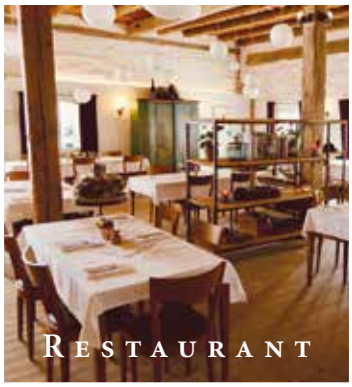
Weilachmühle

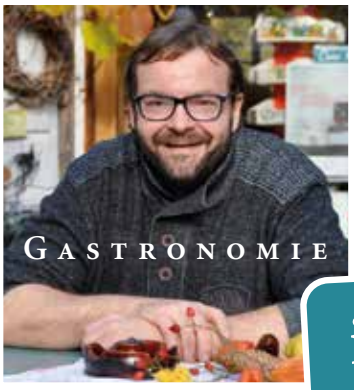
Ausgabe 7 | Winter 2024

EinBLICKE

Kostenlos zum Mitnehmen



Restaurant



Gastronomie

Veranstaltungen

inkl. Speisekarte

Inhalt

Auf G'spuit ▶ 4

Veranstaltungen ▶ 6

St. Patrick's Day ▶ 10

Köstlich Bayrisch ▶ 12

Restaurant ▶ 14

Speisekarte ▶ 16

Getränke ▶ 18

Hofladen ▶ 20

Trau Dich ▶ 22

Alpakawanderungen ▶ 24

Jungtiere ▶ 26

Geschichte ▶ 28

We are Family ▶ 30

Impressum:

Text: Christian Tesch, Sabine Maria Graf | Fotos: Christian Tesch, Katrin Vogt

Layout: Sabine Maria Graf, Thalhausen | Druck: LESTiDruck, Altomünster

Servus in der Weilachmühle

mit unserem 7ten Magazin EINBLICKE wollen wir Euch ein bisschen über die einzigartige Weilachmühle und unser abwechslungsreiches Kulturprogramm der Kleinkunstbühne berichten.

Unser Motto: RUNTER VOM SOFA! Nur mit Eurer Unterstützung wird es zukünftig noch Livemusik auf Kleinkunstbühnen geben. In der Weilachmühle bieten wir Euch von November bis April ein vielseitiges Angebot. Das aktuelle Programm findet Ihr auf unserer Website (www.weilachmühle.de) und kann dort direkt gebucht werden.

In unserem kleinen Familienbetrieb kümmern wir uns gerne um Eure Anliegen. Unsere Tochter Anne bearbeitet im Büro Eure Anfragen, unser Sohn Jonas leitet die Gastronomie, Christine organisiert den Hofladen und managt unsere Hochzeiten und Christian kümmert sich um die Alpakas und die beliebten Wanderungen.

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).

Auf g'spuit!

Kultureller Treffpunkt

Berti Well eröffnete 1986 das Anwesen als Gastwirtschaft und Kleinkunstbühne. Seit dieser Zeit besuchten viele bekannte Kabarettisten, Musiker und Autoren die Weilachmühle, unter anderem Dieter Hildebrandt, Georg Ringsgwandl, 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 Blosn" und die „Wellküren" nicht nehmen, regelmäßig zu ihrem Bruder nach Thalhausen zu kommen.
Wir lassen die Tradition der Thalhausener Kleinkunstbühne 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

