

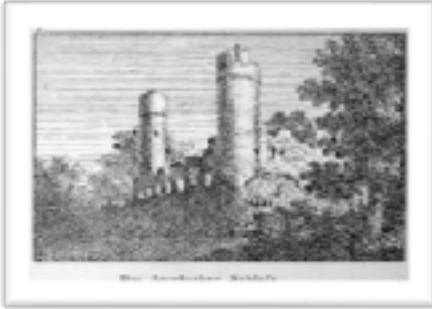


alte
Dorfmühle

Auerbach
—seit 1475—

Geschichte der Mühle

13. Jh. n. Chr.



Ihr befindet Euch in der wohl ältesten und größten Mühle der Auerbacher Gemarkung. Die erste sichere Erwähnung der Mühle, die sich damals noch "unterste Mühle" nannte, stammt aus dem Jahre 1475.

1475

Es wird allerdings angenommen, dass die Mühle noch viel älter ist und schon Ende des 13. Jahrhunderts zur Versorgung des Auerbacher Schlosses diente.

Im 30-jährigen Krieg von 1618 bis 1648 sind alle Auerbacher Mühlen zerstört worden, darunter auch die Dorfmühle. Der Ort selbst stand daraufhin menschenleer. Erst im Jahr 1650 wurde die Dorfmühle wiederaufgebaut.

1650

1788 wurde sie vom damaligen Mühlenbesitzer Christan Männel noch einmal vollständig abgerissen und neu errichtet. Die damalige Form dürfte mit der heutigen identisch sein.

1788

Viele Müller haben seit diesen Tagen in der Dorfmühle gewerkelt.

1984 fand Peter van Deun Gefallen an dem altherwürdigen Anwesen und erweckte es zu neuem Leben. Mit viel Liebe zum originellen Detail entstand das Café und die Weinwirtschaft der „Alten Dorfmühle“.

1984

Anton und Astrid Como haben die rustikale Gaststätte viele Jahre mal mehr, mal weniger „klappern“ lassen, doch immer mit der Verpflichtung, die besten Rohstoffe zu verwerten und alles selbst herzustellen. Diese Vorstellung einer gesunden und geschmacksverstärkerfreien Küche mag heute nichts Neues mehr sein, doch hier wurde und wird diese Vorstellung gelebt, wodurch in den letzten 30 Jahren viele Stamm-Sympathisanten ihren Weg in die Mühle gefunden haben.

1987

Im Frühjahr 2016 übernimmt nun wieder eine junge Generation das Ruder: Jannis Como, Christoph Scheunemann und Nicolas Kresbach starten nach einer kompletten Runderneuerung mit manch Altbewährtem, vielen neuen Ergänzungen und frischem Schwung.

2016

Ab Januar 2017 führen Jannis Como, Astrid & Anton Como, Alexandra Como und Martina Dorsheimer das junge Konzept fort...

2017

Möge die Mühle noch ewig weiter „klappern“...



Kaltgetränke

Wasser

Mühlenwasser - gefiltertes Tafelwasser	0,2L	1,80€
prickelnd, medium oder still	0,4L	2,60€
Staatlich Fachingen Mineralwasser	0,5L	4,00€
medium oder still	0,75L	5,20€

Säfte der Kelterei Krämer

Alle Säfte	0,2L	2,80€
Alle Saftschorlen	0,2L	2,40€
	0,4L	3,60€

Unsere Fruchtsäfte:

Apfelsaft naturtrüb
Johannisbeernektar
Roter Traubensaft
Maracujanektar

Sauerkirschnektar
Orangensaft
Bananennektar (Kelterei Heil)

Antons hausgemachte Limonade	0,2L	2,50€
Saisonal wechselnde Sorte	0,4L	3,80€

Apfelwein der Kelterei Krämer	0,25L	2,40 / 2,-€
Pur / sauer- oder süßgespritzt	0,5L	4,20 / 4,-€

Kaum zu glauben, aber ... ?!

Tatsächlich führen wir weder Cola noch Fanta und das auch noch mit Überzeugung!
Unsere Alternative ist eine hausgemachte Limonade...

