



Weilachmühle

Ausgabe 12 | Sommer 2026

# EinBLICKE

Kostenlos zum Mitnehmen



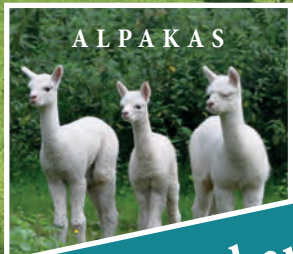
HOCHZEITEN



INTERVIEW



ALPAKAS



inkl. Speisekarte

# Inhalt



ALPAKAWANDERUNGEN ▶ 4



TRAU DICH ▶ 6



MARIA WELL ▶ 8



KUNST MIT KUNO SCHARPF ▶ 12



WE ARE FAMILY ▶ 14



GESCHICHTE ▶ 16

SPEISEKARTE ▶ 18

GETRÄNKEKARTE ▶ 22



UNSER NEUER KÜCHENCHEF ▶ 24



MICHAEL KOBR ▶ 26



KULTURELLER TREFFPUNKT ▶ 30



VERANSTALTUNGEN ▶ 34

Kennt Ihr schon unseren Newsletter?  
Er erscheint 4 bis 6 mal im Jahr.  
Einfach anmelden unter  
[www.weilachmuehle.de](http://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



## WILLKOMMEN IN DER WEILACHMÜHLE

Mit unserem Magazin **EINBLICKE** nehmen wir euch mit in die besondere Atmosphäre der Weilachmühle und unser vielfältiges Veranstaltungsprogramm.

Unsere Kleinkunstbühne begeistert immer mehr Besucher – danke für eure Unterstützung! Freut euch im Sommer auf unseren Biergarten, im Herbst starten wir dann wieder die Kleinkunstbühne mit einer bunten Mischung aus Musik, Kabarett und Kultur.

### DER VORVERKAUF LÄUFT BEREITS – SICHERT EUCH EURE PLÄTZE!

Dank euch wird die Weilachmühle mit Leben, Musik und besonderen Momenten gefüllt. Unser Motto:  
**RAUS AUS DEM ALLTAG – REIN INS ERLEBNIS.**

Als Familienbetrieb stehen bei uns Herzlichkeit und Persönlichkeit im Mittelpunkt:

- **ANNE** organisiert und informiert euch,
- **CHRISTINE** kümmert sich liebevoll um Hofladen, Hochzeiten und das Anwesen,
- **JONAS** und sein Team verwöhnen euch kulinarisch,
- **CHRISTIAN** sorgt mit Alpaka-Wanderungen für unvergessliche Erlebnisse.

Ein großes Danke an unser Team – und an euch!  
Wir freuen uns auf viele gemeinsame Momente.

Eure *Familie Tesch*



## 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 16 Jahren, dieses Jahr erwarten wir den O-Jahrgang, Olivia, Oskar, Olga, Otto und viele mehr.

# 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.

Gerne planen wir auch Ihre individuelle Firmen- oder Gruppenwanderung. Unsere Guides Annalena, Hans und Christian und natürlich die Alpakas freuen sich auf eine Tour mit Euch.

Hier geht es  
zum Ticket-Shop:



[www.weilachmuehle.de](http://www.weilachmuehle.de)

## 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](http://www.weilachmuehle.de) und können dort direkt gebucht werden.**





## 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 m<sup>2</sup>) mit Bühne:**  
Im passendem Interieur feiern Sie hier die perfekte Vintage-Hochzeit
- **Kleiner Saal (120 m<sup>2</sup>):**  
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 euren besonderen Tag buchen? Terminanfragen richten Sie bitte an Christine Tesch und Anne Wenzl ([hochzeit@weilachmuehle.de](mailto:hochzeit@weilachmuehle.de)).

# TRAU DICH

– SAG JA ZU EINEM ORT MIT GANZ VIEL HERZ.

Die Weilachmühle – eure Hochzeitslocation voller Charme & Persönlichkeit.

Hochzeit feiern in der **Weilachmühle** ist alles – nur nicht gewöhnlich. In unserem liebevoll restaurierten Stadl trifft authentischer Vintage-Flair auf gemütlich-elegantes Ambiente. Umgeben von wunderschöner Natur zwischen Altomünster und Augsburg, ist die Weilachmühle der perfekte Ort für euren großen Tag – idyllisch, inspirierend und doch nur rund 30 Minuten von München oder Ingolstadt entfernt. Mit Platz für bis zu 135 Gäste bietet unser Stadl nicht nur Raum für ausgelassene Feste, sondern auch für echte Herzensmomente.

## EURE LIEBE VERDIENT DAS BESONDERE.

Christine Tesch und ihre Tochter Anne Wenzl begleiten euch mit viel Herzblut, Feingefühl und Erfahrung – von der ersten Idee bis zum letzten Tanz. Wir hören zu, planen mit euch gemeinsam und

schaffen genau den Rahmen, in dem ihr einfach ihr selbst sein könnt. Was ihr euch wünschen könnt? Einen Rundum-Sorglos-Service, der wirklich hält, was er verspricht:

- Individuelle Hochzeitsplanung
- Dekoration mit Liebe zum Detail
- Kulinarik auf höchstem Niveau
- Persönliche Betreuung & entspannte Atmosphäre

## GENUSSMOMENTE, DIE IN ERINNERUNG BLEIBEN.

Während ihr euren großen Tag genießt, sorgt unser erfahrenes Team dafür, dass alles rund läuft. Restaurantleiter Jonas Tesch und Küchenchef Toni Meyer verwöhnen euch und eure Gäste mit kreativen, liebevoll zubereiteten Gerichten – aus frischen, regionalen Zutaten, immer hausgemacht und auf euren Anlass abgestimmt.

## SAGT JA – AN EINEM ORT VOLLER MAGIE.

Ob kirchlich, frei oder ganz individuell – bei uns ist alles möglich. Direkt neben der Weilachmühle befindet sich die charmante Kirche St. Georg. Für freie Trauungen bietet unser Außenbereich zahlreiche traumhafte Optionen:

- romantisch im Garten
- unter der alten Linde
- oder im Hochzeitsstadl, immer dabei unsere **SÜSSEN ALPAKAS** als Fotohighlight!

Lasst euch verzaubern von der natürlichen Schönheit rund um die Weilachmühle – **DEM PERFEKTEN ORT FÜR UNVERGESSLICHE ERINNERUNGEN. HEIRATEN IM GRÜNEN – STILVOLL, HERZLICH, UNVERGESSLICH.**

Ihr seid noch auf der Suche nach einer einzigartigen Location, die Natur, Charme und Vintage-Style perfekt vereint? Dann seid ihr bei uns genau richtig.

## JETZT WUNSCHTERMIN SICHERN

Wir freuen uns auf eure Anfrage!



