

Lehrausbildung bei AQUA Mühle Vorarlberg

Seit 1997 bildet AQUA Mühle erfolgreich Lehrlinge aus.

Im Mühlecafé arbeiten Lehrlinge und Praktikant:innen gemeinsam unter fachlich qualifizierter Anleitung von Leiter Jens Schönegge und Ausbilderin Verena Huber. Wir beraten, betreuen und begleiten unsere Lehrlinge und lassen ihnen die individuell nötige Unterstützung zukommen. Unsere Lehrlinge profitieren von verschiedenen internen und externen Lernangeboten und dem täglichen Coaching durch ihre Lehrausbilder:innen.

Derzeit bilden wir folgende Lehrberufe aus:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/frau
- Systemgastronomiefachmann/frau

Infos unter: aquamuehle.at



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH

Energiefabrik an der Samina
Obere Lände 5b, 6820 Frastanz
T +43 5522 51596 0
F +43 5522 51596 7
www.aquamuehle.at
info@aquamuehle.at

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH gefördert von:



Mühlecafé

- Mittagsmenüs & Snacks
- Frische Kuchen & Torten
- Veranstaltungen
- Lehrausbildung



Mühlecafé

Ein Platz der Begegnung und ein Ort des Respekts

Das Mühlecafé in der Energiefabrik an der Samina bietet Platz für 50 Personen sowie 40 zusätzliche Plätze auf der sonnigen Terrasse. Es dient der Nahversorgung und stellt einen wichtigen Ort der Begegnung dar.

Wir verwöhnen unsere Gäste mit warmen und erfrischenden Getränken, einer feinen Auswahl an Frühstücksangeboten, täglich zwei Mittagsmenüs (mind. eines davon vegetarisch) und frisch gebackenen Kuchen, Torten und Desserts.

Im Mühlecafé verarbeiten wir bevorzugt regionale und saisonale Produkte. Salate, Gemüse und Kräuter kommen Großteils erntefrisch aus der eigenen biologischen Landwirtschaft von AQUA Mühle.

Wir freuen uns, alle Gäste von Montag bis Donnerstag von 7:30 bis 15:00 Uhr kulinarisch verwöhnen zu dürfen! Den Freitag lassen wir für Veranstaltungen frei.

Gerne senden wir dir den wöchentlichen Menüplan per E-Mail zu. Bei Wunsch, sende bitte eine Nachricht an jens.schoenegge@aquamuehle.at

Essen zum Mitnehmen kann gerne telefonisch bestellt werden: T 05522 51596 120



Frische Kuchen & Torten

Im Mühlecafé produzieren wir täglich, gemeinsam mit den Lehrlingen, verschiedene Kuchen und Torten in einer abwechslungsreichen Vielfalt.



Chef's Table

Gehobene Gastronomie kannst du beim Chef's Table im Mühlecafé erleben. Die regelmäßig stattfindende Veranstaltung bietet stets ein Überraschungsmenü mit sechs Gerichten aus regionalen Zutaten und passender Weinbegleitung.

Unsere Lehrlinge in Küche und Service bekommen dadurch eine noch vielfältigere, abgerundete Ausbildung. Sie können fundiertes Handwerk und Kreativität kombinieren und gleichzeitig ihre Gäste verwöhnen.



Deine private Veranstaltung

Mach' das Mühlecafé zu DEINER Location!

Genieße unseren freundlichen Service und lass' es dir bei uns gut gehen: Gerne verwöhnen wir dich und deine Gäste mit einem ausgesuchten Buffet, feinen Menüs und nach Wunsch auch mit einem Sektfrühstück oder Brunch.

Buche die Geburtstags- oder Firmenfeier für 15 bis 50 Personen bei uns im Mühlecafé. Wir freuen uns auf euch!

Auf Anfrage können wir dir auch ein reichhaltiges Catering vorbereiten, welches du zu unseren Öffnungszeiten bei uns im Mühlecafé abholen kannst.