



Weilachmühle

Ausgabe 8 | Sommer/Herbst 2024

EinBLICKE

Kostenlos zum Mitnehmen



HOCHZEITEN



INTERVIEW



ALPAKAS



inkl. Speisekarte

INHALT



ALPAKA-WANDERUNGEN ▶ 4



HOFLADEN ▶ 6



WE ARE FAMILY ▶ 13



RESTAURANT ▶ 14



SPEISEKARTE ▶ 16



GETRÄNKE ▶ 18



KÖSTLICH BAYRISCH ▶ 8



INTERVIEW MIT TOM & FLO ▶ 10



TRAU DICH ▶ 20



AUF G'SPUIT ▶ 22



VERANSTALTUNGEN ▶ 24



GESCHICHTE ▶ 30



SERVUS IN DER WEILACHMÜHLE

Mit unserem Magazin EINBLICKE wollen wir Euch ein bisschen über die einzigartige Weilachmühle und unsere vielfältigen Veranstaltungen berichten.

Unser Kulturprogramm der Kleinkunstbühne wächst, der Zuspruch unserer Gäste freut uns sehr. Auch im nächsten Herbst/Winter haben wir wieder ein vielseitiges Programm auf die Beine gestellt, der Vorverkauf hat bereits begonnen. Dank Eurer Unterstützung wird es auch weiterhin Livemusik in der Weilachmühle geben. Unser Motto: RUNTER VOM SOFA!

In unserem kleinen Familienbetrieb kümmern wir uns gerne persönlich um Eure Anliegen. Unsere Tochter Anne bearbeitet im Büro Eure Anfragen und kümmert sich um die Termine, unser Sohn Jonas leitet die Gastronomie, Christine organisiert den Hofladen, managt unsere Hochzeiten und kümmert sich liebevoll um Haus und Garten. Die Alpakas sind der Bereich von Christian, die beliebten Wanderungen werden mit tatkräftiger Unterstützung von Annalena und Hans durchgeführt und machen uns viel Spaß.

Alles wäre nicht möglich ohne die vielen helfenden Hände in allen Bereichen der Weilachmühle, an dieser Stelle ganz herzlichen Dank an unser Team!

Eure *Familie Tesch*
Anne, Christian, Christine und Jonas

PS:
Kennt Ihr schon unseren Newsletter? Er erscheint 4 bis 6 mal im Jahr. Einfach anmelden unter www.weilachmuehle.de (Startseite ganz unten).

IMPRESSUM:

Text: Christian Tesch, Sabine Maria Graf | Fotos: Christian Tesch, Katrin Vogt
Layout: Sabine Maria Graf, Thalhausen | Druck: LESTiDruck, Altomünster



FLAUSCHIGE BEGLEITER

UNSERE ALPAKA-WANDERUNGEN

SIND WELLNESS FÜR DIE SEELE!

Nach dem Kennenlernen der Herde und Informationen über Alpakas und Ihre Besonderheiten, werden die Tiere aus unserer Herde (40 bis 50 Tiere) gehalftet und von den Teilnehmern (max. 20) geführt. Meist erhält jeder Teilnehmer ein Alpaka, selten laufen wir auch im Wechsel, wenn nicht ausreichend Tiere zur Verfügung stehen.

Zwischen Führen und Geführt werden wandern wir entlang der Weilach vorbei an Feldern, Wiesen und durch ein Waldstück und erfahren dabei die Umgebung. Das langsame Lauftempo gibt uns die Möglichkeit, in einen Rhythmus zu finden, der fernab der Hektik des Alltags ist.

Gerne planen wir auch Ihre individuelle Firmen- oder Gruppenwanderung.

WAS IHR NOCH WISSEN MÜSST:

- **Mindestalter 8 Jahre**
- **Gutes Schuhwerk und wettergerechte Kleidung mitbringen**
- **Kleinkinder können in der Kraxe mitgenommen werden**
- **die Tour ist für Kinderwagen nicht geeignet**
- **Dauer ca. 2,5 Stunden**
- **Unsere Wanderungen finden bei jedem Wetter statt**
- **Touren und freie Termine finden Sie unter www.weilachmuehle.de und können dort direkt gebucht werden.**



UNSERE JUNGTIERE

Nach ca. 11 bis 12 Monaten Tragzeit bringen Alpaka-Stuten in der Regel ein Jungtier zur Welt, Zwillinge gibt es bei Alpakas sehr selten.

Die Geburt der Fohlen findet meist am Vormittag zwischen 9:00 und 11:00 Uhr statt, überwiegend unbemerkt in aller Ruhe auf der Weide oder im Stall. Das Cria (bei Alpakas werden die Fohlen so genannt) steht gewöhnlich innerhalb der ersten 30 Minuten selbstständig auf den Beinen, manchmal auch unterstützt von seiner Mutter, und versucht an den 4 Zitzen der Mutter zu trinken.

Gelingt dies in den ersten beiden Stunden nach der Geburt, ist das Größte überstanden und das Junge wagt sich zu einem ersten Spaziergang mit der Mutter auf die Weide und wird freudig von der ganzen Herde begrüßt. Ein großartiges Ritual!