## EIN MUSIKALISCHES GESPRÄCK MIT MARIA WELL

### Wie hat Dich das musikalische Umfeld Deiner Familie geprägt?

Als Kinder sind mein Bruder und ich schon früh auf den Tourneen vom Papa („Biermoesl-Blosn“) mit dabei gewesen. Dann die Volkstänze und vielen Familienfeiern, und das Haus immer voller Musik, das geht nicht spurlos an einen vorbei. Wenn ich bei meiner Cousine Maresa übernachtet habe, sind wir mit den Harfenklängen vom Stoffel eingeschlafen, und daheim mit den sanften Tönen der Tuba oder vom Bariton aufgewacht. Man kann schon fast sagen, dass ich im Tubakasten von meinem Vater aufgewachsen bin.

### Wann hast Du gemerkt, dass Musik ein zentraler Teil Deines Lebens sein wird?

Mir war relativ früh klar, dass ich etwas im künstlerischen Bereich machen will – vor kurzem habe ich ein altes Freunde Buch aus der 2. Klasse gefunden, da hab ich bei „Berufswunsch“ geschrieben, dass ich einmal Malerin, Schriftstellerin oder „Cellolistin“ werden will. Letzteres ist es dann ja auch geworden.

### Welche Bedeutung hat Deine Familie heute noch für Deinen musikalischen Weg?

Da ich mit meinem Bruder Matthias, meiner Cousine, und unzähligen weiteren Cousins und Cousins, Tanten und Onkel und

meinem Vater immer wieder u.a. in der Formation „ALL WELL“ auf der Bühne stehe, prägt die Familie natürlich nach wie vor einen Großteil meines musikalischen Wegs. Es ist ein riesen Glück, dass das so harmonisch überhaupt möglich ist, und ein absolutes Privileg mit Menschen zusammen Musik zu machen, die man einfach wahnsinnig gerne mag und eine riesen Gaudi zam hat.

### Wie ist die Idee zu den nouWell cousines entstanden?

Meine Cousine Maresa, mein Bruder und ich haben ja schon seit frühester Kindheit („Sepp Depp Hennadreck“) zusammen Musik gemacht und sind auf der Bühne gestanden. Die Idee eine Gruppe zu gründen kam uns, als wir den Alex, einen Kommilitonen aus der Musikhochschule, mit ins Boot geholt haben, um uns für „Live Music now“ zu bewerben – eine Organisation, die es jungen Menschen ermöglicht Musik zu Menschen zu bringen, die aufgrund ihrer Lebensumstände nicht in Konzerte gehen können.

### Wie funktioniert Eure Zusammenarbeit im Ensemble – habt Ihr feste Rollen oder arbeitet Ihr ganz organisch zusammen?

Wir haben in dem Sinne keine klare Rollenverteilung, aber jeder hat natürlich unterschiedliche Stärken die er mit einbringt. Gerade sind wir dabei, unsere CD zu

finalisieren, da kümmert sich der Alex z.B. um Ton und Mischung, weil er das studiert hat, und sich damit einfach besser auskennt als wir.

### Du spielst mehrere Instrumente – welches liegt Dir besonders am Herzen und warum?

Ich hab ganz klassisch mit Blockflöte angefangen, danach noch Klavier und Cello, welches ich dann an der Musikhochschule München studiert habe und nach wie vor mein Lieblingsinstrument ist, da es der menschlichen Stimme am nächsten kommt. Man kann wie die Geige in den höchsten Lagen brillieren, oder aber wie die Tuba einen sonoren Bass schmettern. Die Flöte habe ich lustigerweise für die Programme von „Salut Salon“ wieder rausholen müssen, und wieder angefangen öfters zu spielen - zur großen Freude meiner Nachbarn.

### Wie gelingt es Dir, traditionelle bayerische Klänge mit klassischen Elementen zu verbinden? Du spielst ja auch in vielen anderen Formationen/Bands mit.

Volksmusik und Klassik ist für mich nie einen Widerspruch, sondern bereichert sich vielmehr gegenseitig. Aus der Volksmusik nehmen mein Bruder und ich das musikalische und lockere mit, und die Klassik ist unser handwerkliches Fundament – mit unserem Trio WellCaru versuchen wir immer beides zu verbinden. In unserem letzten Programm haben wir uns z.B. auf die Spurensuche von Johannes Brahms und seiner Liebe zur ungarischen Musik begeben. Momentan sind wir auf den Spuren vom Orient Express und fahren die Route musikalisch ab. Es wird also nie fad.



**Gibt es Musikstile oder Instrumente, die Du in Zukunft gerne noch ausprobieren möchtest?**

Meine Cousine hat mir gerade eine Banjolele zum Geburtstag geschenkt – halb Banjo, halb Ukelele. Also: das Beste aus beiden Welten. Die wird natürlich sofort in unser nouWell cousines Programm eingebaut.

**WEILACHMÜHLE: Die Weilmühle ist für Euch sicher eine ganz besondere Bühne – was macht diesen Ort für Dich so einzigartig?**

Hier haben die ersten Auftritte mit der Großfamilie, viele Volkstänze und unzählige Feste stattgefunden – und neulich auch meine Hochzeit.

Wenn ich an die Weilmühle denke, hab ich sofort meinen Onkel Berti vor Augen, dem die Weilmühle früher gehört hat und der uns immer mit einem lautstarken „Ja wäs moanst wäs i heid alles für Arbadt häb!“ begrüßt hat. Und natürlich meine Oma, die Mutti, die mit einem riesigen Teller bis zum Rand gefüllt mit frischen Auszogne, durch den Biergarten hatscht.

**Welche Rolle spielt die bayerische Kultur allgemein in Deinem musikalischen Ausdruck?**

Ich merk vor allem wenn ich im Norden Deutschlands spiele, dass der bayerische Dialekt wahnsinnig gut ankommt. Ich glaube Dialekt im Allgemeinen. Man kommt sofort authentisch rüber – auf Hochdeutsch zu moderieren funktioniert bei mir einfach ned.

Im neuen „Salut Salon“ Programm „HEIMAT“ darf ich am Schluss sogar Schuhplattln – in Highheels. Das ist in Hamburg schon fast exotisch.

**IM NEUEN PROGRAMM DARF ICH AM SCHLUSS SOGAR SCHUHPLATTLN – IN HIGHHEELS. DAS IST IN HAMBURG SCHON FAST EXOTISCH.**



**WEILACHMÜHLE: Was inspiriert Dich außerhalb der Musik?**

Nach wie vor das Schreiben – und Film. Während der Coronazeit hatte ich die Gelegenheit für ein Jahr an der HFF in München zu studieren, das war eine wunderbare Bereicherung.

**Wie hältst Du bei all Deinen musikalischen Projekten die Balance zwischen Kreativität, Proben und Privatleben?**

Sich bewusst Auszeiten zu nehmen. Aber das fällt mir ehrlich gesagt schwer, weil mein Beruf einfach so Spaß macht.

