

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

IN STOLZER  
KOOPERATION MIT:



Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:  
willkommen

# MAIKARTE

## VORSPEISEN

---

SPARGEL SUPPE 4, 7 8,90€  
Dazu Brot von der Bäckerei Blüm

---

TARTE MIT BÄRLAUCH - FETA 4, 7, 8 5,20€  
CREME   
Dazu geröstete Walnüsse

---

## HAUPTSPEISEN

---

SPARGEL RAGOUT MIT 4, 7 25,20€  
BASMATI REIS  
Wahlweise mit Rumpsteak-Streifen (+4,50€) 


---

SPARGEL SALAT MIT WALNÜSSEN 8, 12 24,80€  
& ERDBEEREN  
Serviert mit Tahin-Dressing *Vegan*

---

GRÜNE SAUCE MIT EIERN UND 1, 7 16,80€  
PELLKARTOFFELN  
Klassische, kalt servierte Kräutersoße  
aus frischen Gartenkräutern, verfeinert  
mit saurem Rahm

---

OFENFORELLE AUS DEM 3, 7 27,80€  
ODENWALD  
Im Ofen gegarte Forelle aus dem  
Odenwald, serviert mit gegrilltem grünen  
Spargel und Pellkartoffeln, dazu eine  
frische Zitronensoße 

---

## NACHSPEISEN

---

ERDBEER-KÄSEKUCHEN 1, 4, 7 7,90€  
Cremiger Käsekuchen verfeinert mit   
frischen Erdbeeren




---

KREMPITA MIT BLÄTTERTEIG 1, 4, 7 7,80€  
Feine Vanillecreme zwischen   
knusprigen Schichten aus Blätterteig

---

# VORSPEISEN

---

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

---

# SALATE

Eine leichte und nährhafte 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 Brot von der Bäckerei Blüm		
13,50€		

---

# KLEINIGKEITEN

---

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

---

ODENWÄLDER HANDKÄSE 4,7 13,80€  
Hüttenthaler Handkäse, eingelegt in Essig & Öl,  
dazu Muskat, Hüttenthaler Butter und 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	19,20€
ROTE-LINSEN- FRIKADELLEN		
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-<sup>7, 10, 11 B</sup> 21,90€  
BRATWÜRSTE

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

---

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN<sup>7, 10</sup> 33,60€  
JUNGBULLEN (250G)

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



ZWEI PANIERTE SCHNITZEL VOM<sup>1, 4, 7, 10, 11</sup>  
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 <sup>C</sup>	0,2l	3,70€
aus wechselnden Früchten	0,4l	5,10€

---

FRUCHTSÄFTE	0,2l	3,60€
Apfel (naturtrüb), Rote Traube, Orange	0,4l	5,50€

---

FRUCHTNEKTAR	0,2l	3,60€
Johannisbeer, Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Banane	0,4l	5,50€

---

FRUCHTSCHORLEN	0,2l	3,40€
Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Rote Traube, Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane	0,4l	5,10€

---

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€

---

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

---

WEISSER BURGUNDER	A	0,75l 27,00€
trocken, nobel-fein		

---

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€

---

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		
KAMNIK		0,1l	3,90€
trockener Cuvée Rotwein, der aus sorgfältig handgelesenen Vranec-, Merlot- und Carménère-Trauben hergestellt wurde		0,2l	6,20€
		0,75l	23,00€

---

ROSEWEIN

---

	A		
KAMNIK ROSEWEIN		0,1l	3,40€
trockener 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			

---

REGENT	A	0,1l	4,60€
trocken, feine Anklänge von Zwetschge, Pflaume und Brombeere		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 <sup>A</sup>	0,75l	37,80€
BLANC DE NOIR		

---

WEINGUT JÄGER

---

DALBERG RIESLING SEKT <sup>A</sup>	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 <sup>A</sup>	0,2l	8,50€
Hudson BAYEROL aufgeossen mit Rothweilers Staccato und Sprudelwasser, dazu Eis und eine Orangenscheibe		

---

---

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 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

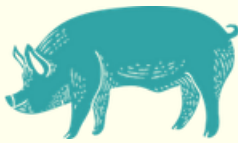
harmonisch, sanft

---

# 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 MÖGLICHSAM 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 WÜRDEN 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](http://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