6 bis 8 Monate wird das Fohlen nun von seiner Mutter mit der sehr nahrhaften Milch versorgt, danach bilden frisches Gras und Heu die Nahrungsgrundlage der Alpakas. Übrigens, unsere Fohlen erhalten ihre Vornamen nach dem Jahrgang. Wir züchten nun seit 13 Jahren, dieses Jahr erwarten wir den M-Jahrgang, Max, Moritz, Maria, Magdalena und viele mehr.



CHRISTINES HOFLADEN

SO KLEIN, SO SCHÖN, SO WUNDERBAR!

In Christines Hofladen finden Sie neben Alpaka-Woll-Produkten ein vielfältiges Angebot an schönen Geschenken, Deko, Spielzeug und Geschirr.

Wir führen die Marken Greengate, Die Spiegelburg, Coppenrath, IB Laursen, Rice, Maileg, Solwang, Noi, The Moshi und viele mehr.

Gerne öffnen wir für Euch das Lädchen auch außerhalb unserer Öffnungszeiten.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:

- **Mittwoch/Donnerstag**
9:00 bis 15:00 Uhr
- **Freitag:**
9:00 bis 12:00 Uhr
und 15:00 bis 18:00 Uhr
- **Samstag:**
9:00 bis 12:00 Uhr
- **oder immer gerne
nach telefonischer
Vereinbarung:
08254/1711**



KÖSTLICH

REGIONALE KÜCHE IN BESTER QUALITÄT BAYRISCH



Küchenchef Dominik Baiersdorfer mit Jonas Tesch

Unser Küchenchef Dominik Baiersdorfer leitet die Küche und ist mit seinem Team verantwortlich für euer leibliches Wohl. Nach Stationen im Tavernwirt in Sulzbach, dem Peterhof in Kühbach und in den Schweizer Bergen sowie der Ramsau ist er an seine ehemalige Wirkungsstätte als Küchenchef zurück gekehrt. Geboren in Klingen war er schon bei Berti Well in der Weilachmühle tätig.

Nach seiner Ausbildung im Gasthof Stemmer in Aichach hat er in vielen renommierten Betrieben gekocht, um nun in der Weilachmühle mit seinen ganz persönlichen Kreationen die Gäste zu begeistern und seine bayerischen Wurzeln auch in der Küche einzubringen.

Er und sein Team freuen sich die Gäste begrüßen zu dürfen.



Unser Team achtet sehr auf regionale Produkte aus dem Umland. Unser Fleisch, Brot, Kartoffeln und Gemüse sowie das gute Bier beziehen wir aus Altomünster und München. Unsere Eier kommen vom Biobetrieb in Hohleneich bei Dasing.

Die Äpfel für den leckeren Apfelstrudel pflücken wir im Herbst im eigenen Garten, auch die Kräuter pflanzen wir selbst an. Dominik und sein Team (Fotos von oben: Dominik, Silviya und Kerstin) freuen sich, wenn es euch schmeckt.



Ein musikalisches Gespräch mit

TOM & FLO

Tom & Flo zählen zu den Stammgästen auf unserer Kleinkunsthöhne, auch sind sie öfters bei Hochzeiten in der Weilachmühle von unseren Gästen gebucht. Mit ihrer einzigartigen Mischung aus Coversongs und eigenen Kompositionen begeistern sie das Publikum immer wieder aufs Neue. In diesem Interview geben sie uns einen Einblick in ihre musikalische Reise und verraten, was sie an der Weilachmühle so besonders finden.

WEILACHMÜHLE: Wie kam es dazu, dass ihr beide Musiker wurdet?

FLO: Ich bin erst recht spät zur Gitarre gekommen. 13 oder 14 Jahre alt war ich da, und ich wollte damals den großen Rockstars an der Gitarre nacheifern. Mein Onkel hat mir die ersten Akkorde beigebracht und war dann für die nächsten Jahre mein Lehrer und Vorbild.

TOM: Ich hab' schon sehr früh Klavierunterricht bekommen. Das lief dann so nebenbei, Fußball war immer wichtiger, zur großen pianistischen Karriere hat's bis heute nicht gereicht (lacht). Flo und ich, wir beiden kennen uns ja schon seit der Grundschule. Zu Jugendzeiten haben wir eine Band gegründet, Flo war damals schon Gitarrist und Sänger, ein Bassist hat aber noch gefehlt, das wurde dann mein Part. Ich hatte super Lehrer und eine Band, da war dann zum ersten Mal auch der

Ehrgeiz da. Zum Kontrabass bin ich viel später gekommen, mit 16 war das: Mein Papa hat mich ab und zu mitgenommen auf Konzerte im Neuburger Jazzclub BIRDLAND, an einem Abend hab' ich dort Dieter Ilg am Kontrabass gehört – das wollte ich auch lernen.

WEILACHMÜHLE: Gab es einen bestimmten Moment, der eure Karrieren beeinflusst hat?

