

# LINDLAR

*genießen*





## Lindlar genießen

Die regionale Küche	3	Bergisch genießen	7	Erzeuger & Verkauf	19
Die Bergische Kaffeetafel	4	In Lindlar gebraut	8	Alles auf einen Blick	20-21
Die Bergische Waffel	5	Zu Gast bei den 2 Tigern	9	Kulinar-Reich	22
Bergisch Pur	6	Gastronomen	10-17	Lageplan	22-23
		Vom Erzeuger auf den Tisch	18		





## Herzhaft Bergisch – die regionale Küche

Das regionale Angebot ist deftig, herzhaft und reicht von Eintöpfen über Reibekuchen bis hin zu leckereren Forellengerichten. Da ein Teil des Bergischen Landes vom Rheinland geprägt ist und im anderen Teil westfälische Einflüsse spürbar sind, findet man in der Bergischen Küche Elemente aus diesen beiden Regionen.

Einige typische Speisen rheinischen Ursprungs sind Heringsstipp,

„Himmel un Äd“ sowie Sauerbraten. Aus Westfalen wurden Gerichte wie zum Beispiel der Panhas oder die Potthucke übernommen.

Die Lindlarer Küche steht aber nicht nur für Tradition, sondern auch für kulinarische Speisen auf höchstem Niveau, die häufig aus regionalen Produkten hergestellt sind. Authentische Produkte mit Zutaten aus der Region sind für

den Naturpark Bergisches Land ein wertvoller Beitrag zum Erhalt der vielfältigen Kulturlandschaft und der Esskultur im Bergischen Land.



Gefördert durch:  

3

Herzhaft Bergisch



# DIE BERGISCHE KAFFEETADEL

Bei einer „Bergischen Kaffeetafel“ kommen die unterschiedlichsten Speisen auf den Tisch. Die Ursprünge reichen zurück bis ins 18. Jahrhundert, bereits damals wurde der Gast beim „Koffiedrenken mit allem dröm on dran“ mit allem verwöhnt, was die Speisekammer des

4

## Die Bergische Kaffeetafel

Hofes zu bieten hatte. Vornehmlich wurde die „Bergische Kaffeetafel“ bei Familienfeiern und anderen wichtigen Anlässen gereicht. Bis heute zeugt ihre Üppigkeit von der besonderen Gastfreundschaft der Region. Was unbedingt zu einer „Bergischen Kaffeetafel“ gehört, sind – neben dem Kaffee aus der „Dröppelminna“ – verschiedene Schwarz- und Graubrote sowie

süße Aufstriche und Herzhaftes zum Belegen. Honig, Birnen-, Apfel- und Rübekraut gesellen sich zu Butter, Quark und Käse. Außerdem gibt es Blut- und Leberwurst, Schinken, frische Waffeln mit Milchreis, heißen Kirschen und Sahne sowie häufig auch verschiedenen Kuchen.





# DIE BERGISCHE WAFFEL

## Rezept und Zutaten für ca. 10 Waffeln

75 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

250 g Weizenmehl

½ Teelöffel Backpulver

2 EL flüssiger Honig

1 Pck. Vanillezucker

125 g Butter

## Zubereitung

Das Waffeleisen auf höchster Stufe vorheizen. Butter oder Margarine

in einer Rührschüssel mit einem Mixer geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Honig anschließend unterrühren. Das Waffeleisen auf mittlere Temperatur zurückschalten und einfetten. Die Bergischen Waffeln werden traditionell mit Sauerkirschen, Milchreis und Sahne serviert.

## TIPP

Genießen Sie bei der Bergischen Kaffeetafel das gemütliche Beisammensein und bringen Sie etwas Zeit für diesen Genuss mit. Folgende Häuser bieten die Bergische Kaffeetafel an:

- Altes Amtshaus
- Restaurant Biesenbach
- Die Tenne
- Ufer's Bergische Stube
- Zum Musikalischen Wirt
- Bolzenbacher Hof
- Landgasthaus  
„Im Wiesengrund“
- Klausner Alm





# BERGISCH PUR

## Das Regionalsiegel für das Bergische Land

6 Bergisch PUR ist eine Gemeinschaft von Erzeugern und Verarbeitern sowie interessierten Menschen und Institutionen, denen eine nachhaltige Bewirtschaftung

Bergisch Pur

und die Bewahrung der Bergischen Landschaft wichtig sind. Hochwertige Lebensmittel mit minimalen Transportaufwand zu erzeugen, zu vermarkten und dabei das Tierwohl immer im Blick zu haben sowie der Erhalt der natürlichen Vielfalt – auch mit und

INFO



HEIMAT SCHMECKT.