Der kleine Hunger

Flädle-Suppe	4,50€
Flädle in Rinderkraftbrühe, alles aus eigener Herstellung	
Beilagen Salat	3,80€
mit selbst gemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing ¹	
Großer Salat	6,50€
mit selbst gemachtem Tages- oder Balsamico-Dressing ¹	
Zweierlei	7,50€
Zwei Wienerle ^{2,3,4,5} , dazu unser schwäbischer Kartoffelsalat	
Oliven	3,80€
Portion griechische, in Kräuter- & Knoblauchöl eingelegte Kalamata-Oliven	
Kleines vegetarisches Schmankerl	6,80€
Röstkartoffeln mit Kräuterquark	

Der „Brotzeit“ Hunger

Brotkörbchen	4,50€
Mit Holzofenbrot und Kräuterquark	
Unser hausgemachter Kochkäs'	7,80€
mit Kümmel, Muskat und unserem Bauernbrot	
Handkäs' Salat	8,50€
aus Hüttenthaler Handkäse mit unserem Holzofenbrot	
Deftiges Worschtbrett	9,40€
Verschiedene Wurst-Spezialitäten ^{3,4,5} : Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst mit Senf und Gewürzgurke, dazu unser Bauernbrot	

Wo kommt Was her?

Zu den Besonderheiten unserer Mühle gehört die Herstellung unseres eigenen Brotes. Seit mehr als 700 Jahren wurde hier im krachenden Gebälk der Dorfmühle Korn gemahlen. Diese Tradition setzen wir in der Brot- und Backkultur fort, wenn auch mit wesentlich kleineren Granit-Mahlsteinen der Tiroler Kornmühle, sodass immer frisch geschrotetes Korn dem Brotteig zugesetzt wird. Die Backwaren der "Brot- und Backkultur" werden frei von Zusätzen auf traditionelle Weise geknetet, geformt und gebacken. Seit Februar 2006 gibt es in der Bensheimer Fußgängerzone unsere Holzofenbäckerei, in der Anton Como und Paul Schmitt im großen „Four Grand-Mère“ für Euch backen. Sämtliches Brot, Brötchen, Kuchen und vieles mehr entstehen dort. Auch beim Kauf unserer restlichen Rohstoffe sind wir darauf bedacht diese möglichst aus der Region zu beziehen, wobei frische und unverarbeitete Waren hier unser Anspruch sind. Fertigprodukte jeglicher Art lehnen wir ab und stellen Kartoffelsalat, Knödel, Spätzle, Nudeln, Eis, etc. selbst her.

Lust auf Fleisch?...

Metzger Vettters geniale Kochkäse'-Bratwürste^{2,3} 11,80€

Zwei Bratwürste mit 30% Käse im Wurstbrät enthalten, deshalb so zart!

Dazu unser Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

Schnitzelvariationen vom Schwein

- puristisch „nur“ paniert 12,80€

- mit unserer selbst gemachten herzhaft-dunklen Bratensauce 14,20€

- mit Kochkäse aus eigener Herstellung 14,20€

immer begleitet mit wahlweise unserem Kartoffelsalat oder Röstkartoffeln

Rib-Eye Steak von der Färse 22,80€

mit Kräuterbutter aus eigener Herstellung oder deftigen Schmorzwiebeln,

dazu saisonales Gemüse und Röstkartoffeln

... oder lieber Vegetarisch?

Gerne servieren wir, wo es möglich ist, kleinere Portionen.

Herzhafter Gemüse-Teller 11,50€

was die Jahreszeit an Gemüse bietet, dazu Pellkartoffeln und unsere feine Weißwein-Rahmsauce

Überbackener Schafskäse 10,50€

echter Feta aus Schafs- und Ziegenmilch auf Gemüse der Saison mit Knoblauchbutter überbacken, dazu unser Holzofenbrot

Quiche aus unserer Holzofenbackstube 9,80€

Quiche mit Blattspinat, einem Hauch Knoblauch und Cocktailtomaten, dazu ein kleiner Salat