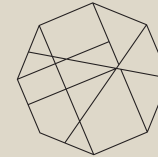
**Worauf dürfen sich die Fans der nouWell cousines und Deiner Familie künftig freuen?**

Auf die „nouWell cousines“ CD, die wir hier in der Weilmühle aufgenommen haben, und Anfang Juli bei GLM erscheint.



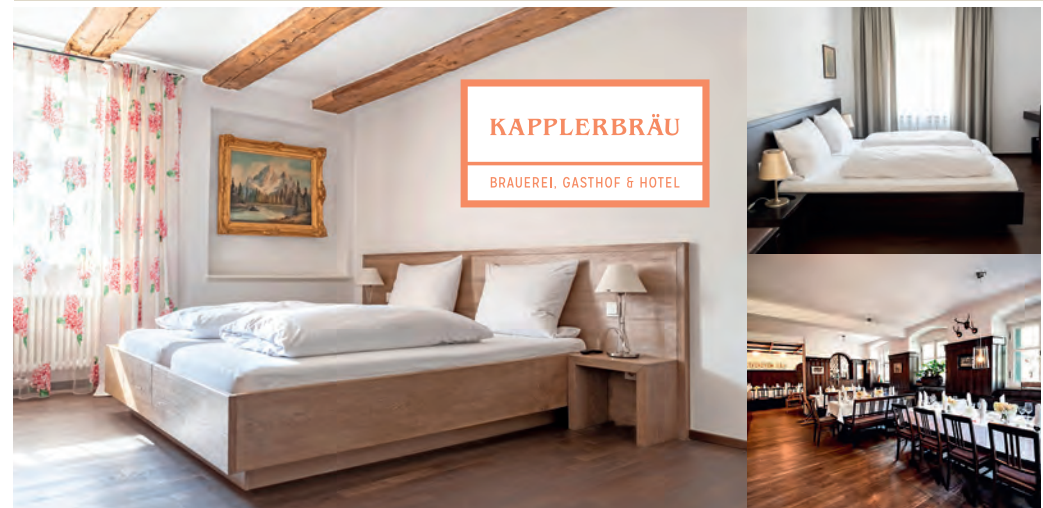
**Echte Momente verdienen echte Bilder.**

Ob Hochzeit, Familienglück oder Unternehmensauftritt – wir halten fest, was euch ausmacht.



**ZAGEL**  
FOTOGRAFIE

☎ 0175/ 5211990  
www.zagel-fotografie.de  
Schrobenhausener Str. 3, Aichach  
Inhaberin: Katrin Zagel



*Bei uns ist Gastfreundschaft zu Hause.*

Ein idealer Aufenthalt für Sie und Ihre Gäste. Herzlich & Willkommen!

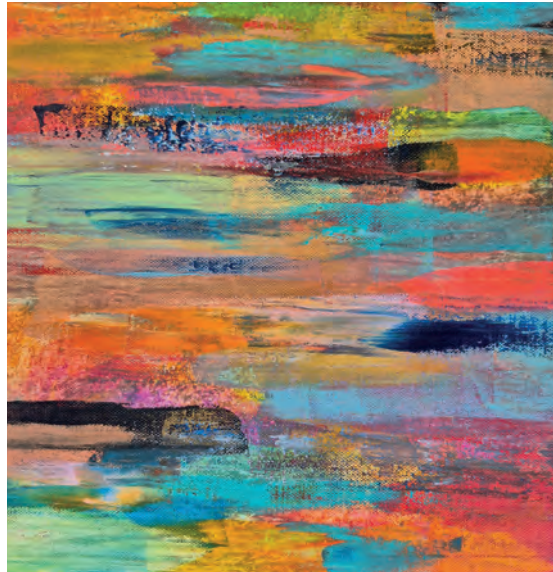
KAPPLERBRÄU · Nerbstraße 8 · 85250 Altomünster · Telefon 08254 777 · www.kapplerbraeu.de



# KUNST IN DER WEILACHMÜHLE

Mit der Ausstellungsreihe „Kunst in der Weilachmühle“ möchten wir einen lebendigen Ort der Begegnung zwischen Kunst, Genuss und Gemeinschaft schaffen. Den Auftakt machte unsere erste Ausstellung im Restaurant mit dem Künstler Kuno Scharpf, der mit seinen Werken die Räume des Gastraumes über viele Monate hinweg bereicherte. Als Highlight wurde die Dauerausstellung durch eine gemeinsame Abendveranstaltung ergänzt. Bei wunderschöner und entspannter Atmosphäre und einem Glas Prosecco ergab sich ein reger persönlicher Austausch des Künstlers mit den Besucherinnen und Besuchern.

An diesen gelungenen Start möchten wir anknüpfen und künftig regelmäßig Künstlerinnen und Künstlern die Möglichkeit bieten, ihre Arbeiten bei uns zu präsentieren. Die Weilachmühle soll dabei nicht nur ein Ort zum Verweilen und Genießen sein, sondern auch eine Plattform für kreative Ausdrucksformen aus der Region und darüber hinaus. Für alle, die die letzte Ausstellung und die stimmungsvolle Vernissage mit Kuno Scharpf verpasst haben, möchten wir im Folgenden noch einmal einen kleinen Einblick geben.



## VITA – KUNO SCHARPF

Kuno Scharpf begann seinen künstlerischen Weg im gegenständlichen Zeichnen und lernte das nötige Handwerkszeug. Schließlich entdeckte er im Austausch mit verschiedenen Mal- und Künstlergruppen seine Leidenschaft für die abstrakte Acrylmalerei. Rasch entwickelte Kuno Scharpf eine eigenständige künstlerische Handschrift. Seine Werke zeichnen sich durch eine kraftvolle, farbintensive Bildsprache aus.

Dabei experimentiert er unter anderem mit Spachtelwerkzeugen, Pigmentschüttungen sowie Materialien wie Marmorermehl und Champagnerkreide. Der klassische Pinsel spielt in seinem Schaffen hingegen kaum eine Rolle – stattdessen steht das Arbeiten mit Struktur, Materialität und Bewegung im Mittelpunkt.

Ein besonderes Werk, bei dem die Handschrift des Künstlers deutlich wird, ist das Bild „Konfetti“ – wie geschaffen für die Weilachmühle. Da waren sich alle Beteiligten bereits im Vorfeld einig. Kuno Scharpf hat es deshalb Jonas Tesch an der Vernissage mit Freude überreicht. Seitdem ist es im sogenannten „Konfetti-Eck“ des Gastraumes für alle zu bewundern.



**WENN AUCH SIE INTERESSE HABEN, IHRE KUNST BEI UNS AUSZUSTELLEN, FREUEN WIR UNS SEHR ÜBER IHRE NACHRICHT AN [INFO@WEILACHMUEHLE.DE](mailto:INFO@WEILACHMUEHLE.DE)**

**WIR SIND GESPANNT AUF NEUE IMPULSE, VIELFÄLTIGE PERSPEKTIVEN UND INSPIRIERENDE BEGEGNUNGEN!**



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

## 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 hat ihr sicher auch schon mal im Biergarten mit Noah und Josephine herumsausen gesehen.