Weitere Informationen sowie eine Auflistung aller Mitgliedsbetriebe finden Sie unter

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

durch die Landwirtschaft – sind Schwerpunkte des Handelns der Initiative.



# BERGISCH GENIEßEN

Die Erinnerung an die „guten alte Zeiten“ spiegelt sich häufig in der bergischen Küche wider. Viele Rezepte befinden sich seit Generationen im Familienbesitz und werden auch heute noch weitergegeben. Auch auf den

Speisekarten spielt dieses regionale Traditionsbewusstsein eine große Rolle und in den Restaurants und Gaststätten finden sich immer wieder deftige Gerichte, die schon zu Großmutter's Zeiten so gekocht wurden. Doch Lindlar hat für jeden Geschmack etwas zu bieten, auch Liebhaber der gehobenen Küche oder internationaler Spezialitäten kommen bei uns auf Ihre Kosten.

## INFO

Das Leben der Steinhauer war hart, den ganzen Tag waren die Männer den Launen der Natur ausgesetzt und das Risiko, an der „Staublung“ zu erkranken war groß. Dreifach gebrannter „Klorer“ (Weizenkorn), der mit zwei Löffeln Zucker erhitzt wurde, galt als probates Mittel, der Krankheit vorzubeugen. Nach Feierabend wurde daher häufig ein Zwischenstopp eingelegt und ein solcher „**Großvatersch**“ in einer der am Heimweg gelegenen Gaststätten getrunken. Vor allem in der kalten Jahreszeit hielten die Wirte immer einen Kessel davon auf dem Ofen bereit.

7

Unsere Gastronomen sind  
z. T. angeschlossen an:



Fairtrade



Bergisch Pur



Bergisches Wanderland

Bergisch Genießen



### 2T Weizenbier

Das strohgelbe, hefebelassene Weizenbier hat einen weißen, cremigen Schaum, der lange im Glas stehen bleibt und an Schleierwolken erinnert. Nuancen von grüner Banane, begleitet von Gewürznelke, sowie säuerliche Aromen charakterisieren diese Bierspezialität – ein perfektes Getränk für warme Sommernächte.

### 2T Kellerbier

Dieses Bier überzeugt durch seinen feinsporigen Schaum und verwöhnt mit einem Hauch von süßem Waldhonig, Biskuit, gerösteten Nüssen sowie weiteren Röstaromen. Die leichte Säure des gerösteten Malzes und die durchscheinende Süße ergeben ein harmonisches Geschmackserlebnis und machen das Bier zu einem Getränk für viele Gelegenheiten.

[www.2t-brauerei.de](http://www.2t-brauerei.de)

# IN LINDLAR GEBRAUT

### Das 2T „Jot Schlö'kche“

Die Kombination der goldgelben Farbe und des weißen Schaumes machen dieses kristallklare Bier bereits optisch zu einem Hingucker. Die leichte, honigartige Süße im Zusammenspiel mit einer leicht zitronigen Note sowie das angenehme Prickeln bestätigen diesen Eindruck – dieses Bier nach echt rheinischer Brauart ist für jeden Anlass geeignet.

### 2T Vollbier

Eine leichte Trübung, cremiger Schaum und die Kombination aus verschiedenen Aromen sind charakteristisch für dieses Bier. Beim ersten Schluck dominiert ein süßlich-prickelnder Eindruck, der sich später mit einer leicht würzigen Gemüse Note vereint. Diese Kombination macht das Vollbier zu einem süffigen Getränk mit angenehmem Charakter.





### Das Gelände von 2T Events

Das gemütliche und rustikale „2T-Brauhaus“ bietet Platz für private Feste oder Firmenfeiern und eignet sich perfekt als „After Event Location“. Das Brauhaus öffnet seine Tore exklusiv für Veranstaltungen, auf Wunsch kombiniert mit Bierverskostung oder Brauereiführung – eine einmalige Gelegenheit, den Vorgang des Bierbrauens und innovative Brautechnik aus erster Hand zu erleben.