Vom Korn und Herodot

Beim Vollkornbrot hat Roggen als klassisches Brotgetreide den größten Anteil. Das ist nicht ganz problemlos, denn ein hoher Roggenanteil ergibt im Vergleich zu anderen Getreidesorten eine knatschige, klebrige, kaum genießbare Brotkrume. Deshalb nutzten schon unsere Vorfahren das Wunder des „faulen Teiges“, von dem schon Herodot in seinen Schriften über die Speisen der Ägypter berichtete. Heute wissen wir, dass es sich um die Beschreibung eines biologischen Gärprozesses handelt. Hierbei entwickelt fein gemahlener Roggen (100%) durch Ansetzen mit Wasser unter bestimmten Temperaturen und Lagerbedingungen spezifische Milchsäurebakterien, die den zähen Roggenteig ganz ohne künstliche Hilfsmittel in einen angenehm säuerlichen Backteig verwandeln. Erst der so entstandene Natursauerteig verleiht dem Brot die ideale Backfähigkeit, die feuchte Frische, und den würzigen Brotgeschmack. Viel Erfahrung, Zeit und ständiger Umgang mit dem empfindlichen natürlichen Sauerteig sind die Voraussetzung für dieses altertümliche Brot.

Bier vom Fass



Benediktiner - Bier findet seinen Ursprung in dem einzigen Kloster im Ettal, das bereits seit 1609 nach benediktinischer Originalrezeptur braut. Noch heute halten die Mönche des Klosterbetriebes die Brauwache und kontrollieren dabei das Einhalten der Rezeptur.

Benediktiner Helles

typisch bayrisches goldgelbes Helles - wenig Herbe und angenehme Malzsüße, mit einer Stammwürze von 11,5% und einem Alkoholgehalt von 5,0% Vol.	0,3 L	2,80€
	0,5 L	4,20€

Benediktiner Weißbier

naturtrübes, fruchtiges, vollmundiges Hefeweißbier mit einer Stammwürze von 12,5% und 5,4% Vol. Alkohol.	0,5 L	4,20€
--	-------	-------

Benediktiner Russ'

Benediktiner Weißbier mit Zitronenlimonade	0,5 L	4,00€
--	-------	-------



Die **Köstritzer Schwarzbierbrauerei** wird urkundlich das erste Mal 1543 erwähnt. Sie zählt damit zu den ältesten Brauereien Deutschlands. Nicht nur Otto von Bismarck oder Goethe waren Bewunderer dieses Bieres, schon im Jahre 1811 lieferte die Köstritzer Brauerei in weite Teile Deutschlands. Nach dem zweiten Weltkrieg und der Enteignung wurde Köstritzer als Exportartikel und Botschafter für den Kommunismus verwendet. Heute zählt Köstritzer zu den international bekanntesten Schwarzbieren.

Köstritzer Kellerbier

unfiltrierte, untergärige Bierspezialität, vollmundig im Geschmack und mit natürlicher Trübung.	0,3 L	2,80€
Stammwürze von 12,7% bei 5,4 % Vol. Alkoholgehalt.	0,5 L	4,20€

Licher gehört mit zu den jüngsten Bieren in unserem Sortiment. Im Jahre 1854 von Johann Heinrich Jhring gegründet, liegt das Augenmerk vorerst auf der Produktion für die familieneigene Gastwirtschaft. Nach dem zweiten Weltkrieg produzierte Licher als „Army Brewery“ ausschließlich für die amerikanischen Besatzungstruppen. Ab 1950 war das Bier wieder für Deutsche erhältlich. Heute ist die Licher Brauerei die größte in Hessen.

Licher Pils

feinherbes Pilsener mit einer leicht süßlichen Note	0,3 L	2,80€
bei einem Alkoholgehalt von 4,9% Vol.	0,5 L	4,20€

Licher Radler

Licher Pilsener mit Zitronenlimonade	0,3 L	2,60€
	0,5 L	4,00€

Flaschenbier-Kabinett

Benediktiner Weißbier Dunkel 0,5 L 4,20€

Eine Weißbier-Spezialität mit angenehmer Hefetrübung und fruchtig - malzigem Röstgeschmack. Mit einer Stammwürze von 12,5% und einem Alkoholgehalt von 5,4% Vol.

Benediktiner Weißbier alkoholfrei 0,5 L 4,20€

Isotonischer Durstlöcher und, wer darauf achten möchte 40% weniger Kalorien, mit einer Stammwürze von 7,2% und einem Alkoholgehalt von weniger als 0,5% Vol.

