ALTE DORFMÜHLE AUERBACH

alte Dorfmühle
Auerbach
seit 1475

HERBSTKARTE

HESSEN À LA CARTE

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

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

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

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.

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.

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.

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 langjäriges 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:

Geprüfte QUALITÄT HESSEN

HESSEN À LA CARTE

Passwort für unseren Dorfmühlen-HotSpot:
willkommen

NOVEMBERKARTE

VORSPEISEN

KARTOFFELSUPPE 4, 7, 10 — 8,90€
Wahlweise mit oder ohne Speck +0,50€,
dazu Brot von der Bäckerei Blüm

KARTOFFELN MIT ROTEM PAPRIKADIP (SCHARF) 4, 7 — 10,20€
Brot von der Bäckerei Blüm
Vegan

HAUPTSPEISEN

TRADITIONELLES MAZEDONISCHES TAVČE GRAVČE 4, 7, 10 — 21,20€
Ofengebackener Bohnentopf nach mazedonischer Art, mit Weißkraut-Rohkost und Fladenbrot .
Auf Wunsch: 5 Ćevapčići zusätzlich + 8,00 €
Vegan

ROTKOHL-RISOTTO MIT ENTENBRUST 7, 10 — 23,80€
Wahlweise mit Parmesan + 1,50 €

ĆEVAPČIĆI MIT BALKAN-LEPINJA 4 — 24,20€
Gegrillte Ćevapčići vom Rindfleisch 10 Stück mit typisch balkanischem Fladenbrot, Ajvar, Kajmak (Rahmspezialität) und Zwiebeln

LEBERGULASCH MIT BALKAN-LEPINJA 4, 11 — 25,80€
Herzhaftes Gulasch aus zarter Jungbullenleber, serviert mit traditioneller, balkanischer Fladenbrot

HESSISCHE WILDFRIKADELLEN MIT RÖSTKARTOFFELN 4, 11 — 31,80€
Herzhafte Wildfrikadellen aus heimischem Wildschwein- und Rehfleisch, dazu Röstkartoffeln, hausgemachte Wildsoße und feine Preiselbeeren

NACHSPEISEN

Jedes unserer Desserts ist hausgemacht, aus frischen Zutaten zubereitet und ganz ohne Fertigprodukte. Der perfekte Weg, sich am Ende des Essens eine kleine süße Freude zu gönnen

MOHN-HIMBEER-TORTE 1, 7, 8 — 8,90€
FREE Gluten

DORFMÜHLEN-SCHOKOROLLE MIT PISTAZIEN 1, 4, 7, 8 — 8,90€
Zarte Biskuitrolle mit Schokolade und Pistazien

VORSPEISEN

FLÄDLE-SUPPE
1, 4, 7, 10

pfannkuchenstreifen in feiner Rinderkraftbrühe, beides aus eigener Herstellung

7,40€

BROTKÖRBCHEN
4, 7

gemischtes Brot mit Kräuterdip aus Quark der Molkerei Hüttenthal

7,70€

OLIVEN
Vegan

4

in Kräuter- & Knoblauchöl eingelegte Oliven, dazu Brot von der Bäckerei Blüm

8,70€

DORFMÜHLEN-VORSPEISE – UNSERE HAUSSPEZIALITÄT
4, 7

hausgemachter Kochkäse, selbst eingelegter Handkäse und unser Dip des Monats – drei Spezialitäten aus unserer Küche, dazu Brot von der Bäckerei Blüm

ZUM GEMEINSAMEN GENIESSEN – IDEAL FÜR 3 BIS 4 PERSONEN

29,90€

SALATE

BEILAGENSALAT
4, 11

grüner Salat mit Rohkost, dazu selbstgemachtes Tages- oder Balsamico-Dressing und Brot von der Bäckerei Blüm

6,90€

GRÜNER SALAT
4, 11

mit Rohkost, selbstgemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing und Brot von der Bäckerei Blüm