# Rad-Spaß

**Dein Radl gehört in die besten Hände – und zwar in unsere!**



Wir sind maximal motiviert, wenn's um ein Radl für Dich geht!

- › Wir finden immer das passende Radl – große Auswahl an Pedelecs (auf allen vorhandenen Systemen sind wir übrigens bestens geschult) und natürlich Bio-Bikes!
- › Große Auswahl an allem möglichen Zubehör – auch für die Sicherheit – wie Kleidung, Helme, Rucksäcke, Schlösser...

*Überzeuge Dich von unserer fachkundigen Beratung und unserem kompetenten Service – vor und vor allem nach dem Kauf!*

**Deine Top-Adresse für Service und Beratung rund ums Radl!**





# 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.



**MIT GROSSER DANKBARKEIT  
ERINNERN WIR UNS  
AN BERTI WELL**

**Wir, die Familie Tesch, hatten das Privileg, 2011 die Weilachmühle von Berti Well zu übernehmen. Sein plötzlicher Tod am 9. August 2024 im Alter von 79 Jahren hat uns tief bewegt. Berti hat uns nicht nur die Weilachmühle anvertraut, sondern auch seinen Geist und seine Vision weitergegeben. Es ist uns eine Herzensangelegenheit, die Weilachmühle in seinem Sinne weiterzuführen und seinen außergewöhnlichen Einsatz für diesen besonderen Ort zu würdigen. Lieber Berti, wir danken Dir von Herzen für Dein Vertrauen und Deine Inspiration. Dein Vermächtnis lebt in der Weilachmühle weiter.**



Die Well „Mutti“  
stand viele Jahre in der Küche  
der Weilachmühle und machte  
die weltbesten Kiachal.



# SPEISEKARTE

## BROTZEIT

Bayerischer Obazda 10,9 €  
die bayerische Käsespezialität, fein garniert mit roten Zwiebeln,  
weißem Radi und Radieserl



Mediterrane Dip-Variation 8,9 €  
aromatische Paprikacreme Mojo rojo, cremige Röstbutter  
und frische Salsa verde,  
serviert mit ofenfrischer Brotauswahl



Der Klassiker: Wurstsalat 12,9 €  
Regensburger-Wurst, wahlweise Bayrisch  
oder Schweizer Art mit feinen Emmentaler-Streifen,  
in würziger Essig-Öl-Marinade mit roten Zwiebeln



Kalter Braten 13,9 €  
fein aufgeschnittener kalter Braten, dazu frischer Kren,  
knackiger Radi und Radieserl



Weilachmühlen Brotzeitbrettl 15,9 €  
alpenländische Spezialitäten mit deftigem Speck,  
würziger Kaminwurz, kaltem Braten und Griebenschmalz,  
dazu würziger Obazda, knackiger Radi und Radieserl



Weilachmühlen Käsebrettl 14,9 €  
milder Emmentaler, cremiger Brie und würziger Obazda,  
garniert mit erntefrischem Radi und Radieserl



Körberl & Schmalz 5,9 €  
ein Korb gemischter Brotsorten,  
serviert mit würzigem Griebenschmalz

# SPEISEKARTE

## VORSPEISEN & SALATE

Ziegenkäse im Blätterteigmantel 14,9 €  
mit Honig, gerösteten Walnüssen,  
Apfel und aromatischem Thymian-Rosmarin-Duft



Caesar Salat 12,9 €  
Romanasalat mit gehobeltem Parmesan, knusprigen Croûtons  
und klassischem Caesar-Dressing  
dazu Hähnchenbruststreifen 19,8 €



Tatar vom Weiderind 21,9 €  
Rinderfilet handgehackt mit feinen Kapern veredelt,  
gekrönt von einem kross gebratenen Wachtelei  
auf einem Bett von jungem Babyblattspinat



Süßkartoffelsuppe mit gebratenem Spargel 9,9 €  
fein passierte Creme von Süßkartoffel und roter Paprika,  
mit braunem Rohrzucker karamellisiert und einer Nuance Chili veredelt,  
gekrönt von knusprig in Butter gebratenen Spargeltranchen



Weilacher Stew 12,9 €  
Lammwickel im Speck-Wirsing-Mantel  
serviert in einer kräftigen, hausgezogenen Lammbühe  
mit feinen Kartoffelwürfeln, Schalotten und  
knackigen Wirsingstreifen, vollendet mit frischem Thymian  
Als Hauptgang 18,9 €



Gartensalat 7,9 €  
frischer Gartensalat mit feiner Zitronenvinaigrette,  
leicht, ausgewogen und angenehm erfrischend

# SPEISEKARTE

## FLEISCH

**Rustikales Duett vom Schwein 18,9 €**  
Wammerl und Schulter vom Schwein in kräftiger Dunkelbiersauce,  
dazu ein Duo aus Kartoffel- und Semmelknödeln  
sowie feinem Krautsalat



**Ofenfrische Spareribs 19,9 €**  
in würziger Marinade glasiert, dazu knusprige Kartoffelecken,  
Krautsalat und Sour Cream



**Wiener Schnitzel 28,9 €**  
Schnitzel vom Kalb goldgelb ausgebacken, außen knusprig  
und innen zart, begleitet von frischem Kartoffel-Gurkensalat  
und feinen Wildpreiselbeeren



**Zwiebelrostbraten 32,9 €**  
bayrische Jungbullenlende, rosa gebraten, unter einem Berg  
aus hausgemachten, krossen Röstzwiebeln,  
serviert mit kräftiger Bratensauce, einer Nocke Kräuterbutter  
und goldbraun geschwenkten Speck-Bratkartoffeln



**Currywurst mit Pommes 12,9 €**  
saftige Currywurst in würziger-süßer Currysauce,  
serviert mit knusprigen Pommes frites



**Sanft geschmortes Feldhasen-Ragout 26,9 €**  
über 80 Minuten in trockenem Weißwein und Fleischbrühe gegart,  
mit Staudensellerie und Waldthymian,  
serviert mit frischen Bandnudeln

---

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

## FISCH & VEGETARISCH

**Edelpilz-Pfandl (vegan) 16,9 €**  
kurz gebratene Edelpilze mit karamellisierten Tomaten an mariniertem Wild-Rucola,  
vollendet mit zartschmelzendem veganem Rahmfrischkäse, dazu Semmelknödel



**Allgäuer Käsespätzle 15,9 €**  
hausgemachte Spätzle, mit einer würzigen Mischung aus gereiftem Bergkäse  
und Emmentaler, gekrönt von goldbraun gebackenen Röstzwiebeln und frischen Kräutern