MAXI PONGRATZ
13. JANUAR 2024

STEPHAN LUCAS
20. JANUAR 2024

Tickets unter
www.weilachmühle.de

Veranstaltungen
Winter 2024

MAX JOSEPH
27. JANUAR 2024

CLAUDIA PICHLER
10. FEBRUAR 2024

FASTENPREDIGT MIT PATER PAETZ
16. FEBRUAR 2024

VOLKSTANZ MIT DEN WELL-BUAM
21. JANUAR 2024

AUF D'SAIT'N
17. FEBRUAR 2024

Veranstaltungen Winter 2024

TOM & FLO
2. MÄRZ 2024

QUINTRO
9. MÄRZ 2024

COLLUDIE STONE
15. MÄRZ 2024

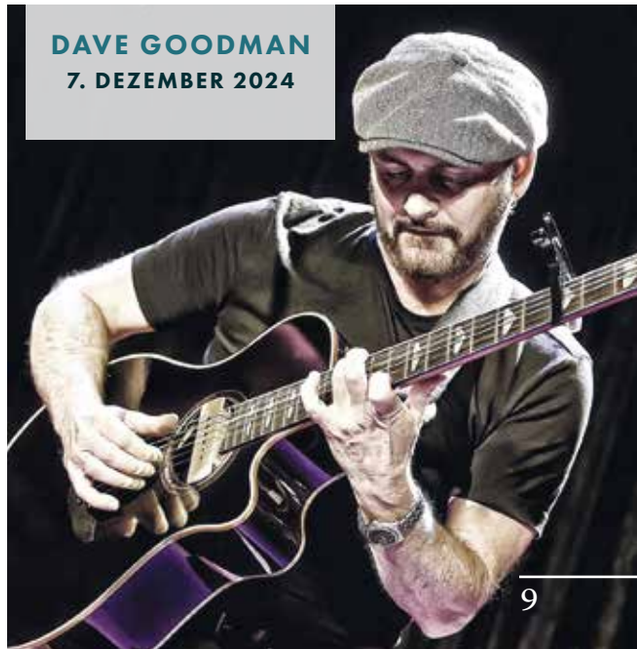
FELIX AND THE MACHINES
16. MÄRZ 2024

FOLK DISTILLERY
17. MÄRZ 2024

Tickets unter
www.weilachmühle.de

JOHNNY & THE YOOAHOOS
13. APRIL 2024

FRANZÖSISCHER ABEND MIT OLIVIER
27. APRIL 2024



DAVE GOODMAN
7. DEZEMBER 2024

Colludie Stone

FINE IRISH-CELTIC FOLK

Ein sprühendes und mitreißendes Programm bringt die spielfreudige Folkband Colludie Stone auf die Bühne. Bereits seit über 10 Jahren ist die Gruppe im süddeutschen Raum sowie darüber hinaus bekannt, und ihre ganz eigene musikalische Handschrift ist inzwischen unverkennbar.

Sie bürgt für stilechten Irish-Celtic Folk mit vielfältiger Instrumentierung. Dabei interpretiert die Band viele traditionelle Stücke erfrischend neu durch eigene Arrangements, und gemischt mit modernen Songs wird das Programm zu einem musikalischen Leckerbissen. Die Musiker sorgen für Augenblicke tiefer Verbundenheit mit der Lebenswelt und dem Rhythmus des Landes der kräftig grünen Wiesen.

Zwei bisher erschienene CDs – „Native Land“ und „Streetwise“ erhielten beste Kritiken. So wird der Gruppe ein „nicht nur spieltechnisch, sondern auch vom Sound her ein sehr hohes Niveau“ bescheinigt.

Tickets unter
www.weilachmühle.de

St. Patrick's Day in der Weilachmühle

▶ **Colludie Stone – Freitag, 15. März 2024**
Einlass ab 18:00 Uhr (Möglichkeit zum Abendessen) Konzert: 20.00 Uhr

▶ **Folk Distillery – Sonntag, 17. März 2024**
Konzertbeginn: 11.00 Uhr (2 x 45 Minuten), danach Möglichkeit zum Mittagessen

IRISCHE FOLKMUSIK – GUTE LAUNE IST GARANTIERT!

Seit 2009 treiben die Mitglieder der Folk Distillery in und um München Ihr Unwesen! In verschiedenen Besetzungen und Instrumentalisierungen (Gitarre, Flute, Geige, Bodhrán, Pipes) folgen Sie immer nur einem Ziel: mit großer Freude Irische Folkmusik zu machen und die Zuhörer dabei mitzunehmen. Das Repertoire reicht von eher unbekannt Instrumentalweisen bis zu Irisch-Keltischen Evergreens. Gute Laune ist garantiert.

Folk Distillery

SAINT PATRICK'S DAY

Der Saint Patrick's Day ist der Gedenktag des irischen Bischofs Patrick, der im 5. Jahrhundert lebte und als erster christlicher Missionar in Irland gilt. Sein Geburts- und sein Sterbetag sind nicht bekannt; das Datum 17. März für den Sterbetag tauchte erstmals im 7. Jahrhundert auf.