Auch die elegante und repräsentative Galerie präsentiert sich mit einem großen Empfangs- und Cateringbereich, darüber hinaus bietet sie eine Event- und Ausstellungsfläche für private und geschäftliche Veranstaltungen. In der Friedrich-Brück-Halle können Ta-

gungen und Seminare ab 120 bis 400 Personen stattfinden, außerdem verfügt die Halle über einen Vortragsraum für 600 Personen. Sie ist der ideale Ort für Firmenjubiläen, Weihnachtsfeiern oder Galadiners.

Aber auch für öffentliche Veranstaltungen wie Konzerte, Theateraufführungen oder für private Events kann die Halle gebucht werden. In direkter Anbindung an den Cateringbereich und die Galerie befindet sich der Konferenzraum, der in U-Form Platz für 40 Personen, in parlamentarischer Sitzordnung für 80 Personen bietet. Die stilvolle Club Lounge, inklusive Außenveranda, ist die ideale Kulisse für Hochzeiten, Jubiläums- oder Geburts-

tagsfeiern. Außerdem bietet sie sich als After- Event-Location an, alternativ oder ergänzend zum Brauhaus.

Und auch die ebenfalls zum Komplex gehörende Kletter- und Boulderhalle kann für Veranstaltungen und Incentives genutzt werden und macht jedes Event zu etwas Besonderem. Das ganze Jahr über finden auf dem 2T Außengelände Veranstaltungen, Messen und Märkte statt und während der „2T-Winterzeit“ verwandelt sich das Areal in ein Winterwunderland, mit Eislaufbahn, Eisstockschießen sowie Glühwein- und Punschbuden.

[www.2t-events.de](http://www.2t-events.de)  
[www.2tklettern.de](http://www.2tklettern.de)

## Hotel-Restaurants



01

### 2T Hotel und Restaurant „Artgenossen“

Pollerhofstr. 35–37  
Tel. 02266 4785205

Öffnungszeiten:  
Mi bis Sa 17 bis 21 Uhr,  
Sonn- und Feiertags  
15 bis 21 Uhr  
(Mo, Di Ruhetag)

Restaurant geschlossen

[www.hotel-artgenossen.de](http://www.hotel-artgenossen.de)



02

### Hotel-Restaurant „Zum Holländer“

Kölner Str. 6  
Tel. 02266 6605

Öffnungszeiten:  
Mo bis Sa 11:30 bis 14 Uhr  
und 18 bis 22 Uhr  
(So Ruhetag)



[www.zum-hollaender.de](http://www.zum-hollaender.de)



18

### Hotel-Restaurant „Bolzenbacher Hof“

Alsbacher Str. 14  
Tel. 02266 8828

Öffnungszeiten:  
Di bis So ab 17 Uhr  
(Mo Ruhetag)

[www.bolzenbacher-hof.de](http://www.bolzenbacher-hof.de)



24

### Hotel-Restaurant „Montanushof“

Montanusstr. 8  
Frielingsdorf  
Tel. 02266 8085

Öffnungszeiten:  
Di bis Sa 11:30 bis 14:30 Uhr  
und 17:30 bis 23:30 Uhr,  
Sonn- und Feiertage  
durchgehend  
(Mo Ruhetag)

[www.montanushof-hotel.de](http://www.montanushof-hotel.de)





21

**Hotel-Restaurant  
„Zum Musikalischen Wirt“**

Sülzetalstraße 45  
Hartegasse  
Tel. 02266 8337

Öffnungszeiten:  
*Mo bis Sa ab 17 Uhr,  
So 11:30 bis 14 Uhr und  
17:30 bis 22 Uhr  
(Di Ruhetag)*

[www.hotel-tix.de](http://www.hotel-tix.de)



28

**Gasthof  
„Hohkeppeler Hof“**

Laurentiusstr. 29  
Hohkeppel  
Tel: 02206 910222

Öffnungszeiten:  
*Di bis Sa 11 bis 15 Uhr  
und 17 bis 23 Uhr,  
So 11 bis 23 Uhr  
(Mo Ruhetag)*