13,90€

GRÜNER SALAT MIT SCHAFSKÄSE
4, 7, 11

mit Cocktailtomaten, selbstgemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing und Brot von der Bäckerei Blüm

21,80€

UNSER SPEZIAL-SALAT

GRÜNER SALAT- SPEZIAL
4, 11

frischer grüner Salat mit Kürbis, getrockneten Tomaten und gerösteten Kürbiskernen, selbstgemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing, dazu Brot von der Bäckerei Blüm

20,80€

KLEINIGKEITEN

HAUSGEMACHTER KOCHKÄSE [4, 7] — 12,20€
mit Kümmel, Musik und Brot von der Bäckerei Blüm

ODENWÄLDER HANDKÄSE [4, 7] — 14,60€
Hüttenthaler Handkäse, eingelegt in Essig & Öl, dazu Musik, Hüttenthaler Butter und Brot von der Bäckerei Blüm

VEGETARISCHES SCHMANKERL [7] — 12,80€
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-Preiselbeeren (vegetarisch) [1, 4, 7]

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(NUR FÜR KINDER)

VEGETARISCHES SCHMANKERL — 9,20€
unsere Röstkartoffeln mit Kräuterdip

PORTION SPÄTZLE — 6,10€
in Butter geschwenkt
mit Tomatensoße (+2,70€)
oder Pilzrahmsauce(+2,70€)

KLEINES SCHWEINESCHNITZEL — 10,20€
wahlweise mit Röstkartoffeln, Kartoffelsalat oder Spätzle

HAUPTGÄNGE

VEGETARISCH & VEGAN

HERZHAFTER GEMÜSETELLER
4, 7, 10 — 21,60€

saisonales Gemüse mit Kartoffeln, dazu feine Weißwein-Rahmsauce oder vegane Tomatensauce

GEBACKENER SCHAFSKÄSE
4, 7 — 20,20€

Feta aus Schafs- und Ziegenmilch mit mediterranem Gemüse, dazu Brot von der Bäckerei Blüm

KÄSESPÄTZLE
1, 4, 7, 11 — 19,30€

mit Schmorzwiebeln, dazu ein Beilagensalat wahlweise mit Tages- oder Balsamico-Dressing

VEGANE ROTE-LINSEN-FRIKADELLEN
Vegan — 4, 11, 12 — 19,90€

mit fruchtigem Apfel-Ingwer-Chutney, dazu ein Beilagensalat mit Sesam-Dressing

GEBACKENER KÜRBIS MIT ZIEGENKÄSE
4, 7 — 20,20€

Ofengebackener Kürbis mit Ziegenkäse, fein abgeschmeckt mit Kräutern, dazu Brot von der Bäckerei Blüm

MÜHLENBURGER

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

1, 4, 11

RINDFLEISCHPATTY & BACON
20,90€

medium oder durch

ROTE-LINSEN-FRIKADELLE
18,90€

vegetarisch

HAUPTGÄNGE

FLEISCHGERICHTE

METZGER VETTERS KOCHKÄS-BRATWÜRSTE
7, 10, 11 B — 22,40€

zwei Bratwürste mit KOCHKÄSE IM WURSTBRÄT (Odenwälder Spezialität), dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

RUMPSTEAK VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN (ca.300g)
7, 10 — 33,60€

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



ZWEI PANIERTE SCHNITZEL VOM HESSISCHEN SCHWEIN
1, 4, 7, 10, 11 — 21,90€

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

zusätzlich:

mit hausgemachtem Kochkäse---------- 23,40€

mit hausgemachter Pilzrahmsauce---------- 22,90€



DORFMÜHLEN-DUO
1, 4, 7, 10, 11, B — 21,90€

ein paniertes Schnitzel vom hessischen Schwein und eine Bratwurst, dazu wahlweise Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat
Wahlweise gegen Aufpreis: hausgemachter Kochkäse +3,70€ oder Pilzrahmsoße +2,70€

