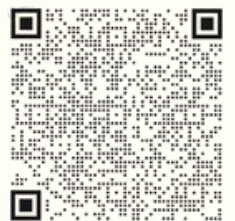


ALTE DORFMÜHLE AUERBACH



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 Dorfmühle“.

Im Jahr 2016 übernahm die junge Generation (Jannis, Nicolas und Christoph, die Ausrichtung der „Alten Dorfmühle“ 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 .

IN STOLZER
KOOPERATION MIT:



Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:
willkommen

MÄRZKARTE



VORSPEISEN

KARTOFFELSUPPE	4, 10	6,90€
dazu frisches Brot von der Bäckerei Blüm wahlweise mit Speck (+0,70 €)		
DIP AUS WEIßEN BOHNEN	4	8,80€
mit karamellisierten Zwiebeln, dazu frisches Brot von der Bäckerei Blüm		
		

HAUPTSPEISEN

SCHWEINEMEDAILLONS	7	29,20€
mit Pilzrahmsauce, dazu Röstkartoffeln		
SELLERIE SCHNITZEL	4, 10	21,20€
mit veganer Pilzsauce, dazu Röstkartoffeln		
		
RISOTTO	7, 10	19,80€
mit Rumpsteakstreifen optional mit Parmesan (+0,70 €)		
OFEN - KARTOFFEL	7	20,80€
mit cremigem Rindfleischsalat -----		
oder -----		
mit Kräuterquark ----- 18,80€		
dazu frischer Salat		

NACHSPEISEN

MOHNNKUCHEN	1, 4, 7, 8	7,20€
Saftiger Kuchen mit Mohn- und Heidelbeerfüllung, mit leicht erfrischendem Geschmack		
		
PROFITEROLKUCHEN	1, 4, 7, 8	7,20€
saftiger Kuchen mit Profiteroles, gefüllt mit Vanillecreme, überzogen mit Schokolade und bestreut mit Nüssen		
		

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE	1, 4, 7, 10	6,90€
Pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe, beides aus eigener Herstellung		
		
<hr/>		
BROTKÖRBCHEN	4, 7	7,70€
frisches gemischtes Brot mit Kräuterdip aus Quark der Molkerei Hüttenthal		
		
<hr/>		
OLIVEN	<i>Vegan</i> 4	8,40€
griechische in Kräuter- & Knoblauchöl eingelegte Kalamata-Oliven, dazu frisches Brot von der Bäckerei Blüm		
		

SALATE

Eine leichte und nahrhafte Kombination aus frischen, rohen Zutaten, direkt vor dem Servieren zubereitet, um ihre natürliche Frische und Knackigkeit zu bewahren. Verfeinert mit unseren hausgemachten Dressings, die den Geschmack abrunden und ein gesundes Genusserlebnis schaffen.

BEILAGENSALAT	4, 11	
grüner Salat mit Rohkost und Chicorée, dazu selbstgemachtes Tages- oder Balsamico-Dressing, dazu Brot von der Bäckerei Blüm		
6,90€		
<hr/>		
GRÜNER SALAT	4, 11	
mit Rohkost und Chicorée, selbst gemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing und frischem Brot von der Bäckerei Blüm		
13,50€		

KLEINIGKEITEN

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE 4,7 12,20€
mit Kümmel, Muskat und frischem Brot
von der Bäckerei Blüm

ODENWÄLDER HANDKÄSE 4,7 13,80€
Hüttenthaler Handkäse, eingelegt in Essig & Öl,
dazu Muskat, Hüttenthaler Butter und frisches Brot
von der Bäckerei Blüm

VEGETARISCHES SCHMANKERL 7 12,30€
unsere Röstkartoffeln mit Kräuterdip



QUICHE AUS DER BROT & BACKKULTUR
MIT GRÜNEM SALAT 14,90€

WAHLWEISE:

- Tomate & Spinat (vegetarisch) 1,4,7
- Lorraine (Speck & Lauch) 1,4,7
- Brie und Preiselbeeren (vegetarisch) 1,4,7

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(NUR FÜR KINDER)

VEGETARISCHES SCHMANKERL 8,90€
unsere Röstkartoffeln mit Kräuterdip

PORTION SPÄTZLE 5,50€
in Butter geschwenkt
mit Tomatensoße (+2,70€)
oder Pilzrahmsauce(+2,70€)

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL 9,80€
wahlweise mit Röstkartoffeln,
Kartoffelsalat oder Spätzle