[www.hohkeppeler-hof.de](http://www.hohkeppeler-hof.de)



17

**Landgasthof  
„Bergische Rhön“**

Holzer Str. 18  
51789 Lindlar  
Tel. 02266 8359

Öffnungszeiten:  
*Mi bis Sa 17 bis 21 Uhr,  
So 12 bis 21 Uhr  
(Mo, Di Ruhetag)*

[www.Bergische-Rhoen.de](http://www.Bergische-Rhoen.de)

**Aktuell geschlossen**

**Lindlar erleben entdecken genießen**

Diese Info über die Gastronomieregion Lindlar ist nur eine von drei Schachtelbroschüren.

Fordern Sie das Komplettpaket an unter: 02266 96407

LINDLAR  
HOCH DREI



**TIPP**

## Restaurants



03

### Restaurant „Altes Amtshaus“

Am Marktplatz 1  
Tel. 02266 464646

Öffnungszeiten:  
Mo bis So 11:30 bis 24 Uhr,  
Küche von 12 bis 22 Uhr  
(Mi Ruhetag)

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



23

### Landgasthaus „Im Wiesengrund“

Frielingsdorfer Str. 55  
Brochhagen  
Tel: 02266 6620

Öffnungszeiten:  
Mo bis Fr ab 17 Uhr,  
Sa und So ab 11 Uhr  
(Di Ruhetag)

[www.gasthaus-wiesengrund.de](http://www.gasthaus-wiesengrund.de)



12

### Restaurant „Lindenhof“

Hauptstraße 11  
Tel. 02266 2526

Öffnungszeiten:  
Mo bis So 12 bis 14:30 Uhr  
und 17:30 bis 22:30 Uhr  
(Di Ruhetag)

[www.lindenhof-lindlar.de](http://www.lindenhof-lindlar.de)



25

### Trattoria-Pizzeria Pulcinella

St.-Apollinaris-Weg 3  
Frielingsdorf  
Tel. 02266 4792490

Öffnungszeiten:  
Di bis Fr 11:30 bis 14 Uhr  
und 17 bis 21 Uhr,  
Sa 12 bis 14 Uhr und  
17 bis 21 Uhr  
So 17 bis 21 Uhr  
(Mo Ruhetag)

[www.pizzeria-lindlar.de](http://www.pizzeria-lindlar.de)





22

**Gaststätte  
„Beim Matthes“**

Oberbüschem 45  
Tel. 0176 41976931

*Öffnungszeiten:  
Di bis Do 17 bis 21 Uhr  
Fr bis 23 Uhr,  
Sa 13 bis 23 Uhr,  
So 13 bis 20:00 Uhr  
(Mo Ruhetag)*

**Aktuell geschlossen**

[www.mein-campingpark.de/gastronomie](http://www.mein-campingpark.de/gastronomie)



27

**Ristorante-Pizzeria  
„Haus Burger“**

Linder Str. 30  
Linde  
Tel: 02266 8392

*Öffnungszeiten:  
Di bis Sa 12 bis 14 Uhr  
und 17 bis 23 Uhr,  
So 12 bis 23 Uhr  
(Mo Ruhetag)*

[www.hausburger-lindlar.de](http://www.hausburger-lindlar.de)



04

**Restaurant Biesenbach**

Kirchplatz 4  
Tel. 02266 8315

*Öffnungszeiten:  
Di bis Sa ab 17 Uhr bis 1 Uhr  
So ab 10:00 Uhr  
Weitere Öffnungszeiten  
nach Absprache  
(Mo Ruhetag)*

[www.haus-biesenbach.de](http://www.haus-biesenbach.de)



20

**Schlossrestaurant  
Georghausen im  
Golfclub Schloss  
Georghausen e.V.**

Georghausen 8  
Hommerich  
Tel. 02207 7833

*Öffnungszeiten:  
Di bis So 12 bis 21 Uhr  
(Mo Ruhetag)*

[www.golfclub-georghausen.de](http://www.golfclub-georghausen.de)





07

**Ristorante-Pizzeria  
„Roma“**

Kölner Str. 2  
Tel. 02266 6355

Öffnungszeiten:  
Mo bis So 11:30 bis  
14:30 Uhr und  
17:30 bis 23:30 Uhr  
(Di Ruhetag)