Dieser Tag ist in der Republik Irland, in Nordirland, im britischen Überseegebiet Montserrat sowie der kanadischen Provinz Neufundland ein gesetzlicher Feiertag. Der Saint Patrick's Day wird weltweit von Iren, irischen Emigranten und zunehmend auch von Nicht-Iren gefeiert. In Dublin und den meisten anderen irischen Städten machen große Paraden und vielfältige Aktivitäten den Saint Patrick's Day zu einem bunten Volksfest. Die größten Paraden finden in Dublin, Manchester, Boston, Chicago, New Orleans, New York, Savannah und München statt. Auch in der britischen Hauptstadt London gibt es jährlich eine Parade und ein Festival.

Quelle: Wikipedia

Weilachmühle

Wir suchen dich!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort:

Servicekraft
auf Minijobbasis

Servicekraft
in Vollzeit oder Teilzeit

Koch
in Vollzeit oder Teilzeit

✦✦✦

Hast du Interesse? Dann schick uns deine Bewerbungsunterlagen per Mail an gastro@weilachmuehle.de oder an die
Gastronomie Weilachmühle GmbH
Am Mühlberg 5
85250 Altomünster/Thalhausen

✦✦✦

Wir freuen uns auf deine Bewerbung und ein erstes Kennenlernen.

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.

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 WINTER:

Donnerstag/Freitag:
17:00 bis 22:00 Uhr

Samstag:
17:00 bis 22:00 Uhr
(ggf. Konzerte/Veranstaltungen)

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

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe *8,90 €*
Brätstrudel | Schnittlauch

Rote Bete-Sellerie-Suppe *7,90 €*

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs *16,90 €*
Wildkräutersalat | Dill-Schmand

Ziegenkäse *14,90 €*
Gemischter Salat | Walnuss | Honig | Thymian

Salat mit gebratenem Gemüse *14,90 €*
Zucchini | Aubergine | Paprika | Champignons

Kleiner gemischter Salat *6,90 €*
Gurke | Karotte | Kartoffel

Fleisch

Entrecôte vom Rind *28,90 €*
Kartoffelrösti | Rucola | Ofententomaten | Parmesan

Wienerschnitzel *26,90 €*
Preiselbeeren | Kartoffel-Gurkensalat

Geschmorte Ochsenbacke *23,90 €*
Rotweinsauce | Wurzelgemüse | Kartoffel- und Selleriepüree

Rustikales Duett vom Schwein *16,90 €*
Dunkelbiersauce | zweierlei Knödel | Blaukraut

Speisekarte

Fisch

Lachsfilet *27,90 €*
Rieslingschaum | Wurzelgemüse | Kartoffel- und Selleriepüree

Vegetarisch & Vegan

Knödeltris *17,90 €*
Spinat-, Käse- und Rote Bete Knödel
Salbeibutter | Ofentomaten | Parmesanspäne

Gefüllte Aubergine (vegan) *16,90 €*
Kräuterrisotto | Ofentomaten

Rahmschwammerl *14,90 €*
Semmelknödel | Blattsalat

Dessert

Lauwarmes Apfelragout *7,90 €*
Vanilleeis | Rosinen | Mandeln

Rosmarin-Schokoladenmousse mit Kirschragout *8,90 €*

Eisvariation *6,90 €*
Erdbeere | Vanille | Schokolade

Unser Fleisch erhalten wir von der Metzgerei Häuserer aus Hilgertshausen, diese steht für Regionalität und kurze Transportwege. Die Schweine kommen von der Familie Demmelmair aus Graham, die Rinder aus Stadelham von der Familie Reisner.

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.