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 gefiltertes Tafelwasser still, medium, prickelnd	0,2l 0,4l 1,0l	2,40€ 3,70€ 4,90€
ELISABETHEN MINERALWASSER spritzig, still	0,25l 0,75l	3,60 € 5,60 €
SELBSTGEMACHTE LIMONADE C aus wechselden Früchten	0,2l 0,4l	3,70€ 5,10€
FRUCHTSÄFTE Apfel (naturtrüb), Rote Traube, Orange	0,2l 0,4l	3,60€ 5,50€
FRUCHTNEKTAR Johannisbeer, Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Banane	0,2l 0,4l	3,60€ 5,50€
FRUCHTSCHORLEN Apfel (naturtrüb), Johannisbeer, Rote Traube, Maracuja, Sauerkirsch, Rhabarber, Orange, Banane	0,2l 0,4l	3,40€ 5,10€
VITAMALZ Malzbier	0,33l	3,70€
COLA-MIX ZERO BRAUSTÜB'L Zero Zucker mit richtig viel Geschmack	0,33l	3,50€

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	4,10€
	0,5l	5,50€
BRAUSTÜB'L RADLER Pils mit Sinalco Zitronenlimonade	0,3l	4,10€
	0,5l	5,50€
BRAUSTÜB'L WEISSBIER	0,3l	4,10€
	0,5l	5,50€
GROHE HELLES	0,3l	4,20€
	0,5l	5,70€

FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L PILSNER ALKOHOLFREI	0,33l	4,20€
BRAUSTÜB'L WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	5,50€
BRAUSTÜB'L WEISSBIER DUNKEL	0,5l	5,50€

FLASCHENBIERE

BRAUSTÜB'L & GROHE

BRAUSTÜB'L KRISTALL WEIZEN	0,5l 5,60€
BRAUSTÜB'L HELLES NATURTRÜB	0,33l 4,20€
GROHE WEIZEN	0,5l 5,80€

FLASCHENBIERE

ALLES WEITERE

ANDECHS WEISSBIER HELL	0,5l 5,90€
SION KÖLSCH	0,33l 4,20€
AUGUSTINER HELLES	0,5l 5,90€
FAUST SCHWARZVIERTLER	0,5l 5,90€

WEISSWEINE

HANNO ROTHWEILER

DER FEDERLEICHTE trockener, leichter Riesling	A	0,1l 4,80€ 0,2l 8,10€ 0,75l 29,00€
GRAUBURGUNDER trocken, kräftig	A	0,1l 4,90€ 0,2l 7,40€ 1l 29,00€
WEISSER BURGUNDER trocken, nobel-fein	A	0,1l 5,40€ 0,2l 8,20€ 0,75l 29,00€
HANNO RIESLING trocken, kräftig	A	0,1l 4,40€ 0,2l 7,40€ 1l 29,00€

WEISSWEINE

AMTHOR

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

WEISSWEINE

WEINGUT JÄGER

A

JÄGER CHARDONNAY & WEISSER BURGUNDER
trocken, fruchtig mit feiner mineralischen Note

0,1l 4,90€
0,2l 7,80€
0,75l 26,00€

A

JÄGER RIESLING
trocken, lebendige Säure mit Zitrus - Apfel Aroma

0,1l 4,60€
0,2l 7,90€
1l 31,00€

MAZEDONISCHE WEINE

ROTWEIN

A

MERLOT BOVIN
trockener Rotwein, lebendig mit Tönen von Kirschen, Beeren, Rosen und Pflaumen

0,1l 3,40€
0,2l 5,90€
0,75l 22,00€

A

WINEMAKERS´SELECTION KAMNIK
trockener Cuvée Rotwein, der aus sorgfältig handgelesenen Vranec-, Merlot- und Carménère-Trauben hergestellt wurde