[www.roma-lindlar.de](http://www.roma-lindlar.de)



31

**Die Tenne**

Vossbruch 34b  
Vossbruch  
Tel. 02266 7827

Öffnungszeiten:  
Do bis Mo 12 bis 20 Uhr.  
(Di, Mi Ruhetag)

[www.tenne-vossbruch.de](http://www.tenne-vossbruch.de)



08

**Gasthaus  
„Klauser Alm ... Zeit“**

Schlösserstr. 25  
Industriegebiet Klause  
Tel. 02266 4401974

Öffnungszeiten:  
Mo bis Fr 6:30 bis 17 Uhr,  
(Sa, So Ruhetag)

E-Mail: [klauseralmzeit@gmail.com](mailto:klauseralmzeit@gmail.com)



29

**Restaurant  
„Ufer's Bergische Stube“**

Engelskirchener Str. 2  
Eichholz  
Tel. 02266 6835

Öffnungszeiten:  
Sa 17:30 bis 21 Uhr,  
So 11 bis 17 Uhr

[www.bergische-stube.de](http://www.bergische-stube.de)

Aktuell geschlossen





09

**Restaurant  
„Zum Kirschbäumchen“**

Kirschbäumchen 26  
Tel. 02266 6215

Öffnungszeiten:  
Täglich 12 bis 14:30  
und 17 bis 22 Uhr  
(Mi Ruhetag)

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



TIPP

Wir machen Ihnen Lindlar

***schmackhaft***

Eine Ortsführung der ganz besonderen Art verspricht dieser Rundgang durch den historischen Ortskern von Lindlar zu werden: Gibt es doch neben historischem Wissen auch kulinarische Köstlichkeiten aus heimischer Küche zu erleben und zu genießen.

Anmeldung unter **02266 96407**

KULINARISCHE ORTSFÜHRUNG

TIPP



Der Tipp im Freizeitpark

*Minigolfanlage **Bahn 19***

Außenterrasse mit kleiner Imbiss-  
Karte und Kaffeespezialitäten

Öffnungszeiten:  
Anfang April bis Ende Oktober,  
Di bis Fr 14 bis 18 Uhr,  
Sa und So 11 bis 18 Uhr  
(Mo Ruhetag)

Bei Regenwetter geschlossen

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



11

**Eiscafé  
„Leonardo“**

Eichenhofstr. 4  
Tel: 0157 85025268

Öffnungszeiten:  
Mai bis Okt täglich  
9:30 bis 21:30 Uhr  
Nov bis Apr täglich  
10 bis 20 Uhr



13

**Klückseis**

Hauptstr. 5  
Tel. 0160 5699955

Öffnungszeiten:  
Täglich 10 bis 18 Uhr,  
je nach Wetterlage auch  
länger



05

**Bistro-Café „2T“**

Bismarckstr. 1  
Tel. 02266 8058830

Öffnungszeiten:  
Mo bis Fr 12 bis 22 Uhr,  
Sa, So und Feiertags  
10 bis 21:30 Uhr



06

**Pub-Bistro  
„Outback“**

Klauser Str. 77  
Industriegebiet Klause  
Tel. 02266 9016530

Öffnungszeiten:  
Di bis Do ab 18 bis 24 Uhr,  
Fr ab 17 Uhr, Sa ab 15 Uhr,  
So 10:30 bis 21:30 Uhr  
(Mo Ruhetag)





30

**Bistro  
:metabolon**

Am Berkebach  
Remshagen  
Tel. 02266 900991

Öffnungszeiten:  
*Mai bis Okt  
täglich 11 bis 17 Uhr,  
Nov bis Apr  
Mo bis Fr 11 bis 14 Uhr*

**Aktuell geschlossen**

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



15

**Bistro  
„Et Matt“**

Kirchplatz 1  
Tel. 0172 2315957

Öffnungszeiten:  
*Täglich ab 17 Uhr*



14

**Café  
„Lecker Kaffee“**

Köln Str. 15  
Tel. 02266 4403860

Öffnungszeiten:  
*Di 8 bis 14 Uhr,  
Mi bis Fr 8 bis 18 Uhr,  
Sa und So 9 bis 18 Uhr  
(Mo Ruhetag)*