**Fischfilet gebraten „nach Marktfang“ 29,9 €**  
zart gebratenes Fischfilet serviert auf cremigem Perlgraupenrisotto,  
verfeinert mit frischer Limette und aromatischen Kräutern,  
eine leichte Komposition mit feiner Frische und ausgewogener Eleganz



**Gefüllte Baby-Auberginen „Marrakesch“ (vegan) 17,9 €**  
sanft geschmorte Auberginenhälften mit aromatischer Hirse-Gemüse-Füllung,  
veredelt mit den Düften des Orients aus Kreuzkümmel, Koriander und Kardamom,  
gekrönt von goldbraun gerösteten, gehackten Cashewkernen



**Spinatknödel 16,9 €**  
locker-leichte Spinatknödel, geschwenkt in aromatischer Salbeibutter, begleitet  
von sanft geschmorten Ofentomaten und vollendet mit würzigen Parmesanspänen –  
eine harmonische Komposition aus feinen Kräuternoten und mediterraner Leichtigkeit

---

## DESSERTS

**Grießflammerie 6,9 €**  
samtige Grießflammerie mit fruchtigen Himbeeren, harmonisch abgerundet



**Affogato 5,2 €**  
cremiges Vanilleeis, übergossen mit frisch gebrühtem Espresso



**Kaiserschmarrn 11,9 €**  
luftiger Kaiserschmarrn, goldbraun gebacken und fein karamellisiert,  
begleitet von Apfelmus



**Weißbirtiramisu 9,9 €**  
luftig-cremiges Weißbirtiramisu mit feiner Malz- und Hefenote,  
geschichtet mit zartem Biskuit

# GETRÄNKE

## APERITIV

Vino Frizzante 0,1l 6,9 € 0,75l 38 €  
Crémant Blanc | Rosé 0,1l 7,9 € | 8,9 € 0,75l 46 € | 54 €  
Champagner 0,75l 79 €

## SPRITZ

Aperol | Hugo | Lillet Wild Berry (gerne auch alkoholfrei) 8,9 €  
Weilachmühlen Spritzer 8,9 €  
Weißwein, aufgespritzt, mit Birne und frischen Kräutern

Helles Augustiner | Kapplerbräu Altomünster 0,33l 3,6 € 0,5l 4,6 €  
Radler 0,5l 4,4 €  
Kellerbier Maierbräu Altomünster 0,33l 4,6 €  
Dunkles Augustiner 0,5l 4,6 €  
Pils Kapplerbräu Altomünster 0,33l 4,6 €  
Weißbier Maierbräu Altomünster 0,5l 4,8 €  
Helles alkoholfrei Augustiner 0,5l 4,6 €  
Leichtes Weißbier Franziskaner 0,5l 4,8 €  
Weißbier alkoholfrei Franziskaner 0,5l 4,8 €  
Dunkles Weißbier Paulaner 0,5l 4,8 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser 0,25l 2,9 € 0,5l 4,4 € 0,75l 6,9 €  
Saftschorle 0,25l 3,6 € 0,5l 4,8 €  
Apfel | Rhabarber | Johannisbeere | Orange | Maracuja | Kirsche  
Cola Mix 0,25l 3,6 € 0,5l 4,6 €  
Coca-Cola | Coca-Cola light 0,25l 3,9 € 0,5l 4,9 €  
Limo Zitrone | Orange 0,25l 3,4 € 0,5l 4,6 €

## KAFFEE

Espresso 2,4 € | Tasse Kaffee 3,4 € | Cappuccino 3,8 €  
Latte macchiato 4,1 € | Heiße Schokolade 4,2 €

## LONGDRINKS

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

# GETRÄNKE

## SCHNÄPSE

Alte Marille | Alte Haselnuss | Alte Williams-Christ-Birne |  
Alter Apfel | Obstler | Ramazzotti | Grappa 2 cl 4,5 €

## WEIN

### WEIß

Riesling, Weingut Karthäuserhof, Mosel  
Fein, mineralisch und elegant. Frische Zitrusnoten, grüner Apfel und eine lebendige Säure  
0,2l 7,9 € 0,75l 27 €

♦  
Grauer Burgunder, Weingut Neef-Emmich, Rheinhessen  
Saftig und ausgewogen. Gelbe Früchte, zarte Nussigkeit und eine angenehme Cremigkeit  
0,2l 8,9 € 0,75l 28 €

♦  
Chardonnay, Weingut Gorgo, Venetien  
Rund und harmonisch. Reife Apfelfrucht, feine Würze und ein weicher Schmelz  
0,2l 9,9 € 0,75l 34 €

### ROT

Syrah, Weingut La Croix Belle, Languedoc  
Würzig und fruchtbetont. Dunkle Beeren, ein Hauch Pfeffer und geschmeidige Tannine  
0,2l 9,5 € 0,75l 31 €

♦  
Marselan, Weingut Vignerons de Camplong, Languedoc  
Kräftig und charaktervoll. Reife dunkle Frucht, Kräuternoten  
0,2l 9,9 € 0,75l 34 €

♦  
Primitivo, Weingut Terre di Campo Sasso, Apulien  
Vollmundig und intensiv. Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und Gewürzen  
0,2l 9,9 € 0,75l 34 €

### ROSÉ

Caringole Rosé, Weingut La Croix Belle, Languedoc  
Rote Beeren, feine Kräuter und eine lebendige Säure  
0,2l 8,9 € 0,75l 28 €

FRAGEN SIE GERNE AUCH NACH UNSERER ERWEITERTEN WEINKARTE



# TONI MEYER SETZT AUF KLARE LINIEN

EIN GESPRÄCH MIT UNSEREM NEUEN KÜCHENCHEF

**Lieber Toni, stell dich doch bitte kurz vor. Wer bist du und was macht deine Küche aus?**

Mein Name ist Toni Meyer, Baujahr 1983, und ich komme aus Haag an der Amper. Meine Ausbildung habe ich im Maritim Airport Hotel Hannover gemacht, anschließend durfte ich die kulinarische Vielfalt Bayerns intensiv kennenlernen und prägen. Was mich als Koch besonders auszeichnet, ist meine

Leidenschaft für offenes Feuer und American BBQ – kombiniert mit einem klaren Anspruch an Qualität, Struktur und Detailverliebtheit. Meine Küche steht für klare Linien, außergewöhnliche Geschmackskombinationen und eine besondere Balance aus Bodenständigkeit und kreativer Verspieltheit. Ein zentraler Bestandteil meiner Arbeit ist dabei der respektvolle Umgang mit Lebensmitteln – insbeson-

dere mit Fleisch. Ich arbeite nach dem Prinzip „nose to tail“, denn wenn ein Tier sein Leben für uns gibt, verdient es höchste Wertschätzung und eine Verarbeitung auf höchstem Niveau.