TOM: Wir haben ja mit nur wenigen Songs auf der Straße begonnen, kurz darauf kamen die ersten kleinen Auftritte auf Privatfeiern dazu. Flos Papa hat uns dann ein kleines Konzert in seinem Stamm-Café vermittelt, und danach haben wir uns getraut, im Augsburger Abraxas-Theater anzufragen, ob wir auch dort mal spielen dürften. Die Bewerbung waren drei Songs in der Kneipe des Veranstalters, das hat ihn tatsächlich überzeugt. Und dieses Konzert hat uns dann gezeigt: Das funktioniert! Wir können zu zweit mit unserem Sound auf die Bühne, die Leute wollen das hören! Das Theater war ausverkauft, das Publikum begeistert – für mich war das der Startschuss für die vielen Konzerte seitdem!



TOM: Ich hab' den Bus am nächsten Tag zurückgegeben, und der Handwerker meinte nur: „Ah, ja, stimmt, das hab' ich vergessen zu sagen. Das Licht geht schon länger nicht mehr. Wir brauchen den Bus nur untertags.“

WEILACHMÜHLE: Habt ihr während eurer Karriere als Musiker schon einmal eine besonders lustige oder ungewöhnliche Situation erlebt, die euch besonders in Erinnerung geblieben ist?

FLO: Ja, da fallen uns schon ein paar Situationen ein. Zum Beispiel die Heimfahrt nach einem Auftritt in Franken. Wir hatten uns dafür extra einen Bus von einem Handwerker ausgeliehen und waren zu dritt unterwegs, Harry Alt (Schlagzeug) war auch dabei. Zum ersten Mal mit einem Band-Bus, die Hinfahrt war super – aber auf der Rückfahrt haben wir dann gemerkt, dass der Bus kein Licht hatte. Mit Hupe und Handy-Leuchten haben wir uns dann auf der Straße bemerkbar gemacht. Dass da nichts passiert ist, das war schon verrückt.

WEILACHMÜHLE: Wie gestaltet sich eure Zusammenarbeit beim Songwriting? Schreibt ihr Eure

Songs gemeinsam oder arbeitet ihr eher separat an euren eigenen Stücken?

TOM: Flo schreibt unsere eigenen Songs. Er bringt Text, Melodie und Akkorde mit, und dann versuchen wir, daraus eine Version für uns beide zu basteln. Das Arrangement entsteht also gemeinsam, aber das Gerüst der Songs stammt von Flo.

WEILACHMÜHLE: Ihr tretet oft in der Weilachmühle auf.

Was macht diesen Veranstaltungsort für euch besonders und gibt es eine lustige Anekdote oder Erinnerung, die euch mit der Weilachmühle verbindet?

TOM: Ich finde die Atmosphäre in der Weilachmühle einzigartig. Das beginnt schon, wenn wir zum Soundcheck auf die Bühne

gehen: An der Seite hängen Bilder von den Künstler*innen, die dort schon aufgetreten sind, da hab' ich sofort das Gefühl, heute wird's wieder ein besonderer Abend.

FLO: Insgeheim hoffen wir ja, dass irgendwann von uns da auch mal ein Bild hängt (beide lachen). Witzig an der Bühne ist auch, dass die Deckenhöhe eigentlich nicht ausreicht für uns. Tom war deshalb extra beim Geigenbauer und hat sich oben am Bass eine Schraube einsetzen lassen, jetzt kann er für die Konzerte dort den oberen Teil der Kontrabass-Schnecke abnehmen.

TOM: Hätte ich nicht für jede Bühne gemacht! Das Publikum in der Weilachmühle ist es wert!

FLO: Und die Familie Tesch sowieso! Wir kommen dort an und werden umsorgt, als würden wir

zur Familie gehören. Das Wohnzimmer im Privathaus wird zu unserem Backstage-Bereich, und das Essen ist eh immer erstklassig!

WEILACHMÜHLE: Wie erlebt ihr den Unterschied zwischen unplugged Auftritten und Konzerten mit Verstärkung? Gibt es spezielle Herausforderungen oder Vorteile bei unplugged-Auftritten?

FLO: Unplugged-Auftritte sind erstmal angenehmer, weil wir gar keine Technik aufbauen müssen und unabhängig von den technischen Voraussetzungen vor Ort sind. Von der Straßenmusik kommend haben wir eine ganz ordentliche Grundlautstärke, das ist sicher auch eines unserer Markenzeichen: Wir kommen relativ lange ganz ohne Verstärkung aus. Andererseits sind wir so auch immer etwas abhängig von der Raumakustik.



Da kann die Technik doch wieder hilfreich sein. Wir haben für diese Situationen einen guten Kompromiss gefunden: Wir arbeiten dann mit nur einem Mikrofon, das mittig vor uns steht, der Klang über die Anlage bleibt so sehr authentisch und mischt sich gut mit unserem akustischen Sound. Damit sind wir glücklich. Für uns – und hoffentlich auch für unser Publikum – bleibt so das Puristische an unserem Auftritt erhalten.

WEILACHMÜHLE: Wie geht ihr damit um, öffentliche Personen zu sein? Könnt ihr noch ganz normal einkaufen gehen oder werdet ihr oft von Fans angesprochen?