[www.lecker-kaffee-lindlar.de](http://www.lecker-kaffee-lindlar.de)



10

**Bach's und Bina's  
Konditorei, Café und  
Bistro**

Kirchplatz 7  
Tel. 02266 6516

Öffnungszeiten:  
*Di bis Do 9 bis 18:30 Uhr,  
Fr und Sa 9 bis 23 Uhr,  
So 10 bis 18:30 Uhr  
(Mo Ruhetag)*

[www.bachs-und-binas.de](http://www.bachs-und-binas.de)





# VOM ERZEUGER AUF DEN TISCH

Wochenmarkt  
in Lindlar

Dr. Meinerzhagen Straße 10

Immer freitags von 7:30 bis 13 Uhr  
findet auf dem Marktplatz neben  
der Kirche unser beschaulicher  
Wochenmarkt statt. Das Markt-  
angebot erstreckt sich von frischem  
Fisch, über Fleisch und Wurst, bis  
hin zu Obst, Gemüse und frischen  
Backwaren.

## INFO

Vieles von dem, was in Lindlarer  
Restaurants auf den Tisch kommt,  
stammt direkt vom Bauernhof  
in der Nachbarschaft oder vom  
Erzeuger um die Ecke. Im Hofladen  
von Familie Spicher gibt es Eier,  
Milch und Bio-Käse – ebenso  
aus eigener Herstellung wie die  
bergischen Wurstspezialitäten der  
Landschlachtereier Kötter.  
Darüber hinaus bietet „Bio im Dorf“  
eine große Auswahl an regionalen  
und saisonalen Produkte.

## INFO

### Der besondere Tipp: Steinhauerkäse

„Die geheime Zutat ist gemahlene Grauwacke“ erklärt Petra Spicher augenzwinkernd. Zusammen mit ihrer Familie betreibt sie den Biohof Spicher in Altenlinde, der in unmittelbarer Nähe zum Steinhauerpfad liegt. Der dazugehörige Hofladen hat eine besondere Lindlarer Delikatesse im Angebot: Der „Steinhauerkäse“ wird mit der hofeigenen Milch hergestellt und überzeugt durch besondere Würze und einen kräftigen Geschmack.



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





40

**Hofladen Biohof Spicher  
und Milchstübchen im  
Altenlinder Stall**

Altenlinde 58  
Tel. 02266 3416

**Öffnungszeiten:**

Hofladen Do 10 bis 16 Uhr,  
Fr 10 bis 18 Uhr und  
Sa 10 bis 14 Uhr  
Milchstübchen täglich  
6 bis 20 Uhr

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



41

**Metzgerei-Landfleischerei  
Kötter**

Anton Esser Str. 2  
Hartegasse  
Tel. 02266 5249

**Öffnungszeiten:**

Di bis Sa 8 bis 12:30 Uhr,  
Di, Do und Fr 14 bis 18 Uhr  
(Mo geschlossen)

**Aktuell geschlossen**

Mail: [michael-koetter@t-online.de](mailto:michael-koetter@t-online.de)



42

**Wein und  
Delikatessengeschäft  
„Wein & Tee bei E.“**

Kirchplatz 5  
Tel. 02266 470879

**Öffnungszeiten:**

Mo bis Fr 9 bis 13 Uhr und  
15 bis 18:30 Uhr,  
Sa 9 bis 14 Uhr

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

**Aktuell geschlossen**



43

**Lebensmittel  
„Bio im Dorf“**

Pollerhofstrasse 2  
Tel. 02266 45420

**Öffnungszeiten:**

Mo und Di 9 bis 13 Uhr und  
14:30 bis 18:30 Uhr,  
Do und Fr 9 bis 18:30 Uhr,  
Sa 9 bis 13 Uhr  
(Mi geschlossen)

**Aktuell geschlossen**

[www.bio-im-dorf.de](http://www.bio-im-dorf.de)





## Erzeuger und Verkauf

- 40 | Biohof Spicher/  
Milchstübchen
- 41 | Landfleischerei Kötter
- 42 | Wein & Tee bei E.
- 43 | „Bio im Dorf“

## Kulinarische Gastgeber

Nach Orten sortiert und zur besseren Auffindbarkeit übersichtlich nummeriert, finden Sie auf der nachfolgenden Karte die Gastgeber in Lindlar mit Hinweis auf ihre jeweilige Besonderheit.