**Was können wir bei dir erwarten?**

Für mich ist ein Hochzeitsmenü mehr als nur gutes Essen – es ist Teil eines einmaligen Tages. Genau so behandle ich ihn auch. Mein Ziel ist klar: Das Brautpaar soll sich um nichts kümmern müssen und den Tag vollkommen sorgenfrei genießen können. Im Hintergrund bedeutet das präzise Planung, klare Abläufe, ein eingespieltes Team und jederzeit die Kontrolle über jedes Detail.

Am Eventtag selbst sehe ich mich nicht als klassischer Chef, sondern als Teil des Teams und als Problemlöser im Hintergrund. Ich springe dort ein, wo es nötig ist, halte Abläufe stabil und Sorge dafür, dass alles reibungslos funktioniert. Denn am Ende zählt nur eines: ein perfekter Ablauf, den ihr als Gäste gar nicht erst bemerkt.

**Was ist dein Anspruch an ein Hochzeitsessen?**

Ein Menü muss mehr leisten, als satt zu machen. Es muss geschmacklich begeistern, optisch überzeugen, zur Atmosphäre des Abends passen und gemeinsam mit Service und Ambiente ein rundes Erlebnis schaffen. Wenn Gäste nach dem Essen sagen: „Kann ich dich heiraten?“, „Das war so lecker.“ oder „Ich glaube, ich platze...“, dann weiß ich, dass wir alles richtig gemacht haben.

**Wie ist dein Umgang mit individuellen Wünschen?**

Jede Hochzeit ist anders – und genau so behandle ich sie auch. Ob Allergien, vegetarische oder vegane Wünsche oder spontane Anpassungen: Wir gehen aktiv auf euch und eure Gäste zu und klären alles im Vorfeld sauber. So entstehen am Eventtag keine Probleme – sondern Lösungen.

**Wie fühlst du dich, wenn der Abend vorbei ist?**

Mein persönlicher Moment kommt, wenn alles geschafft ist. Wenn ich mich am Ende des Abends mit einem Glas Wein hinsetze und den Tag Revue passieren lasse – und keinen einzigen Kritikpunkt finde. Dann weiß ich: Es war ein perfekter Tag.

**Was machst du privat?**

Auch privat dreht sich bei mir vieles ums Essen. Meine Familie ist dabei mein ehrlichstes Publikum – und gleichzeitig meine besten „Testesser“ für neue Ideen. Inspiration hole ich mir vor allem auf Reisen: andere Länder, andere Kulturen, neue Gewürze – all das fließt in meine Küche ein.

Als Mensch würde man mich wohl so beschreiben: zuverlässig, humorvoll, hilfsbereit, lösungsorientiert und charmant.

Ich freue mich sehr darauf, euren besonderen Tag mit meinem Team kulinarisch begleiten zu dürfen.

**MEINE KÜCHE  
STEHT FÜR  
KLARE LINIEN,  
AUßERGEWÖHNLICHE  
GESCHMACKS-  
KOMBINATIONEN  
UND EINE  
BESONDERE  
BALANCE AUS  
BODENSTÄNDIGKEIT  
UND KREATIVER  
VERSPIELTHEIT.**

INTERVIEW MIT

# MICHAEL KOBR

Viele Leserinnen und Leser kennen Michael Kobr vor allem als Teil des erfolgreichen Autoren-duos mit Volker Klüpfel, das mit seinen Krimis rund um Kommissar Kluftinger Millionen von Fans begeistert hat. Doch Kobr geht inzwischen auch eigene literarische Wege. Mit seinem neuen Roman „Sturm über Christiansø“ zeigt er eine andere, sehr persönliche Seite seines Erzählens: atmosphärisch, spannend und voller eindrucksvoller Figuren.

In der Weilachmühle liest Michael Kobr aus diesem neuen Werk und gibt Einblicke in seine Arbeit als Autor – über das Schreiben im Duo und allein, über Inspiration, Figuren und die besondere Begegnung mit dem Publikum bei Lesungen. Wir haben ihm dazu einige Fragen gestellt.

**Herr Kobr, viele Leserinnen und Leser kennen Sie aus den gemeinsamen Krimis mit Volker Klüpfel. Nun veröffentlichen Sie auch eigene Romane. Wie hat sich dieser Schritt für Sie angefühlt?**

Das war für mich wirklich Neuland. Beim Schreiben im Team

hat man ja immer jemanden an der Seite, der im Zweifelsfall weiter weiß. Das ist in der Solo-Arbeit anders – aber man muss natürlich auch keine Kompromisse machen, was auch mal recht schön ist.

**Mit Ihrem neuen Roman „Sturm über Christiansø“ betreten Sie erzählerisch neue Wege. Wie ist die Idee zu dieser Geschichte entstanden?**

Meine Solo-Romane spielen an einem meiner liebsten Urlaubsorte, der dänischen Ostseeinsel Bornholm. Für mich ist das ein echter Sehnsuchtsort, ein hyggeliges Bullerbü. Und in einem der Urlaube war da auf einmal die Idee, dass das kleine Eiland unbedingt mal Schauplatz für ein paar Krimis sein müsse.

**ICH MUSS AUFPASSEN, DASS MEIN UMFELD NICHT IRGENDWANN DEN KONTAKT MIT MIR EINSTELLT AUS ANGST, IRGENDWANN IN EINEM DER KRIMIS AUFZUTAUCHEN...**

**Worum geht es in „Sturm über Christiansø“ – und was macht diesen Roman für Sie persönlich besonders?**

Eine junge Umweltaktivistin wird vermisst, kurz darauf wird ihr leeres Segelboot angetrieben, an der Küste der Erbseninseln. Lennart Ipsen muss für die Ermittlungen in diese abgeschiedene Welt eintauchen – und stößt auf viele mysteriöse Geheimnisse. Schnell entsteht der Verdacht, dass es einen Zusammenhang mit den großen Offshore-Windparks gibt, die vor Bornholm entstehen. Für mich war die kleine Inselwelt der Ertholmene faszinierend – weshalb Lennart dort auch mehr Zeit verbringen muss als ihm lieb ist.

**Wenn man vom Schreiben im Duo zum Schreiben allein wechselt – verändert sich der kreative Prozess?**

Unbedingt. Auf einmal ist wirklich alles möglich, es gibt keine Grenzen, keine Kompromisse. Dennoch habe ich ganz sorgfältig immer erst einmal die Geschichte und die Charaktere durchgeplant, bevor ich mit dem Schreiben loslegte.



**Was genießen Sie besonders daran, eine Geschichte komplett allein zu entwickeln?**

Die Freiheit, ganz allein entscheiden zu können, wie sich die Protagonisten entwickeln sollen.

**Gibt es beim Schreiben ohne Co-Autor auch Momente, in denen Sie den Austausch vermissen?**

Wie gesagt, wenn man mal nicht so recht weiterkommt, dann fällt dem anderen normalerweise gewiss was ein...

