft gemacht.

Im Jahr 1650 begann der Wiederaufbau der Mühle nach ihrer Zerstörung während des Dreißigjährigen Krieges.

Im Jahr 1984 eröffnete Peter Van Deun das erste Café & Weingut der „Alten Dorfmuhle“.

Im Jahr 2016 übernahm die junge Generation ( Jannis, Nicolas und Christoph, die Ausrichtung der „Alten Dorfmuhle“ blieb jedoch der ursprünglichen Vision treu. Mit frischem Elan setzten sie neue Ideen um, aber bewahrten gleichzeitig die Werte, die das Restaurant so besonders machen.

Aktuell wird unser wunderbares Team von Ivan mit großem Engagement und Fachkompetenz geleitet. So hoffen wir, dass wir Euch weiterhin mit unserem Einsatz verwöhnen dürfen und bedanken uns an dieser Stelle für Eure langjähriges Vertrauen und Euer Kommen!



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

IN STOLZER  
KOOPERATION MIT:



Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:  
willkommen

# APRIL - MENÜ

## VORSPEISEN

---

HERZHAFTE ERBSENSUPPE dazu frisches Brot	4, 7, 10		6,50€
FEINER BÄRLAUCH-FETA DIP dazu frisches Brot	4, 7,		9,40€

---

## HAUPTSPEISEN

---

MEDITERRANER SALAT VON COUS COUS mit Oliven, getrockneten Tomaten und Kapern; dazu frisches Brot	4		14,80€
LASAGNE mit frischem Saisonalem Gemüse und Tomatensauce, dazu Salat	4, 7		19,20€
ZARTES ZANDERFILET mit Blattspinat, Kartoffeln und Meerrettichsauce	3, 7		23,60€

---

## NACHSPEISEN

---

CHEESECAKE  RAFFAELLO  geschichtet im Glas	1, 4, 7		6,50€
 SCHOKO TRIO  im kleinen Weckgläschen weisse, helle und dunkle Schokolade	1, 4, 7, 8		6,80€

---

# MITTAGSKARTE

DONNERSTAG & FREITAG BIS 15 UHR

## VORSPEISEN

---

HERZHAFTE ERBSENSUPPE 4, 7, 10 6,50€  
dazu frisches Brot



---

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

---

BEILAGENSALAT 4, 11 6,90€  
grüner Salat mit Tomaten und Gurken, dazu  
selbstgemachtes Tages- oder Balsamico Dressing  
dazu Brot

---

## HAUPTSPEISEN

---

SCHNITZEL VOM SCHWEIN 1, 4, 7, 10, 11 21,40€  
nur paniert, mit Pilzrahmsauce oder Kochkäse 22,40€  
mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat 22,90€

---

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE 4, 7 13,20€  
mit Kümmel, Muskat und frischem Brot

---

QUICHE AUS DER BROT 1, 4, 7, 11, 14,90€  
& BACKKULTUR  
Tomate-Spinat, Lorraine, Birne - Gorgonzola,  
dazu grüner Salat

---

## NACHSPEISEN

---

CHEESECAKE RAFFAELLO 1, 4, 7 6,50€  
geschichtet im Glas

---

SCHOKO TRIO 1, 4, 7, 8 6,80€  
im kleinen Weckgläschen  
weisse, helle und dunkle Schokolade

---

# 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 Tomaten und Gureken, dazu selbstgemachtes Tages- oder Balsamico Dressing, dazu 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 TOMATEN UND GURKEN, DAZU  
SELBSTGEMACHTES TAGES- ODER BALSAMICO DRESSING UND  
FRISCHES BROT

4, 11

---

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS 19,40€

---

MIT GEGRILLTER PUTE 20,70€

---

# KLEINIGKEITEN

---

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE <sup>4,7</sup> 13,20€  
mit Kümmel, Musik und frischem Brot

---

ODENWÄLDER HANDKÄSE <sup>4,7</sup> 13,80€  
Hüttenthaler Handkäse, eingelegt in Essig & Öl,  
dazu Musik, Hüttenthaler Butter und frisches Brot

---

VEGETARISCHES SCHMANKERL <sup>7,</sup> 12,30€  
unsere Röstkartoffeln mit Kräuterdip