## Lindlar-Zentrum

- 01 | Artgenossen
- 02 | Zum Holländer
- 03 | Altes Amtshaus
- 04 | Biesenbach
- 05 | Bistro-Café „2T“
- 06 | Outback
- 07 | Roma
- 08 | Klauseralm
- 09 | Zum Kirschbäumchen
- 10 | Bach's und Bina's
- 11 | Eiscafé Leonardo
- 12 | Lindenhof



### Lindlar-Zentrum

13 | Klückseis

14 | Lecker Kaffee

15 | Et Matt

### Holz

17 | Bergische Rhön

### Bolzenbach

18 | Bolzenbacher Hof

### Schmitzhöhe

20 | Schlossrestaurant Georghausen

### Hartegasse

21 | Zum Musikalischen Wirt

### Oberbüschem

22 | Beim Matthes

### Brochhagen

23 | Im Wiesengrund

### Frielingsdorf

24 | Montanushof

25 | Pulcinella

### Linde

27 | Ristorante Haus Burger

### Hohkeppel

28 | Hohkeppler Hof

### Eichholz

29 | Ufers Bergische Stube

### Remshagen

30 | Bistro :metabolon

### Voßbruch

31 | Die Tenne





## Übersichtskarte

Die regionalen Spezialitäten sind schnell erreicht: Auf unserer Übersichtskarte finden Sie die Orte des Genusses in Lindlar und ihre kulinarischen Gastgeber, die wir auf der vorherigen Seite aufgelistet haben.

22

Gastronomie und Sehenswürdigkeiten

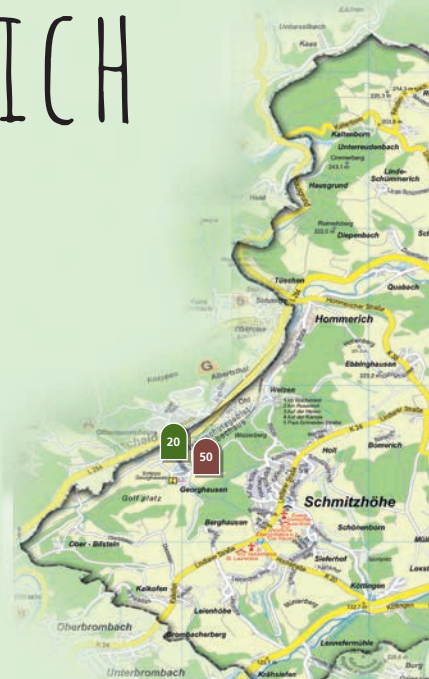
# KULINAR-REICH

## TIPP



### Sightseeing Lindlar

- 50 | Schloss Georghausen
- 51 | Weißen Pferdchen
- 52 | LVR-Freilichtmuseum
- 53 | Schloss Heiligenhoven
- 54 | Ortszentrum Lindlar
- 55 | Steinbruch
- 56 | :metabolon
- 57 | Ruine Eibach







- Gastronomie
- Erzeuger/Verkauf
- Sightseeing



## LindlarTouristik

Am Marktplatz 1

51789 Lindlar

Telefon 02266 96407

[lindlartouristik@lindlar.de](mailto:lindlartouristik@lindlar.de)

[www.lindlar-touristik.de](http://www.lindlar-touristik.de)



## Öffnungszeiten

### Sommersaison

(Mitte März bis Oktober):

Mo–Fr 8:30 bis 12:30 Uhr &

Mo–Do 13:30 bis 16 Uhr sowie

So 10–13 Uhr (Mai bis Oktober)

### Wintersaison

(November bis Mitte März):

Mo–Fr 8:30 bis 12:30 Uhr sowie

Mo & Mi 13:30 bis 16 Uhr



## Herausgeber

Gemeinde Lindlar – LindlarTouristik

## Mediendesign & Druck

Druck Dynastie 1956 GmbH, Lindlar

[www.druckdynastie-1956.de](http://www.druckdynastie-1956.de)

## Fotos

fotolia, Gastronomiebetriebe, Brigitte Heck,  
Heike Hütten, Bina Lichtenbergh,  
Jens Schmitz & privat