**Ihre Bücher leben oft von starken Figuren und atmosphärischen Schauplätzen. Wie entwickeln Sie Ihre Charaktere und Orte?**

Ich recherchiere ziemlich genau bei ausgedehnten Reisen, während derer ich mich einfach treiben lasse. Bornholm macht es einem da wirklich leicht, man „stolpert“ ständig über sehr inspirierende Szenerien. Und die Charaktere ergeben sich durch Begegnungen, manchmal sind es auch Freundeskreis oder Familie, die einen zu einer Person motivieren. Ich muss nur aufpassen, dass mein Umfeld nicht irgendwann den Kontakt mit mir einstellt aus Angst, irgendwann in einem der Krimis aufzutauchen...

**Welche Themen haben Sie beim Schreiben von „Sturm über Christiansø“ besonders beschäftigt?**

Das war der vor Ort gerade allgegenwärtige Umbau Bornholms



**WENN MAN MITBEKOMMT, DASS DIE BÜCHER UND GESCHICHTEN DEN LEUTEN EIN BISSCHEN FREUDE BRINGEN, IST DAS EIN GANZ TOLLER MOMENT.**

zur „Energieinsel“. Dort entsteht gerade ein ganz neuer, grüner Industriezweig, der natürlich auch für Konflikte und Verwerfungen, etwa mit den Vogelschützern sorgt.

**Wie viel Recherche steckt hinter einem Roman wie diesem?**

Man muss schon einigermaßen tief in die unterschiedlichen Thematiken eintauchen, um vernünftig darüber schreiben zu können. Aber das ist nun mal ein wichtiger Teil der Autorentätigkeit und macht Spaß – vor allem, wenn man dafür auch mal für ein paar Tage nach Dänemark darf.

**Sie lesen in der Weilachmühle aus Ihrem neuen Buch. Was bedeutet Ihnen der direkte Kontakt zum Publikum bei Lesungen?**

Ganz viel. Der Austausch mit den Leserinnen und Lesern motiviert

mich für meine Arbeit im „stillen Kämmerlein“. Und wenn man mitbekommt, dass die Bücher und Geschichten den Leuten ein bisschen Freude bringen, ist das ein ganz toller Moment.

**Die Weilachmühle ist ein besonderer Kulturort mit sehr persönlicher Atmosphäre. Was schätzen Sie an solchen kleineren Bühnen und Literaturorten?**

Orte wie die Weilachmühle machen Kultur nahbar und schaffen gemeinsame Erlebnisse zwischen Künstlern und Publikum. Durch die ganz besondere Atmosphäre entsteht etwa in der Weilachmühle ein ganz vielschichtiges, intensives Erlebnis, das man so schnell nicht vergisst.

**Gibt es eine Szene aus „Sturm über Christiansø“, auf die Sie sich bei der Lesung besonders freuen?**

Ja, unbedingt. Mein Ermittler hat seinen Vater zu Gast, der sich auf einmal statt der Gartenarbeit für Themen wie Achtsamkeit und Longevity interessiert. Und eines Morgens überrascht er ihn bei einem ziemlich schrägen Fitnessritual. Inspirationsquelle für die Szene war übrigens mein eigener Vater...

**Wie erleben Sie die Reaktionen Ihrer Leserinnen und Leser auf Ihre neuen Solo-Projekte?**

Ich freue mich, dass die Leute diese „Reise“ mit mir mitmachen und nicht nur auf den nächsten Kluftinger warten.

**Lesen Sie selbst noch gerne Krimis – oder greifen Sie privat eher zu ganz anderen Genres?**

Nein, ich bin nach wie vor absoluter Krimifan – und vor allem die diversen Serien haben es mir angetan.

**Woran arbeiten Sie aktuell – dürfen wir uns schon auf weitere Romane von Ihnen freuen?**

Im Moment entsteht ein neuer Kluftinger, der im Herbst 2026 erscheinen wird. Und dann gehe ich an eine neue, heitere Krimiserie, mal mit ganz anderen Charakteren, bevor es dann bestimmt auch irgendwann mit Lennart Ipsen auf Bornholm weitergehen wird.

[www.almkorb.bayern](http://www.almkorb.bayern)

Andreas Riedlberger,  
Pfaffenhofen an der Glonn



**Franziskuswerk**

**Regional produzierte Gartenmöbel.**



**Möbelverkauf in der Schreinerei**

Kaiserstr. 7, 85244 Schönbrunn, Lieferung möglich  
Mo bis Do 8 – 11.30 und 13 – 16 Uhr, Freitag 8 – 11.30 Uhr  
Weitere Infos: Tel. 08139 800-5013, [www.franziskuswerk.de](http://www.franziskuswerk.de)





MaxJoseph



Leo Reisinger

# KULTURELLER TREFFPUNKT WEILACHMÜHLE

VERANSTALTUNGEN IN MÜNCHENS UMLAND



Matthias und Maria Well

Was verbindet Gerhard Polt, Django Asül oder Klüpfel und Kobr? Sie haben die Herzen des Publikums unserer Thalhausener Kleinkunstbühne höherschlagen lassen! Seitdem Berti Well die Weilachmühle 1986 als Gastwirtschaft und Kulturbetrieb eröffnete, treten bei uns Jahr für Jahr zahlreiche (bayerische) Kabarettisten, Musiker und Autoren auf. Von berühmten Namen wie Axel Hacke, Erwin Pelzig, Dieter Hildebrandt und Monika Gruber bis hin zu lokalen Größen wie den Wellküren oder den Biermösl Blosn: Sie alle gaben sich bereits in unserem gemütlichen Stadl die Klinke in die Hand!

## BERTI WELL UND DIE TRADITION DER THALHAUSENER KLEINKUNSTBÜHNE

Als Albert „Berti“ Well 1985 die verfallene Weilachmühle kaufte, renovierte er das Anwesen nach historischem Vorbild. Neben der Gaststätte im Haupthaus richtete er im ehemaligen Stallgebäude zwei Säle ein und ließ einen wunderschönen Biergarten anlegen. Schon bald bot sich hier nicht nur den kreativen Mitgliedern seiner Großfamilie eine Bühne: Gerhard Polt trat hier regelmäßig auf, während die Biermösl Blosn und Wellküren ihre Karrieren starteten.



Tom & Flo



Auch nach der Übernahme der Weilachmühle durch Familie Tesch im Dezember 2011 lebt die Tradition von unterhaltsamer Kleinkunst, bayerischer Musik- und Tanz-Veranstaltungen in Altomünster fort. Und selbstverständlich gibt sich hier die nächste Generation der Well-Geschwister, von den Well-Buam bis hin zu den nouWell cousins, regelmäßig die Ehre!