FLO: Nachdem ich nun wieder in Aichach wohne, unserer Heimatstadt, wo wir die meisten Auftritte und Konzerte gegeben haben, passiert das schon manchmal, dass ich angesprochen werde, beim Bäcker oder auch im Supermarkt, vor allem, wenn wir kurz vorher in der Gegend einen Auftritt hatten. Das ist aber immer sehr nett und freut mich.

TOM: In Augsburg passiert mir das eher selten. Mein Nachbar zum Beispiel hat mir vor Kurzem erst vorgeworfen, warum er von seiner Freundin erfahren musste, dass ich so viel mit der Musik unterwegs bin und Konzerte gebe. Aber jetzt war er ja einmal in der Weilachmühle und ist seitdem auch Fan (lacht)!

WEILACHMÜHLE: Flo, Tom mag Deine Ukulele nicht? Wirklich? Das Publikum scheint die Ukulele zu lieben.

TOM: Du spielst auf eine meiner Ansagen an – da wird natürlich schon auch mal übertrieben... Ich gebe zu: Ein Konzert nur zusammen mit Flos Ukulele, da würde mir etwas fehlen! Ich liebe mein Instrument, aber direkt danach kommt die Gitarre! Ich mag Flos Sound und die Art, wie er unsere Songs begleitet. Das würde ich dann schon sehr vermissen.

FLO: Das kann ich nur bestätigen: Die Ukulele ist ein toller Farbtupfer im Programm, aber ohne Gitarre, das ginge auch für mich nicht.

WEILACHMÜHLE: Ihr habt euch entschieden, den Circus Krone in München für euer Konzert zu buchen. Was hat euch zu dieser mutigen Entscheidung bewogen und könnt ihr uns mehr über das Konzert erzählen?

WIR FEIERN HEUER UNSER JUBILÄUM, DA MUSS ES SCHON EIN BESONDERER ORT SEIN!

TOM: Wir feiern heuer unser Jubiläum, da muss es schon ein besonderer Ort sein! Eigentlich ist es ähnlich wie in der Weilachmühle: Der Circus Krone ist eine Bühne mit einer großen Historie, viele berühmte Künstler*innen haben dort schon gespielt, auch unsere Idole aus den 60er Jahren, deren Songs wir neu interpretieren. Ein ganz besonderer Ort also, das passt einfach perfekt!

FLO: Wir werden an dem Abend natürlich unserem Stil treu bleiben, aber das Besondere ist sicher, dass die Bühne Platz für musikalische Gäste bietet! Mehr möchten wir dazu noch gar nicht verraten. Wir freuen uns jedenfalls riesig darauf, dort auch ein paar Songs mit befreundeten Musikern zu präsentieren!



von links: Jonas und Anna Tesch mit Josephine und Noah, Christine und Christian Tesch, Anne und Jascha Wenzl mit Milan

WE ARE FAMILY

GEMEINSAM FÜR UNSERE WEILACHMÜHLE

Mit diesem schönen Bild würden wir euch gerne die ganze Familie vorstellen.

Christine und Christian Tesch haben im Dezember 2011 die Weilachmühle in Thalhausen von Berti Well übernommen und führen sie seitdem in seinem Sinne fort. Zuerst stand allerdings erstmal die Alpakazucht im Vordergrund. Doch dann kamen schnell

die Veranstaltungen und vor allem die Hochzeiten hinzu. Nach kurzer Zeit wurde auch der Biergarten wieder eröffnet und der Hofladen eingerichtet.

Unser Sohn Jonas hat im Mai 2020 die Leitung der Gastronomie übernommen, mittlerweile lebt er mit seiner Frau Anna und seinen Kindern Josephine und Noah in

Thalhausen. Unsere Tochter Anne lebt ebenfalls mit ihrem Mann Jascha und Sohn Milan hier in Thalhausen, vermutlich habt ihr schon mal mit ihr telefoniert. Anne organisiert unser Büro, Jascha leitet in München das wunderbare Restaurant Chez Fritz und Milan habt ihr sicher auch schon mal im Biergarten mit Noah und Josephine herumsausen gesehen.



UNSER RESTAURANT

GEMÜTLICH BEI JEDEM WETTER!



Restaurantchef Jonas Tesch hat unseren schönen Stadl in ein gemütliches Restaurant für die nassen Sommertage und die kalte Jahreszeit umgestaltet. Das Restaurant hat nun ganzjährig geöffnet. Mehr Licht, neue Fenster und eine neue Heizungsanlage wurden eingebaut und sorgen für eine wohlige Atmosphäre. Die neuen Tische und Stühle, sowie unsere dekorativen Raumteiler können unseren Stadl ganz individuell verwandeln, gerne auch für Ihre persönliche Feier. Lassen Sie sich von der neuen Optik überraschen.

Alles wird bei uns liebevoll, frisch und möglichst aus regionaler Herkunft zubereitet. Mit täglich wechselnden Gerichten auf der Tageskarte und unserer aktuellen Speisekarte werden Sie von Küchenchef Dominik Baiersdorfer und seinem Team verwöhnt.