---

QUICHE AUS DER BROT & BACKKULTUR  
mit grünem Salat <sup>11</sup> 14,90€

---

TOMATE & SPINAT <sup>1,4,7</sup>  
vegetarisch

---

LORRAINE <sup>1,4,7</sup>  
Speck und Lauch

---

BIRNE - GORGONZOLA <sup>1,4,7</sup>  
vegetarisch

---

# HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

---

HERZHAFTER GEMÜSETELLER	4, 7, 10	19,80€
saisonales Gemüse mit Kartoffeln, dazu feine Weißwein-Rahmsauce oder vegane Tomatensauce		
<hr/>		
GEBACKENER SCHAFSKÄSE	4, 7	19,70€
Feta aus Schafs- und Ziegenmilch, mit mediterranem Gemüse, dazu Brot		
<hr/>		
KÄSESPÄTZLE	1, 4, 7, 11	19,30€
mit Schmorzwiebeln, dazu ein Beilagensalat wahlweise mit Tages- oder Balsamico Dressing		
<hr/>		
VEGANE ROTE LINSEN FRIKADELEN	4, 11, 12	19,20€
mit fruchtigem Apfel-Ingwer-Chutney, dazu ein Beilagensalat mit Sesam Dressing		
<hr/>		
IMAM BAYILDI	7,	22,40€
mit Schafkäse, dazu Salat		
<hr/>		
ZIEGENKÄSE IM FILOTEIG	4, 7	21,20€
dazu Salat		

---

# MÜHLENBURGER

1, 4, 11  
DAZU HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE, GESCHMOLZENER CHEDDAR, ZWIEBELRINGE UND TOMATEN, MIT RÖSTKARTOFFELN

---

RINDERFLEISCHPATTY & BACON 19,80€  
medium oder durch

---

ROTE LINSEN FRIKADELLE 18,30€  
vegetarisch

---



# HAUPTGÄNGE

## FLEISCHGERICHTE

---

METZGER VETTERS KOCHKÄS-<sup>7, 10, 11 B</sup> 21,90€  
BRATWÜRSTE

zwei Bratwürste mit Kochkäse im Wurstbrät, dazu  
wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

---

RUMPSTEAK VON DER DEUTSCHEN<sup>7, 10</sup> 33,60€

FÄRSE (250G)  
mit selbstgemachter Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln,  
dazu Grillgemüse und Röstkartoffeln, verfeinert mit  
Knoblauchöl

---

MATJES - FILET<sup>3, 7, 11</sup> 22,40€  
mit Pellkartoffeln und Frischem  
Joghurt Dip

---

ZWEI SCHNITZEL VOM HESSISCHEN SCHWEIN

dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln 10, 11

---

NUR PANIERT<sup>1, 4</sup> 21,40€

---

MIT SELBSTGEMACHTER<sup>1, 4</sup> 22,40€  
PILZRAHMSAUCE

---

MIT KOCHKÄSE<sup>1, 4, 7</sup> 22,90€

---

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

# KALTGETRÄNKE

ALKOHOLFREI

---

MÜHLENWASSER	0,2l	2,40€
gefiltertes Tafelwasser	0,4l	3,70€
still, medium, prickelnd	1,0l	4,90€

---

ELISABETHEN	0,25l	3,60€
MINERALWASSER	0,75l	5,60€
spritzig, still		

---

SELBSTGEMACHTE LIMONADE <sup>C</sup>	0,2l	3,70€
aus Bio-Früchten mit frischer Zitrone	0,4l	5,10€

---

FRUCHTSÄFTE	0,2l	3,60€
	0,4l	5,10€
Apfel (naturtrüb), Rote Traube, Orange		

---

FRUCHTNEKTAR	0,2l	3,60€
Johannisbeer, Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Banane	0,4l	5,10€

---

FRUCHTSCHORLEN	0,2l	3,40€
	0,4l	4,70€
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, 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 ALKOHOLFREI	0,33l	3,90€
-----------------------------------	-------	-------

---

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

---

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

---

# 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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

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

---

# WEISSWEINE

HANNO ROTHWEILER

---

DER FEDERLEICHTE <sup>A</sup>	0,1l 4,80€
trockener, leichter Riesling	0,2l 8,10€
	1l 29,00€

---

GRAUBURGUNDER <sup>A</sup>	0,1l 4,40€
trocken, kräftig	0,2l 7,40€
	1l 29,00€

---

WEISSER BURGUNDER <sup>A</sup>	0,1l 5,00€
trocken, nobel-fein	0,2l 8,70€
	0,75l 27,00€

---

# WEISSWEINE

AMTHOR

---

CHARDONNAY <sup>A</sup>	0,1l 4,90€
trocken, aromatisch, elegant, harmonisch	0,2l 7,80€
	1l 30,00€

---

WEIßER RIESLING <sup>A</sup>	0,1l 5,00€
trocken, mineralisch - fruchtig, elegant.	0,2l 8,70€
	0,75l 27,00€

---

# WEISSWEINE

WEINGUT JÄGER

---

JÄGER CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER trocken, fruchtig mit feiner mineralischen Note	A		0,1l 4,90€ 0,2l 7,80€ 1l 30,00€
---	---	--	---------------------------------------

---


JÄGER RIESLING trocken, lebendige Säure mit Zitrus - Apfel Aroma	A		0,1l 4,60€ 0,2l 7,90€ 1l 31,00€
--	---	--	---------------------------------------