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

HERZHAFTER GEMÜSETELLER	4, 7, 10	20,80€
saisonales Gemüse mit Kartoffeln, dazu feine Weißwein-Rahmsauce oder vegane Tomatensauce		
		
GEBACKENER SCHAFSKÄSE	4, 7	19,70€
Feta aus Schafs- und Ziegenmilch, auf Tomaten-Sauce dazu Peperoni, Oliven und Zwiebeln		
		
KÄSESPÄTZLE	1, 4, 7, 11	19,30€
mit Schmorzwiebeln, dazu ein Beilagensalat wahlweise mit Tages- oder Balsamico-Dressing		
VEGANE	<i>Vegan</i>	4, 11, 12
ROTE-LINSEN- FRIKADELLEN		19,20€
mit fruchtigem Apfel-Ingwer-Chutney, dazu ein Beilagensalat mit Sesam-Dressing		
		
LASAGNE MIT SPINAT UND RICOTTA	4, 7, 11, 12	19,20€
dazu Beilagensalat		

FISCHGERICHTE

MATJES FILET	3, 7	22,80€
mit hausgemachter Meerrettichsauce, serviert mit Pellkartoffeln		

MÜHLENBURGER

DAZU HAUSGEMACHTE BURGERSAUCE, GESCHMOLZENER CHEDDAR, ZWIEBELRINGE UND TOMATEN, MIT RÖSTKARTOFFELN

1, 4, 11

RINDFLEISCHPATTY & BACON	19,80€
medium oder durch	

ROTE-LINSEN-FRIKADELLE	18,30€
vegetarisch	



HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE

METZGER VETTERS KOCHKÄS-^{7, 10, 11 B} 21,90€
BRATWÜRSTE

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

RUMPSTEAK VON DER DEUTSCHEN^{7, 10} 33,60€

FÄRSE (250G)

mit selbstgemachter Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln,
dazu Grillgemüse und Röstkartoffeln, verfeinert mit
Knoblauchöl 

ZWEI PANIERTE SCHNITZEL VOM^{1, 4, 7, 10, 11}
HESSISCHEN SCHWEIN 21,40€

selbst paniert, zart und saftig vom Grill
dazu eine Beilage nach Wahl:
Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

zusätzlich:

mit cremigem Kochkäse----- 22,90€

mit hausgemachter Pilzrahmsauce----- 22,40€



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 ^C	0,2l	3,70 €
aus Früchten mit frischer Zitrone	0,4l	5,10 €

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

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

FRUCHTSCHORLEN	0,2l	3,40 €
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Rote Traube, Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane	0,4l	4,70 €

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€
------------------------	------------

SION 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	A	0,1l 4,80€
trockener, leichter Riesling		0,2l 8,10€
		0,75l 29,00€
<hr/>		
GRAUBURGUNDER	A	0,1l 4,40€
trocken, kräftig		0,2l 7,40€
		1l 29,00€
<hr/>		
WEISSER BURGUNDER	A	0,75l 27,00€
trocken, nobel-fein		
<hr/>		
HANNO RIESLING	A	0,1l 4,40€
trocken, kräftig		0,2l 7,40€
		1l 29,00€

WEISSWEINE

AMTHOR

CHARDONNAY	A	0,1l 4,90€
trocken, aromatisch,		0,2l 7,80€
elegant, harmonisch		0,75l 26,00€
<hr/>		
WEIßER RIESLING	A	0,1l 5,00€
trocken, mineralisch - fruchtig,		0,2l 8,70€
elegant.		0,75l 27,00€

WEISSWEINE

WEINGUT JÄGER

	A	
JÄGER CHARDONNAY &	0,1l	4,90€
WEISSER BURGUNDER	0,2l	7,80€
trocken, fruchtig mit feiner mineralischen Note	0,75l	26,00€

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

MAZEDONISCHE WEINE

ROTWEIN

MERLOT BOVIN	A	0,1l	3,40€	
trockener Rotwein, lebendig mit Tönen von Kirschen, Beeren, Rosen und Pflaumen	0,2l	5,90€	0,75l	22,00€

WINEMAKERS´SELECTION	A	0,1l	3,90€	
KAMNIK	0,2l	6,20€	0,75l	23,00€
trockener Cuvée Rotwein, der aus sorgfältig hangerlesenen Vranec, Merlot und Carménère Trauben hergestellt				