NEU

**ÖFFNUNGSZEITEN
IM SOMMER:**

**Mittwoch/Donnerstag:
17:00 bis 22:00 Uhr**

**Sonntag/Feiertag:
11:00 bis 21:00 Uhr**

SPEISEKARTE

VORSPEISEN & SALATE

Obazd'n 10,90 €

Zwiebeln | Radi | Radieserl

Superfoodsalat 15,90 €

Rote Bete | Schafskäse | Linsen | Feldsalat | Granatapfel

Hausgebeizter Lachs 16,90 €

Wildkräutersalat | Dill-Schmand

Lauwarmer Ziegenkäse 14,90 €

Gemischter Salat | Walnuss | Honig | Thymian

Kleiner gemischter Salat 6,90 €

BROTZEIT

Brotzeitbrett'l 15,90 €

Speck | Kaminwurz | Obazd'n | kalter Braten | Radieserl | Griebenschmalz

Käsebrett'l 14,90 €

Emmentaler | Obazd'n | Brie | Radi | Radieserl

Wurstsalat 11,90 € | 12,90 €

Bayrischer | Schweizer

Brotkorb mit Griebenschmalz 4,90 €

Gerne servieren wir auch Gerichte für ihre Kinder. Bitte fragen Sie hierzu unseren Service.
Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte ebenfalls an unser Servicepersonal.

SPEISEKARTE

HAUPTSPEISEN

Geschmorte Ochsenbacke 23,90 €

Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree

Spareribs 21,90 €

Kartoffelecken | Krautsalat

Wienerschnitzel 26,90 €

Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

Rustikales Duett vom Schwein 16,90 €

Dunkelbiersauce | zweierlei Knödel | Krautsalat

Laugen Burger (klassisch) 18,90 €

Rindfleischpatty | Brie | Gurken-Relish | Tomate | Speck | Röstzwiebeln | Pommes

Laugen Burger (vegetarisch) 17,90 €

Gegrillte Zucchini | Brie | Champignons | Gurken-Relish | Röstzwiebeln | Pommes

Currywurst 11,90 €

Curryketchup | Pommes

Käsespätzle 15,90 €

Röstzwiebeln | gemischter Blattsalat

Spinatknödel 16,90 €

Salbeibutter | Ofentomaten | Parmesanspäne

Gefüllte Aubergine (vegan) 16,90 €

Kräuterrisotto | Ofentomaten

Rahmschwammerl 14,90 €

Semmelknödel | Blattsalat

DESSERT

Apfelstrudel mit Vanillesauce 9,90 €

Bayrisch Creme mit Himbeeren 8,90 €

Eisvariation 6,90 €

Erdbeere | Vanille | Schokolade

FREIES WLAN
Passwort:
Weilachmuehle\$2024

GETRÄNKE

APERITIV

- Galleria Vino Frizzante 0,1l 6,90 € 0,75l 38,00 €
Crémant de Loire Bouvet-Ladubay Blanc 0,1l 7,90 € 0,75l 46,00 €
Crémant de Loire Bouvet-Ladubay Rosé 0,1l 8,90 € 0,75l 52,00 €
Gosset Extra Brut Champagner 0,75l 79,00 €

SPRITZ

- Aperol | Hugo | Lillet Wild Berry 7,90 €
Laori-Spritz (alkoholfrei)

BIERE

- Helles Augustiner | Kapplerbräu Altomünster 0,33l 3,60 € 0,5l 4,60 €
Radler 0,5l 4,40 €
Kellerbier Maierbräu Altomünster 0,33l 4,60 €
Dunkles Augustiner 0,5l 4,60 €
Pils Kapplerbräu Altomünster 0,33l 4,60 €
Weißbier Maierbräu Altomünster 0,5l 4,60 €
Helles alkoholfrei Augustiner 0,5l 4,60 €
Leichtes Weißbier Franziskaner 0,5l 4,70 €
Weißbier alkoholfrei Franziskaner 0,5l 4,70 €
Dunkles Weißbier Paulaner 0,5l 4,70 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- Mineralwasser 0,25l 2,90 € 0,5l 4,20 € 0,75l 6,60 €
Saftschorle 0,25l 3,60 € 0,5l 4,80 €
Apfel | Rhabarber | Johannisbeere | Orange | Maracuja | Holunder | Kirsche
Cola Mix 0,25l 3,60 € 0,5l 4,60 €
Coca-Cola | Coca-Cola light 0,25l 3,90 € 0,5l 4,90 €
Limo 0,25l 3,40 € 0,5l 4,60 €
Zitrone | Orange

GETRÄNKE

KAFFEE

- Espresso 2,40 €
Tasse Kaffee 3,20 €
Cappuccino 3,60 €
Latte Macchiato 3,80 €
Heiße Schokolade 3,60 €

FREIES WLAN
Passwort:
Weilachmuehle\$2024

LONGDRINKS

- Moskow Mule | Himbeer-Rosmarin-Tonic | Negroni |
Espresso-Martini | Cuba-Libre | Gin-Tonic 9,90 €