Licher Pils alkoholfrei 0,33 L 2,80€

Isotonischer Durstlöcher, der sogar vom Institut für Sporternährung empfohlen wird. Mit einer Stammwürze von 11,5% und einem Alkoholgehalt von weniger als 0,5% Vol.



Andechs Klosterbrauerei

Das Kloster Andechs liegt auf dem Heiligenberg am südlichen Ende des Ammersees. Die Benediktinermönche des Klosters Andechs brauten schon 1455 ihre Biere. Die Brauanlage wurde 1972 komplett erneuert. Noch heute ist das Kloster Andechs ein schöner Pilgerort für Wanderer und Durstige.

Andechs Vollbier Hell 0,5L 4,20€

spritziges, klassisch-bayrisches Helles mit einer Stammwürze von 11,5% und einem Alkoholgehalt von 4,8% Vol.

Andechs Weißbier Hell 0,5L 4,20€

naturtrübes, erfrischendes obergäriges Weißbier mit einer Stammwürze von 12,5% und einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol.

Andechs Doppelbock Dunkel 0,5L 4,80€

intensives, vollmundiges Starkbier nach benediktinischer Brautradition mit einer Stammwürze von 18,5% und einem Alkoholgehalt von 7,1% Vol.

Augustiner Bräu

Das Augustiner Bier stammt aus der ältesten Brauerei in München und wurde 1328 gegründet- Dabei ist das Unternehmen „Augustiner Bräu“ neben dem Hofbräu das einzige, dass nicht zu einem internationalen Braugiganten gehört. Faszinierend: Obwohl die Bekanntheit von Jahr zu Jahr steigt, gibt Augustiner Bräu kein Geld für Werbung aus!



Augustiner Helles 0,5 L 4,40€

helles, untergäriges Lagerbier mit 5,6% Vol. Alkohol und einer Stammwürze von 12,7%.

Gaffel Kölsch

Die Geschichte des Gaffel Kölsch beginnt 1302 an den nördlichen Anlaufstellen Kölns mit einem Brunnen, der bis heute in Betrieb ist. Die Brauerei mit dem ursprünglichen Namen „Zum Lysten“ ist nun seit 700 Jahren eine Privatbrauerei. Die Gaffel Brauerei wurde 1902 von der Familie Becker gegründet. Als Gaffer wurde in Köln vom 14. Jhd. bis zur Besetzung durch die Franzosen 1794 die Vereinigung der Bürger bezeichnet, die über eine oder mehrere Zünfte zusammengefunden haben. Da diese für feierliche Essen eine spezielle dreizackige Gabel verwendet haben, erhielten sie ihren Spitznamen „Gaffel“.

Gaffel Kölsch

0,33 L 3,20€

feinherbes, charakteristisches Kölsch mit einer leichten Hopfennote bei einer Stammwürze von 11,2% und einem Alkoholgehalt von 4,8% Vol.



Woinemer Hausbrauerei

Hopfen, Malz, Wasser, Hefe. Klarer Fall: Das wird Bier ! Alle Biere in Deutschland werden konsequent nur mit diesen Zutaten gebraut. Müssten doch eigentlich alle gleich schmecken, oder ? - Natürlich nicht ! Jedes Bier ist ein Individuum. Es ist lebendig - und besitzt ein ureigenes Wesen. Wenn Sie unser Bier zum ersten Mal genießen, dann ahnen Sie es vermutlich schon: Wir sind hoffnungslose Romantiker ! Bei uns gibt es keine computergesteuerte Braumaschinerie. Unser Bier entsteht von Hand !

Woinemer Plob

0,33L 3,40€

Die naturtrübe Bierspezialität nach alter Braumeister Art, mit einem Alkoholgehalt von 5,1 % Vol.