0,1l 3,90€
0,2l 6,20€
0,75l 23,00€

ROSEWEIN

A

KAMNIK ROSEWEIN
trockener Premium-Roséwein

0,1l 3,40€
0,2l 5,90€

ROTWEINE

HANNO ROTHWEILER

MERLOT	A	0,1l 5,00€ 0,2l 8,40€ 0,75l 27,00€
trocken, vollmundig		
ROT-CUVÉE	A	0,1l 5,00€ 0,2l 8,90€ 0,75l 28,00€
Spätburgunder, Syrah, Dornfelder		
ST. LAURENT	A	0,1l 5,70€ 0,2l 10,30€ 0,75l 33,00€
trocken, vollmundig, weich		
DAKAPO	A	0,75l 33,00€
trocken, ein geheimnisvoller Roter – tiefdunkel, kantig, fruchtig		
REGENT	A	0,1l 4,60€ 0,2l 7,90€ 0,75l 31,00€
trocken, feine Anklänge von Zwetschge, Pflaume und Brombeere		

ROTLING & ROSÉ

HANNO ROTHWEILER

ROTLING A
feinherb, beerenfruchtig

0,1l 4,80€
0,2l 8,30€
0,75l 26,00€

AMTHOR

ROTLING A
feinherb, fruchtig,
erfrischend, harmonisch

0,1l 4,80€
0,2l 8,20€
0,75l 25,00€

WEINGUT JÄGER

JÄGER ROSÉ A
trocken, fruchtige Note

0,1l 4,80€
0,2l 8,20€
0,75l 25,00€

WEINSCHORLE

WEISSWEINSCHORLE A
mit Riesling vom Weingut Hanno Rotweiler

0,2l 4,60€
0,5l 7,90€

ROSÉ-SCHORLE A
mit Rosé vom Weingut Jäger

0,2l 4,90€
0,5l 8,60€

APFELWEIN

KELTEREI KRÄMER

APFELWEIN
pur, sauer, süss
0,25l 4,80€
0,5l 5,90€

SEKT & PERLWEIN

HANNO ROTHWEILER

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

WEINGUT JÄGER

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

APERITIF

ALKOHOLFREIER APERITIF
Gewürztraminer-Traubensaft und Sprudelwasser
0,2l 6,20€

BAYEROL SPRITZ [A]
Hudson BAYEROL aufgegossen mit Rothweilers Staccato und Sprudelwasser, dazu Eis und eine Orangenscheibe
0,2l 9,20€

MÜHLENSPRITZ [A]
Staccato mit unserem Limosirup, frischer Minze, Zitrone, aufgefüllt mit etwas Sprudelwasser
0,2l 7,90€

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 als Macchiato zzgl. 0,20€	2,90€
DOPPIO als Macchiato zzgl. 0,40€	3,90€
CAPPUCCINO	3,90€
MILCHKAFFEE	4,80€
LATTE MACCHIATO	4,80€

HEISSGETRÄNKE

HEISSE SCHOKOLADE wahlweise mit Sahne	4,80€
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

3,90€

DARJEELING - ROYAL GARDEN
Schwarztee, fein, blumig

ASSAM MOKALBARI
Schwarztee, leicht würzig

BIO-NEBELTEE
Grüntee, blumig, süss, natürlich

TROPENHIMMEL MILD
Früchtetee, mild, fruchtig

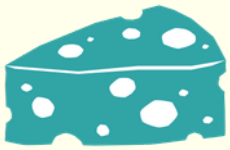
ROOIBOS - MOND & STERNE
Rotbuschtee, zarte Vanillenote

SCHWEIZER KRÄUTER
Kräutertee, natürlich aromatisiert, mit Orange und Minze

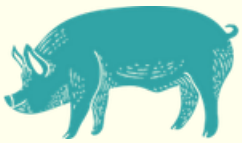
BIO-PFEFFERMINZE
erfrischend

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 MÖGLICHST 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:E 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 PRODUKTN VERPLICHTET HAT.



DIE FRIPA VERSORGT UNS MIT UNSEREN REGIONALEN & SAISONALEN PRODUKTEN.



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!



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.

alte Dorfmühle
Auerbach
seit 1475

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 wohlgefühlt 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: @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 #altedorfmühleauerbach

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