Getränke

Aperitiv

Galleria Vino Frizzante *0,1 l 6,90 € 0,75 l 38,00 €*

Crémant de Loire Bouvet-Ladubay Blanc *0,1 l 7,90 € 0,75 l 46,00 €*

Crémant de Loire Bouvet-Ladubay Rosé *0,1 l 8,90 € 0,75 l 52,00 €*

Gosset Extra Brut Champagner *0,75 l 79,00 €*

Spritz

Aperol | Hugo | Lillet Wild Berry *7,90 €*

Laori-Spritz (alkoholfrei)

Augustiner Bräu München

Helles *0,33 l 3,60 € 0,5 l 4,60 €*

Radler *0,5 l 4,40 €*

Dunkles *0,5 l 4,60 €*

Kapplerbräu Altomünster

Helles *0,33 l 3,60 € 0,5 l 4,60 €*

Leichtes Weißbier (Franziskaner) *0,5 l 4,70 €*

Pater-Simon Pils *0,33 l 4,60 €*

Maierbräu Altomünster

Landler Weißbier *0,5 l 4,70 €*

Landler dunkles Weißbier *0,5 l 4,70 €*

Kellerbier *0,33 l 4,60 €*

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser *0,25 l 2,90 € 0,5 l 4,20 € 0,75 l 6,60 €*

Saftschorle *0,25 l 3,60 € 0,5 l 4,80 €*
Apfel |Rhabarber | Johannisbeere | Orange | Maracuja | Holunder | Kirsche

Cola Mix *0,25 l 3,60 € 0,5 l 4,60 €*

Coca Cola | Coca Cola light *0,25 l 3,90 € 0,5 l 4,90 €*

Limo *0,25 l 3,40 € 0,5 l 4,60 €*
Zitrone | Orange

Getränke

Kaffee

Espresso *2,40 €*

Tasse Kaffee *3,20 €*

Cappuccino *3,60 €*

Latte Macciato *3,80 €*

Heiße Schokolade *3,60 €*

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 *2 cl 4,20 €*

Weine

Weiss

Custoza
Cantina di Negrar aus Venezien *0,2 l 7,50 € 0,75 l 25,00 €*

Grauer Burgunder
Neef und Emmich aus Rheinhessen *0,2 l 7,50 € 0,75 l 26,00 €*

Chardonnay
Gorgo aus Venezien *0,2 l 8,50 € 0,75 l 29,00 €*

Rot

Tempranillo
Campos de Enanzo aus dem Navara *0,2 l 7,90 € 0,75 l 25,00 €*

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

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

Rosé

Caringole Rosé
La Croix Belle aus dem Languedoc *0,2 l 7,90 € 0,75 l 26,00 €*

Fragen Sie gerne auch nach unserer erweiterten Weinkarte

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

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).

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) gehalftert und von den Teilnehmern (max. 25) 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

Lucia, Luisa, Ludmilla, Lilla, Levis, Leon und Legolas sind heuer zur Welt gekommen.

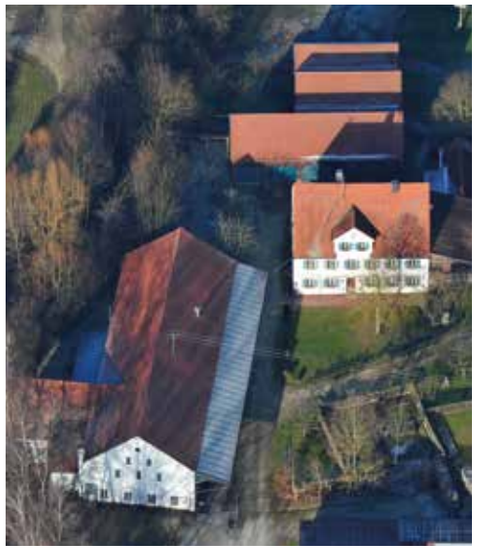
Nach ca. 11 Monaten Tragzeit bringen Alpaka-Stuten in der Regel ein Jungtier zur Welt, Zwillinge gibt es bei Alpakas sehr selten.

Gerade in den ersten Wochen sind die Kleinen unheimlich neugierig und erobern die Umgebung.

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 Gröbste bereits 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 12 Jahren, dieses Jahr sind bereits Lucia, Luisa, Ludmilla, Lilla, Levis, Leon und Legolas zur Welt gekommen.



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.

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 diesen schönen Bildern 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.

1 Christian & Christine dieses Jahr im Sommerurlaub
2 Josephine, Jonas, Noah und Anna Tesch
3 Anne, Jascha und Milan Wenzl

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 08254-17 11
E-Mail für allgemeine
Kontaktanfragen:
info@weilachmuehle.de