

Quelle: Orange7, März/April 2015

Datum: 01.03.2015

Seite: 9



Markus Theis und Anne Dedisch begrüßen die Gäste bei einem Sonntags-Brunch.

NICHT NUR ZOPP WIE DUMOLS

Seit drei Generationen ist die Theis-Mühle in Biersdorf für Ihre Gastlichkeit und gute Küche bekannt.

Restaurant, Bäckerei, Hotel? Alles als Familienbetrieb unter einem Dach? Da sei die Frage erlaubt, wie die Gäste dies honorieren? Gut, ist die einhellige Meinung. Wer nach Biersdorf am See kommt, muss die Theis-Mühle nicht lange suchen. Direkt am Kannenbach gelegen, verrät sie dem Gast sehr schnell ihre Herkunft. Bis 1977 war sie noch als Getreidemühle aktiv. 1955 wurde sie um eine Bäckerei erweitert. Hotel und Restaurant folgten 1970. Im Jahre 1994 erfolgte die Übergabe der Theis-Mühle an Alfred und seinen Bruder Hans-Peter.

Heute begrüßen die Enkel Anne Dedisch und Markus Theis die Gäste. Die Theis-Mühle ist aus dem Ort Biersdorf nicht mehr wegzudenken. So ist es für den Familienbetrieb auch naheliegend, soziale Projekte zu unterstützen. Im vergangenen Jahr wurde beispielsweise der gesamte Verkaufspreis der eigens für das Oktoberfest hergestellten Lebkuchenherzen an den Biersdorfer Verein Lichtblick e.V. gespendet. Die Theis-Mühle hat in den letzten Jahren ihren Ruf als gastliches Haus mit Garantie für Gemütlichkeit und Erholung weit über die Region hinaus festigen können. Der gemütliche Speiseraum öffnet sich mit herrlichem Blick zum romantischen Kannenbach hin.

Im Keller befindet sich eine nette Bar und bei gutem Wetter lässt es sich auf der idyllischen Terrasse mit beheiztem Pavillon richtig gut aushalten. Hier finden von Mai bis Oktober jeden Samstag Grillabende statt. Besonders beliebt ist bei den Gästen der sonntägliche Frühlingsbrunch von Februar bis Mai.

Man ist selbstverständlich Mitglied bei der Regionalmarke Eifel und Küchenchef Michael Link garantiert durch den Einsatz heimischer Produkte den Gästen die „ehrliche“ Eifeler Küche. Was sollte der Gast denn auf jeden Fall in der Theis-Mühle probieren? Küchenchef Link muss nicht lange überlegen: „Als Vorspeise unbedingt die Zopp wie dumols. Oder die Krompernzopp an der Taas mat Wirtschtcher. Auch die Tafelspitzsülze ist eine Versuchung wert“, so Michael Link voller Begeisterung. Fisch-Liebhaber, das sagt uns ein gerade anwesender Gast, sollten die Just gefangene Forelle von hannerem Hous probieren. Eine wahre Köstlichkeit. Und wer die Tradition von Bäckerhandwerk und Konditorei kulinarisch erleben möchte, der sollte den Äen Kupp Keschelchen am Glas probieren. Den Gastro-Check hat die Theis-Mühle locker bestanden. Und für die Zukunft sicher einen Stammgast mehr.

>> Info

Angebot:

- Regionale Küche mit regionalen Produkten

Besonderheiten:

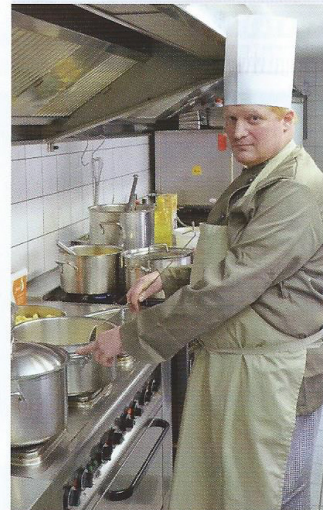
- Hauseigene Bäckerei und Konditorei
- Hauseigene Forellenteiche

Räumlichkeiten:

- Restaurant: 70 Plätze
- Keller-Bar: 50 Plätze
- Große Terrasse mit 170 Plätzen
- Räume für Gesellschaften
- Hotel

Öffnungszeiten:

- Mittagstisch 12.00 – 14.00 Uhr,
- Abendessen 18.00 – 21.00 Uhr



Küchenchef Michael Link ist überzeugter Verechter der regionalen Küche.



Mühlenstr. 4 · 54636 Biersdorf am See
Tel. 06569/9677-0
info@theismuehle.de
www.theismuehle.de