---

# WEISSWEINE

GEHEIMRAT SCHNELL


---

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

---

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

---

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

---

# ROTWEINE

HANNO ROTHWEILER

---

MERLOT <sup>A</sup>	0,1l 5,00€
trocken, vollmundig	0,2l 8,40€
	0,75l 27,00€

---

ROT-CUVÉE <sup>A</sup>	0,1l 5,00€
Spätburgunder, Syrah, Dornfelder	0,2l 8,90€
	1l 28,00€

---

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

---

DER DAKAPO <sup>A</sup>	0,1l 5,70€
trocken, ein geheimnisvoller Roter – tiefdunkel, kantig, fruchtig	0,2l 10,30€
	0,75l 33,00€

---

DER DORNFELDER <sup>A</sup>	0,1l 4,60€
trocken, leicht, südländischer Flair, im Holzfass ausgebaut	0,2l 7,90€
	0,75l 31,00€

---

GEHEIMRAT SCHNELL

---

REGENT ROT <sup>A</sup>		0,1l 5,00€
trocken, feinfruchtig, tiefrot		0,2l 8,70€
		1l 35,00€

---

# ROTLING & ROSÉ

HANNO ROTHWEILER

---

ROTLING <sup>A</sup>	0,1l 4,80€
feinherb, beerenfruchtig	0,2l 8,30€
	0,75l 26,00€

---

## AMTHOR

---

ROTLING <sup>A</sup>	0,1l 4,80€
feinherb, fruchtig, erfrischend, harmonisch	0,2l 8,20€
	0,75l 25,00€

---

## WEINGUT JÄGER

---

JÄGER ROSÉ <sup>A</sup>	0,1l 4,80€
trocken, fruchte Note	0,2l 8,20€
	0,75l 25,00€

---

# WEINSCHORLE

---

WEISSWEINSCHORLE <sup>A</sup>	0,2l 4,60€
mit Riesling vom Weingut Jäger	0,5l 7,90€

---

---

ROSÉ-SCHORLE <sup>A</sup>	0,2l 4,90€
mit Rosé vom Weingut Jäger	0,5l 8,60€

---



# APFELWEIN

KELTEREI KRÄMER

---

APFELWEIN

0,25l 3,80€

pur, sauer, süß

0,5l 5,30€

---

# SEKT & PERLWEIN

HANNO ROTHWEILER

---

LEMBERGER & MERLOT<sup>A</sup>  
BLANC DE NOIR

0,75l 37,80€

---

WEINGUT JÄGER

---

DALBERG RIESLING SEKT<sup>A</sup>  
trocken, feine zitrus note mit  
leichter perlage

0,1 l 4,50€

0,75l 31,40€

---

# APERITIF

BAYEROL SPRITZ<sup>A</sup>

0,2l 8,50€

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

---

MÜHLENSPRITZ<sup>A</sup>

0,2l 7,20€

Staccato mit unserem Limosirup, frischer  
Minze, Zitrone, aufgefüllt mit etwas  
Sprudelwasser

---

# 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

---

KIRSCHWASSER	2cl 5,50€
	4cl 7,20€

---

BRAND AUS APFELWEIN im Eichenfass gelagert	2cl 7,20€
	4cl 9,80€

---

HÖLZERLIPS KRÄUTER Kräuterlikör mit Honig	2cl 5,80€
	4cl 7,80€

---

ODENWÄLDER BLUTWURZ Spirituose aus Bier und Kräutern	2cl 5,80€
	4cl 7,80€

---

SCHWARZER JOHANNISBEERLIKÖR „Odins Nacht“	2cl 5,80€
	4cl 7,80€

---

## DER KLASSIKER AUS DER REGION

---

ODENWÄLDER BUB hessischer Kräuter-Bitter	2cl 4,40€
	4cl 6,80€

---

# WACKER'S KAFFEE

MIT FRISCHER KUHMILCH 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

---

JANSS 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

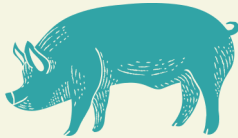
harmonisch, sanft

---

# UNSERE PARTNER



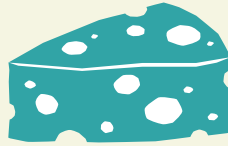
FRÜHER WURDE DIE MÜHLE MIT WASSERKRAFT ANGETRIEBEN, HEUTE MIT 100% ERNEUERBARER ENERGIE & GAS VON GREEN PLANET ENERGY.



UNSERE FLEISCHPRODUKTE BEKOMMEN WIR VON DER LANDMETZGEREI KARL MEHL. DURCH DAS QUALITÄTS- & HERKUNFTSZEICHEN "GEPRÜFTE QUALITÄT - HESSEN" STELLEN WIR SICHER, DASS DAS FLEISCH MÖGLICHEST 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 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!



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](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

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

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