SCHNÄPSE

- Alte Marille | Alte Haselnuss | Alte Williams-Christ-Birne |
Alter Apfel | Obstler | Ramazzotti | Grappa 2cl 4,50 €

WEINE

WEISS

- Custoza
Cantina di Negrar aus Venezien 0,2l 7,50 € 0,75l 26,00 €

- Grauer Burgunder
Neef und Emmich aus Rheinhessen 0,2l 7,90 € 0,75l 27,00 €

- Chardonnay
Gorgo aus Venezien 0,2l 9,50 € 0,75l 31,00 €

ROT

- Tempranillo
Campos de Enanzo aus dem Navara 0,2l 7,90 € 0,75l 26,00 €

- Syrah
La Croix Belle aus dem Languedoc 0,2l 8,40 € 0,75l 28,00 €

- Primitivo
Terre di Campo Sasso aus Apulien 0,2l 9,90 € 0,75l 34,00 €

ROSÉ

- Caringole Rosé
La Croix Belle aus dem Languedoc 0,2l 8,90 € 0,75l 28,00 €

FRAGEN SIE GERNE AUCH NACH UNSERER ERWEITERTEN WEINKARTE



TRAU DICH

EIN ORT FÜR BESONDERE & AUSSERGEWÖHNLICHE ANLÄSSE

Hochzeit feiern in der Weilachmühle ist ohne Zweifel etwas ganz Besonderes. Das historische Gebäude, ein umgebauter Stadl, besticht durch seinen einzigartigen Vintage-Charme und bietet Platz für bis zu 135 Gäste. Inmitten der reizvollen Naturlandschaft zwischen Aichach und Augsburg liegt diese wunderschöne Perle unter den oberbayerischen Hochzeitslocations. München und Ingolstadt sind nur eine gute halbe Autostunde entfernt. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail machen wir ihre Hochzeitsfeier zu einem unvergesslichen Erlebnis! Christine Tesch und ihre Tochter Anne Wenzl freuen sich darauf, gemeinsam mit ihnen ihren großen Tag zu gestalten.

UNSER RUNDUM-SORGLOS-SERVICE FÜR IHRE TRAUMHOCHZEIT: VON GASTRONOMIE BIS DEKORATION

Damit Sie sich während der Hochzeitsfeier entspannt zurücklehnen können, steht ihnen Restaurantchef Jonas Tesch und sein Team zur Seite. Ihre Gäste verwöhnen wir mit unseren hausgemachten Speisen und eigens für den Anlass zubereiteten Köstlichkeiten aus der Küche von Chef Dominik Baiersdorfer. Dabei verarbeiten wir mit viel Liebe ausschließlich frische und qualitativ hochwertige Produkte. Zünftig Hochzeit feiern in einem besonderen Ambiente? Passend zum Mobiliar im Landhaus-Stil

legen wir Wert auf romantische Dekorationen und wunderschöne Blumenarrangements. Dabei gehen wir selbstverständlich auf ihre individuellen Wünsche ein.

JA SAGEN AN EINEM BESONDEREN ORT: TRAUUNG IN DER WEILACHMÜHLE

Wer Trauung und Feier miteinander verbinden möchte, ist in der Weilachmühle genau richtig. Gleich nebenan befindet sich die malerische Kirche „St. Georg“. Auch für freie Hochzeitszeremonien bieten wir zahlreiche Möglichkeiten: Wie wäre es mit einer romantischen Vermählung

im ländlichen Garten oder unter der großen Linde? Genießen Sie die entspannte Atmosphäre bei einer Trauung im Freien, statten Sie unseren süßen Alpakas ein Besuch ab und entdecken Sie den wunderschönen Außenbereich als Hotspot für ganz besondere Hochzeitsfotos!

Heiraten mitten im Grünen: Sie sind noch auf der Suche nach einer stilvollen Vintage-Hochzeitslocation, die von Augsburg und München aus bequem erreichbar ist? Die Weilachmühle im naturnahen Münchner Umland wird Sie und Ihre Gäste mit ihrer einzigartigen Magie verzaubern! Sichern Sie sich jetzt Ihren Wunschtermin. Wir freuen uns über Ihre Anfrage!

VIEL RAUM FÜR INDIVIDUELLE WÜNSCHE: HEIRATEN IN DER WEILACHMÜHLE

Hochzeit im Freien oder gemütlich anstoßen im romantisch dekorierten Balkensaal? In der Weilachmühle müssen Sie sich nicht entscheiden: Wir haben für jede Festgesellschaft den passenden Raum, egal ob drinnen oder draußen, in großer oder kleiner Runde:

■ GROSSER SAAL (168 m²) MIT BÜHNE:

Im passendem Interieur feiern Sie hier die perfekte Vintage-Hochzeit

■ KLEINER SAAL (120 m²):

Für intime Feiern oder das reichhaltige Kuchenbuffet, ideal auch als Rückzugsort bei Schlechtwetter oder Schauplatz des beliebten „Brautverziehens“

■ UNSER WEITLÄUFIGER AUSSENBEREICH:

Hier stehen Ihnen unser malerischer Biergarten, ein Kinderspielplatz und ein großzügiger Landgarten für Ihre Hochzeitsfeier zur Verfügung



Sie möchten unsere einzigartige Hochzeitslocation bei München gerne für ein rauschendes Fest buchen? Terminanfragen richten Sie bitte an Christine Tesch und Anne Wenzl (hochzeit@weilachmuehle.de).