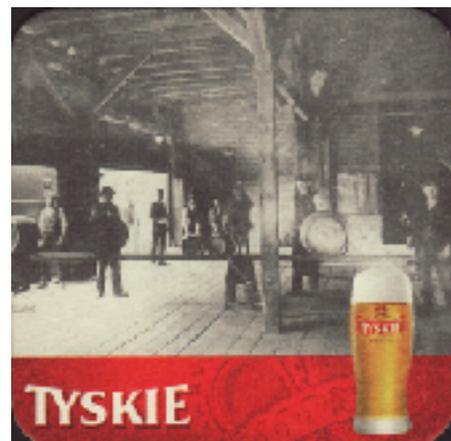
Woinemer Weizen

0,5L 4,20€

Naturtrübes, fruchtig-frisches Hefeweizen, Alkoholgehalt von 4,8 % Vol.

Tyskie Brauerei

Die Tyskie Brauerei ist eine polnische Biermarke, die ihren Ursprung in der oberschlesischen Stadt Tychy hat. Als eine der ältesten Brauereien befand sich die Brauerei bereits 1629 im Besitz der Familie Promnitz und ab 1861 in der Verwaltung des Fürsten von Pless. Durch planwirtschaftliche Reformen wuchs die Brauerei und erlangte 1981 ihre unternehmerische Selbstständigkeit. Mit der Privatisierung im Jahre 1989 wurde das Unternehmen 1995 von SAB Miller gekauft.



Tyskie Gronie

0,5 L 4,20€

Klares, süßlich-herbes Pilsener mit einer Stammwürze von 11,5% und einem Alkoholgehalt von 5,6% Vol.

Störtebeker Braumanufaktur

Die Störtebeker Braumanufaktur wurde 1827 als Stralsunder Vereinsbrauerei gegründet und war in der kaiserlichen Blütezeit der Hoflieferant der Ostseebäder. Mit der wirtschaftlichen Bauchlandung nach dem zweiten Weltkrieg wurde die Brauerei von einer Unternehmensgruppe aufgekauft und wieder auf den grünen Zweig gebracht. Das Erfolgs-Bier: Das Störtebeker Bernstein. Namensgeber ist der berühmte Pirat Klaus Störtebeker, um dessen Person sich zahlreiche Legenden ranken.



Bernstein Weizen

0,5 L 4,60€

Naturbelassenes fruchtig-spritziges obergäriges Hefeweizen mit einer Stammwürze von 12,9% und einem Alkoholgehalt von 5,3% Vol.

Schwarzbier

0,5 L 4,60€

Naturbelassenes samtweich-röstiges untergäriges Schwarzbier mit einer Stammwürze von 12,5% und einem Alkoholgehalt von 5,0% Vol.



König Ludwig Schlossbrauerei Kaltenberg

Die Schlossbrauerei in ihrer heutigen Form wurde 1871 eröffnet und trat 1920 der Münchener Unionsbrauerei, die heutige Löwenbräu, bei. Seit 1955 ist die Brauerei wieder in Besitz der Familie Wittelsbach, welche schon im Jahr 1260 ihre erste Brauerei gegründet hat. Es wird angenommen, dass im 1292 erbauten Schloss Kaltenberg seitdem Bier gebraut wird.

König Ludwig Weißbier Kristall

0,5 L 4,20€

Speziell filtriertes, spritziges Weißbier mit einer Stammwürze von 12,5% und einem Alkoholgehalt von 5,5% Vol.

Kandi Malz

Das „Süsse“ ohne Alkohol, auch besonders für stillende Mamas bekömmlich. Genuss ohne prozentuale Reue, bleifrei eben!



Kandi Malztrunk

0,33 L 2,80€

Mit natürlichen Vitaminen, Traubenzucker und seinem besonderen Geschmack ist Kandi Malz „Die“ alternative Erfrischung.