## HIER WIRD'S AUF G'SPIUT: BAYERISCHES KABARETT UND TRADITIONELLE MUSIK

Die Thalhausener Kleinkunstbühne besitzt eine enorme Strahlkraft: Das Publikum für unsere Veranstaltungen reist aus dem Münchner Großraum an, kommt aus Augsburg und Umgebung und nimmt manchmal sogar noch weitere Wege auf sich. Es lohnt sich: Neben internationalen und bayerischen Comedians treten hier bekannte Autoren und Musiker auf, die für zünftige Stimmung sorgen. Unverfälschte bayerische Volksmusik und traditioneller Volkstanz wechseln sich ab mit modernen Klängen, die insbesondere in den Herbst- und Wintermonaten die Weilachmühle regelmäßig zum Beben bringen.



Gerhard Polt



Weill-Buam

### WEITERE VERANSTALTUNGEN IN ALTOMÜNSTERS CHARMANTESTER LOCATION:

Darüber hinaus bietet die Weillachmühle einen idyllischen Rahmen für wiederkehrende Veranstaltungen, vom Themenessen an ausgewählten Feiertagen bis hin zu unserem überregional bekannten Kunsthandwerkermarkt im November. Genießen Sie die urige Atmosphäre beim traditionellen Kesselfleischessen, entdecken Sie neue Genüsse während unserer Wildwochen oder finden Sie auf dem Handwerkermarkt liebevoll selbstgemachte Produkte für die ganze Familie.

### HIER GEHT ES ZUM TICKET-SHOP:



[WWW.WEILACHMUEHLE.DE](http://WWW.WEILACHMUEHLE.DE)

### WICHTIGE INFORMATIONEN ZU UNSEREN KLEINKUNST- VERANSTALTUNGEN IM ÜBERBLICK:

- Wir bitten darum, die Tickets vorab auf unserer Website zu reservieren – es findet in der Regel keine Abendkasse statt
- Für alle Veranstaltungen mit Beginn 20:00 Uhr gilt: Einlass/Möglichkeit zum Abendessen ab 18:00 Uhr
- Für Hungrige: mit dem Ticketkauf reservieren, wir Ihnen automatisch einen Platz in unserem Restaurant
- Gemütliche Atmosphäre: vor unserer Kleinkunstbühne können rund 110 Gäste pro Veranstaltung Platz finden

**EIN TIPP:**  
GANZJÄHRIG BEGRÜßEN WIR UNSERE GÄSTE  
DARÜBER HINAUS IN UNSEREM  
GEMÜTLICHEN RESTAURANT, DEM HOFLADEN  
SOWIE AUF UNSEREN REGELMÄSSIG STATTFINDENDEN  
ALPAKAWANDERUNGEN.

*Traditioneller Familienbetrieb  
seit 1957 in Hilgertshausen  
– geführt in dritter Generation*

*Alle Fleisch- und Wurstwaren  
werden traditionell nach alten  
Rezepten hergestellt.*

*Salami, Häusgeräuchertes  
und Rohschinken reifen in  
hauseigenen Klimäräumen*

*Die Tiere stammen aus regionalem  
Umfeld um bestmögliche Qualität  
garantieren zu können.*

*Eine artgerechte Haltung sowie  
eine schonende und stressfreie  
Schlachtung ist für uns ein  
absolutes Muss*

# Metzgerei Häuserer

Aichacher Str. 4  
86567 Hilgertshausen  
Telefon 08250/217

Aichacher Str. 4  
85305 Jetzendorf  
Telefon 08137/99 88 222





**VOLKSTANZ MIT  
DEN OXNRIADER NOTENSCHINDA**  
18. JULI 2026



**DAVE GOODMAN**  
9. OKTOBER 2026



**JAZZANGO**  
17. OKTOBER 2026



**MICHAEL KOBR**  
23. OKTOBER 2026



**MONIKA MARIA  
WAGNER**  
24. OKTOBER 2026



**AÏGHETTA QUARTETT**  
4. OKTOBER 2026



**MIROSLAV NEMEC**  
25. OKTOBER 2026



**GROSSSTADT BOAZN**  
30. OKTOBER 2026

# VERANSTALTUNGEN 2026

TICKETS UNTER  
[WWW.WEILACHMUEHLE.DE](http://WWW.WEILACHMUEHLE.DE)



**HEY HÄNS**  
10. OKTOBER 2026



**KRIMI DINNER**  
11. OKTOBER 2026



**CLAUDIA PICHLER**  
4. DEZEMBER 2026



**HARIESL**  
5. DEZEMBER 2026

**DAS ESCAPE DINNER**  
Passepartouts Weltreise  
- jetzt neu bei uns -

**ESCAPE DINNER:  
PASSEPARTOUTS WELTREISE!  
6. DEZEMBER 2026**

**JOHNNY & THE YOOAHOOS**  
11. DEZEMBER 2026

**JULIENNE ET LES CHATS NOIRS**  
16. JANUAR 2027

**TICKETS UNTER  
WWW.WEILACHMUEHLE.DE**

**LUDWIG II -  
DER BAYERISCHE PATIENT**  
22. JANUAR 2027

**TOM APPEL & HÄNS CZERNIK**  
12. DEZEMBER 2026

**SARA BRANDHUBER**  
13. DEZEMBER 2026

**FRIDA.**  
9. JANUAR 2027

**VERANSTALTUNGEN 2027**

**MAXJOSEPH**  
23. JANUAR 2027

**PETER MAYER HOFKAPELLE**  
29. JANUAR 2027

SHERLOCK HOLMES  
UND DIE VERGIFTETE  
GRIESSNOCKERLSUPP

**KRIMI DINNER**  
10. JANUAR 2027

**FASTFOOD THEATER**  
15. JANUAR 2027

**JOSEF BRUSTMANN  
& MARTIN REGNAT**  
30. JANUAR 2027

**SOPHIE VON KESSEL**  
31. JANUAR 2027



**LUCY VAN KUHL**  
5. FEBRUAR 2027



**OLIVER MALLY & PETER SCHNEIDER**  
6. FEBRUAR 2027



**REIWAS**  
6. MÄRZ 2027



SHERLOCK HOLMES  
UND DIE VERGIFTETE  
GRIESSNOCKERL SUPP

**KRIMI DINNER**  
7. MÄRZ 2027



**RALF WINKELBEINER**  
12. FEBRUAR 2027



**CHANSON BLEUE**  
13. FEBRUAR 2027

TICKETS UNTER  
[WWW.WEILACHMUEHLE.DE](http://WWW.WEILACHMUEHLE.DE)



**SOREN THIES**  
20. FEBRUAR 2027



**DIE FASTENPREDIGT MIT PATER PAETZ**  
12. MÄRZ 2027



**AUF D'SAIT 'N (MATINEE)**  
14. MÄRZ 2027

# VERANSTALTUNGEN 2027



**KRIMI DINNER**  
21. FEBRUAR 2027



**ADJIRI ODAMETAY**  
27. FEBRUAR 2027



**NORBERT ORTNER**  
9. APRIL 2027



**MAXIMILIAN BRÜCKNER**  
10. APRIL 2027



**ZWOA BIER**  
17. APRIL 2027



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