AUF G'SPUIT!

KULTURELLER TREFFPUNKT

Berti Well eröffnete 1986 das Anwesen als Gastwirtschaft und Kleinkunsthöhne. Seit dieser Zeit besuchten viele bekannte Kabarettisten, Musiker und Autoren die Weilachmöhle, unter anderem Dieter Hildebrandt, Georg Ringgwandl, Fredl Fesl, Axel Hacke, Klüpfel und Kobr, Erwin Pelzig, Jörg Huber, Django Asül, Monika Gruber, Eisi Gulp, Rudi Zapf und Gerhard Polt. Natürlich ließen es sich auch Bertis Geschwister die „Biermösl Blossn“ und die „Wellküren“ nicht nehmen, regelmäßig zu ihrem Bruder nach Thalhausen zu kommen. Wir lassen die Tradition der Thalhausener Kleinkunsthöhne wieder aufleben. Besonders in den Wintermonaten finden hier zahlreiche Veranstaltungen wie Konzerte, Kabarett und der traditionelle Volkstanz statt.



- Linke Seite:
- 1 Gerhard Polt
 - 2 Matthias und Maria Well
 - 3 Well-Kinder
- Rechte Seite:
- 4 Olivier Pierre
 - 5 Reinhold Joppich
 - 6 Wellbuam
 - 7 Claudia Pichler und Michael Well
 - 8 Tom & Flo