Unser Weinkeller

Weingut Rothweiler

Anfang der 1990er Jahre haben Astrid und Anton Como Hanno Rothweiler kennen gelernt. Seit der ersten Weinlagenwanderung ist Hanno als einer der Initiatoren mit einem Stand vertreten. Es dauerte nicht lange und fortan waren die Weine von Hanno und die Alte Dorfmuhle fest miteinander verbunden. Es kann also mit Fug und Recht behauptet werden, dass beide super zueinander passen. Mittlerweile sind die Jungwinzer von damals eher im gesetzten Alter, nichtsdestotrotz ist und bleibt Hanno Rothweiler für uns der sympathischste, innovativste und konstanteste Bergstäßer Winzer.



hanno rothweiler



Weißweine	0,1 L	0,2 L	Fläschle
Riesling ¹ trocken, säurebetont	2,80€	4,20€	-
Grauer Burgunder ¹ trocken, kräftig	2,80€	4,20€	-
Weißer Burgunder ¹ trocken, nobel-fein	4,50€	6,80€	24,-€
Gewürztraminer ¹ trocken, aromatisch	4,80€	7,20€	26,-€
Rotweine			
Merlot ¹ trocken, vollmundig	3,80€	5,80€	21,-€
Dornfelder ¹ tiefrot fruchtiger Allroundling	3,80€	5,80€	21,-€
Rothweilers Rot ¹ - Cuvée „Die Rote-Früchte Komposition“	4,50€	6,80€	24,-€
St. Laurent ¹ trocken, vollmundig weich	5,-€	7,40€	27,-€
Rotling & Rosé			
Rotling ¹ feinherb, beerenfruchtig	3,60€	5,60€	20,-€
Cabernet Sauvignon Weißherbst ¹ vornehm-würziger Edelrosé	4,80€	7,20€	26,-€

Weinschorlen (0,2 L) aller Sorten bieten wir zum Preis des jeweiligen 0,1 L Glases an

Sekt

Griesel Riesling Tradition Brut ¹ - 0,75L Flasche (Flaschengärung)	48,-€
Rothweilers Blanc de noir Brut ¹ - 0,75L Flasche (Flaschengärung)	36,50€
Rothweilers Rosé Brut ¹ - 0,2L Flasche (Flaschengärung)	9,80€
Schloss Wachenheim Sekt ¹ - 0,2L Flasche (Flaschengärung)	5,20€

Hochprozentiges

„Wir lieben die Region Odenwald, die hiesige Natur und die großen alten Streuobstwiesenbestände, die für Nachhaltigkeit der Landschaft stehen. Deshalb haben wir uns entschlossen, hier eine kleine Produktion von Obstbränden, Likören und Marmeladen aufzubauen. Unsere bildschöne alte denkmalgeschützte Hofreite bot sich hierfür geradezu an. Vor einiger Zeit fanden wir Brennrechte und konnten unsere kleine Brennerei, übrigens die erste im Überwald, eröffnen.“

Familie Gehrig aus Litzelbach



	2cl	4cl
Hölzerlips' Kräuter - Kräuterlikör mit Honig	3,80€	7,20€
Odenwälder Blutwurz - Spirituose aus Bier und Kräutern	4,50€	8,50€
Brand aus Apfelwein - im Holzfass gereift	6,80€	12,50€

Hanno Rothweilers Hochprozentiges

	2cl	4cl
Aprikosenbrand - auch „Marillenbrand“ genannt	4,20€	7,80€
Birnenbrand - Williams - was sonst!	4,20€	7,80€
Haselnuss Schnaps - Hipper gehts nimmer!	4,20€	7,80€
Tresterbrand „Grappa“ - aus dem St. Laurent Holzfass	5,80€	10,80€

Kaffee Klassiker

Tasse Wackers Kaffee*	2,40€
Pott Wackers Kaffee*	4,80€
Espresso*	2,00€
als Macchiato zzgl. 0,40€	
Doppio*	3,10€
als Macchiato zzgl. 0,40€	
Cappuccino	2,90€
einfacher Espresso* mit Milchschaum	
Milchkaffee	3,60€
doppelter Espresso* im Pott mit Milchschaum	

*koffeinhaltig

...noch mehr Heißgetränke

Heiße Schokolade	3,20€
aus feinstem Schweizer Kakao mit frischer Milch aufgerührt, dazu wahlweise Milchschaum oder Sahnehäubchen	
Heiße Milch mit Honig	3,00€
Heiße frisch gepresste Zitrone	2,50€



Zur Herstellung unseres Kaffees wird ausschließlich Rohkaffee von bester Qualität und Güte verwendet, überwiegend Hochland-Arabica. Dieser stammt aus vielen Teilen der Erde wie Zentral- und Südamerika, Südostasien und Ostafrika. Bei der Zulieferung achten wir auf „fair gehandelte“ Ware, so dass wir Euch unseren Kaffee mit bestem Gewissen anbieten können.