ROSEWEIN

KAMNIK ROSEWEIN	A	0,1l	3,40€
trockene Premium Roséwein	0,2l	5,90€	

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€
	0,75l 28,00€

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

DAKAPO ^A	0,75l 33,00€
trocken, ein geheimnisvoller Roter – tiefdunkel, kantig, fruchtig	

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

ROTLING & ROSÉ

HANNO ROTHWEILER

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

AMTHOR

ROTLING ^A	0,1l	4,80€
feinherb, fruchtig, erfrischend, harmonisch	0,2l	8,20€
	0,75l	25,00€

WEINGUT JÄGER

JÄGER ROSÉ ^A	0,1l	4,80€
trocken, fruchtige Note	0,2l	8,20€
	0,75l	25,00€

WEINSCHORLE

WEISSWEINSCHORLE ^A	0,2l	4,60€
mit Riesling vom Weingut Hanno	0,5l	7,90€

ROSÉ-SCHORLE ^A	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 ^A	0,75l	37,80€
BLANC DE NOIR		

WEINGUT JÄGER

DALBERG RIESLING SEKT ^A	0,1 l	4,50€
trocken, feine Zitrusnote mit leichter Perlage	0,75l	31,40€

APERITIF

ALKOHOLFREIER APERITIF	0,2l	5,80€
Gewürztraminer-Traubensaft und Sprudelwasser		

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

MÜHLENSPRITZ ^A	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 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€
-------------	-------

LATTE MACCHIATO	4,80€
-----------------	-------

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE	4,80€
wahlweise mit Sahne	

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

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

HANNO GLÜHWEIN (ROT)	4,60€
------------------------	-------

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

Früchtetee, mild, fruchtig

ROOIBOS - MOND & STERNE

Rotbuschtee, zarte Vanillenote

SCHWEIZER KRÄUTER

Kräutertee, natürlich aromatisiert, mit Orange und Minze

BIO-PFEFFERMINZE

erfrischend

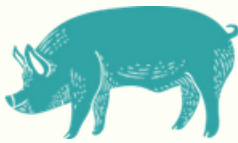
BIO-KAMILLENBLÜTEN

harmonisch, sanft

UNSERE PARTNER



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



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



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



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



DAMIT EIN:ERZEUGER:IN DAS SIEGEL „GEPRÜFTE QUALITÄT-HESSEN“ VERWENDEN DARF, MUSS DIE GESAMTE WERTSCHÖPFUNGSKETTE 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.



DIE FRIPA VERSORGT UNS MIT UNSEREN REGIONALEN & SAISONALEN PRODUKTEN.



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!



DAS BROT, DAS WIR VON BLÜM ERHALTEN, IST EIN SYMBOL FÜR QUALITÄT UND HINGABE – IMMER FRISCH, DUFTEND UND BEREIT, UNSER MENÜ ZU BEREICHERN. MIT SEINEM EINZIGARTIGEN AROMA UND DER PERFEKTEN TEXTUR BRINGT ES WÄRME UND AUTHENTIZITÄT IN JEDES GERICHT. FÜR UNS IST ES EINE WAHRE EHRE, MIT EINER BÄCKEREI ZUSAMMENZUARBEITEN, DIE TRADITION UND DIE LIEBE ZUM HANDWERK PFLEGT.



Liebe Gäste,
wir danken Ihnen von Herzen für Ihren Besuch
bei uns in der Alten Dorfmühle. Es war uns
eine große Freude, Sie willkommen zu heißen.
Wir hoffen, dass Sie eine schöne Zeit bei uns
verbracht haben und sich wohlgeföhlt haben.
Ihre Meinung ist uns sehr wichtig – nur durch
Ihr ehrliches Feedback können wir uns stetig
verbessern. Wenn Sie ein paar Minuten Zeit
haben, würden wir uns sehr über eine
Bewertung freuen.

Möchten Sie immer auf dem Laufenden bleiben?
Dann folgen Sie uns gerne auf Instagram und
Facebook – dort informieren wir Sie regelmäßig
über Neuigkeiten, Angebote und besondere
Events.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung –
Ihr Alte Dorfmühle Team



ALTE DORFMÜHLE AUERBACH

DIE DIGITALE DORFMÜHLE

www.altedorfmuehleauerbach.de

Facebook: @AlteDorfmuehle

Instagram: @alteredorfmuehle

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 #alteredorfmuehleauerbach

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