GLENN LANGHORST
19. OKTOBER 2024

VERANSTALTUNGEN WINTER 2024/2025

TICKETS UNTER
WWW.WEILACHMUEHLE.DE



**TOM APPEL UND
HÄNS CZERNIK**
30. NOVEMBER 2024



DAVE GOODMAN
7. DEZEMBER 2024



NOUWELL COUSINES
26. OKTOBER 2024



**„HEILIGE NACHT“ MIT
SIEGFRIED BRADL & PETER GREIF**
14. DEZEMBER 2024



KUNSTHANDWERKERMARKT
2./3. NOVEMBER 2024



**MONIKA MARIA
WAGNER**
11. JANUAR 2025



**JULIENNE ET
LES CHATS NOIRS**
18. JANUAR 2025



MAXI PONGRATZ
24. JANUAR 2025



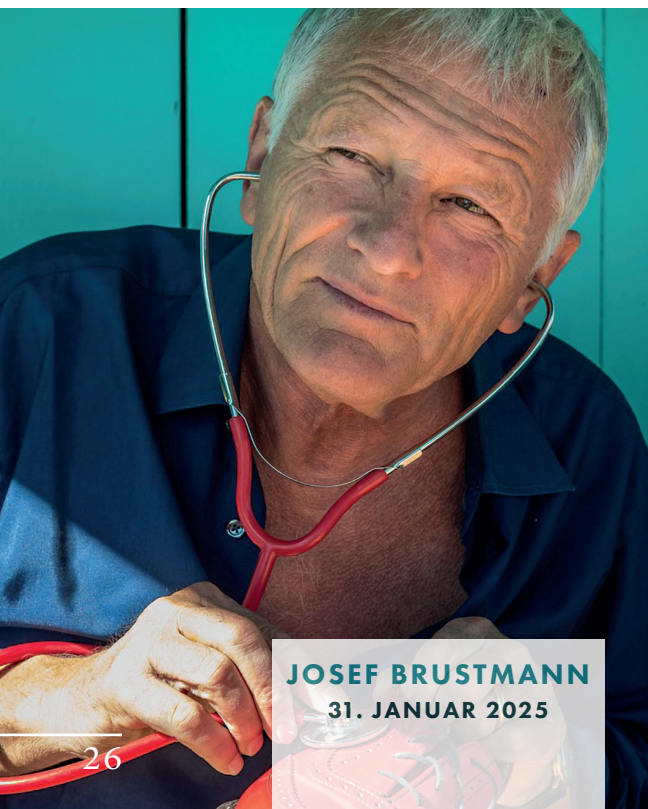
ADJIRI ODAMETAY
25. JANUAR 2025



**AUF D'SAIT'N
(MATINEE)**
9. FEBRUAR 2025



**RUFUS BECK
(LESUNG)**
1. FEBRUAR 2025



JOSEF BRUSTMANN
31. JANUAR 2025



QUINTRO
15. FEBRUAR 2025

TICKETS UNTER
WWW.WEILACHMUEHLE.DE

VERANSTALTUNGEN

HERBST/WINTER 2023/24



VOLKSTANZ MIT DEN WELL-BUAM
16. FEBRUAR 2025



KÜHNHAUSER KLAPPSTIA
1. MÄRZ 2025



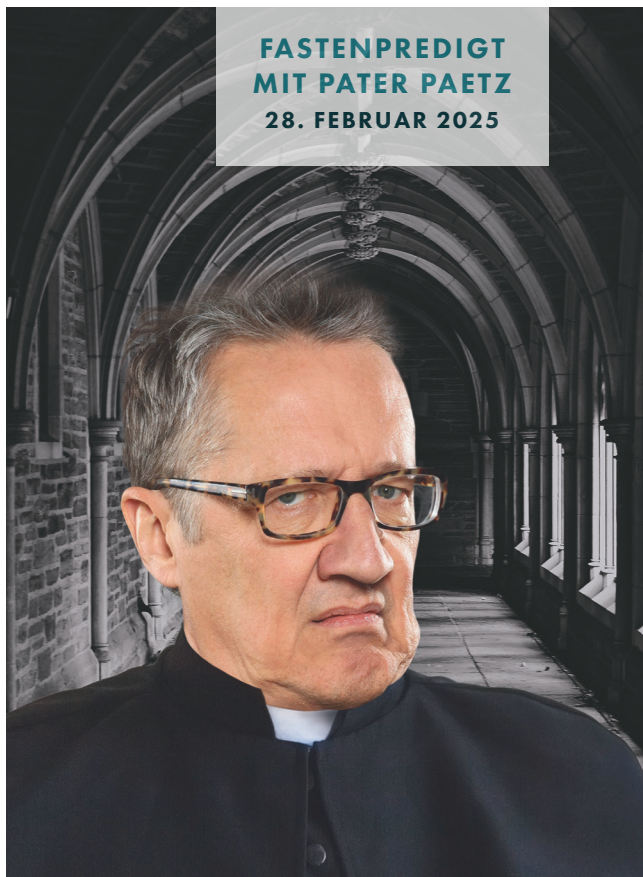
LUKE DIMON
15. MÄRZ 2025

VERANSTALTUNGEN HERBST/WINTER 2023/24

TICKETS UNTER
WWW.WEILACHMUEHLE.DE



SARA BRANDHUBER
22. FEBRUAR 2025



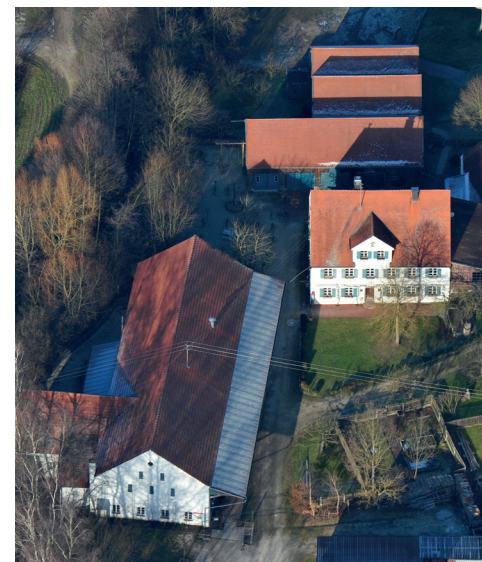
FASTENPREDIGT MIT PATER PAETZ
28. FEBRUAR 2025



ELEVATION – DIE JAZZBAND
8. MÄRZ 2025



Anwesen des H^r Jakob Menginger...
Müllermeister in Thalhausen.



Die Weilachmühle heute

DIE GESCHICHTE DER WEILACHMÜHLE

Bereits seit über 400 Jahren gibt es die ehemalige Korn- und Sägemühle in Thalhausen. 1737 erstmals urkundlich erwähnt, gab es die Weilachmühle vermutlich schon deutlich länger als Getreidemühle, angetrieben durch die Weilach, die früher an der rechten Seite des Hauses vorbeifloss. Zunächst noch als Mühle betrieben, wurde es 1922 ein landwirtschaftlicher Betrieb. Das jetzige Haus wurde 1874 erbaut.

Berti Well, aus der großen Familie der Well-Brüder und Schwestern, kaufte 1985 das Anwesen und restaurierte es umfangreich. Das Haupthaus wurde mit einer Gaststätte ausgestattet, im gegenüberliegenden ehemaligen Stallgebäude zwei Säle und eine Küche untergebracht und zudem ein wunderschöner Biergarten angelegt. Im großen Saal präsentierte er über Jahrzehnte ein ausgesucht gutes Kleinkunstprogramm.



oben: Berti Well zusammen
mit Christine Tesch
unten: die Well „Mutti“
stand viele Jahre in der Küche
der Weilachmühle und machte
die weltbesten Kiachal.





WWW.WEILACHMUEHLE.DE



SCHAU GERNE AUCH
HIER VORBEI:



alpaka.weilachmuehle
hofladen_weilachmuehle
weilachmuehle



Hofladen Weilachmühle
Weilachmühle
Alpaka Weilachmühle



Weilachmühle

Familie Tesch
Am Mühlberg 5
85250 Altomünster/
Thalhausen

Telefon 08254-1711
E-Mail für allgemeine
Kontaktanfragen:
info@weilachmuehle.de