Doch erst durch die fachmännische Langzeitröstung im Trommelröster erhält jeder Kaffee sein ausgeprägtes und typisches Aroma. Der Röstvorgang selbst dauert etwa 15 Minuten bei einer Temperatur von 220°C - 240°C. Nach dem „Aufknacken“ der Bohne und dem Erreichen der gewünschten Röstfarbe wird der Kaffee sofort im Kühsieb abgekühlt und anschließend verpackt.

Teezeit

Wir servieren Euch verschiedene Teesorten im Glas für 2,80€ mit wahlweise Kandiszucker, frischer Milch oder frisch gepresstem Zitronensaft.

Royal Garden - Darjeeling -

ist ein feiner blumiger Tee mit der typischen Süße der ersten Pflückung und schön gearbeitetem tippy Blatt. Die Top Qualität aus der besten First Flush Zeit sorgt für einen harmonischen hocharomatischen Geschmack.

Assam Mokalbari

ist ein qualitativ hochwertiger Assam aus dem oberen Brahmaputra Tal mit fleischigem Blatt und goldenen Tips. Hocharomatischer, leicht würziger Geschmack in einer kupferroten, klaren Tasse.

China Jasmin

ein grüner Tee versetzt mit Jasminblüten aus der Provinz Fujian, goldgelb in der Tasse mit vollem, aromatischen Jasmingeschmack.

Bio-Nebeltee

ist ein handgepflückter biologisch angebauter Grüntee mit wundervoll zartem gedrehten dunkelgrünen Blatt. Der Tee besticht darüber hinaus durch seinen duftig blumigen, süßlichen und natürlichen Geschmack.

Tropenhimmel Magenmild

ein magenmilder Früchtetee der Spitzenklasse. Saftige Mango trifft auf spritzige Mandarine und zaubert Euch ein unvergessliches Geschmackserlebnis. Durch sorgfältig ausgesuchte Zutaten enthält dieser magenmilde Früchtetee wenig Säure.

Mond & Sterne Rooibos

Unser Floragold Rotbuschtee stammt aus den besten Anbauregionen rund um die südafrikanischen Zedernberge. Er ist von Natur aus koffeinfrei, enthält wenig Gerbstoffe, sahnig im Geschmack, mit einer zarten Vanillenote.

Bio-Traumfigur

ist ein aromatisierter biologisch angebauter Kräutertee mit Krauseminze-Lemon-Geschmack. Feine Noten von Koriander, Brennnesseln, Orangen, Ingwer, Apfel, Zimt, Nelken und Kardamom runden diese sehr gelungene Mischung ab.

Bio-Pfefferminze

mit erfrischendem und belebendem Geschmack; seit Jahrhunderten wohlbekannt und geschätzt. In der Volksheilkunde wird die Pflanze vor allem als krampflösendes Mittel eingesetzt.

Bio-Kamillenblüten

„Beruhigend und ausgleichend“ harmonisiert die sanft-warme Kamille seit jeher verstimmte Mägen oder auch ein trübes Gemüt und lindert Erkältungen. Sie gehört zu den bekanntesten Kräutertees überhaupt.

Wissenswertes zu guter Letzt

...Für den Genuss daheim:

Kaffee- und Espressobohnen aus der Frankfurter
Kaffeerösterei Wacker am Kornmarkt.

Ausgewählte Brotsorten und verschiedene Tartelettes
aus unserer Holzofen Bäckerei „Brot- & Backkultur“
in Bensheims Fußgängerzone.

... jedoch:

Unser sämtliches Speisen- und Getränkeangebot
bieten wir nicht zum Mitnehmen an.



Die Mühle im digitalen Zeitalter

Zu finden unter: www.alte-dorfmuehle.info

Deklaration der Zusatzstoffe in den Wurstwaren unserer Metzger, sowie der üblichen Sulfite in
Wein und Balsamico Essig:

- 1)geschwefelt 2) mit Phosphat 3) mit Geschmacksverstärker 4) konserviert
- 5) mit Antioxidationsmittel