

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

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 Großmutterns 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 feinporigen 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

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 Bierverkostung 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
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)*

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



18

Hotel-Restaurant „Bolzenbacher Hof“

Alsbacher Str. 14
Tel. 02266 8828

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

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



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



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



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

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



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



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



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



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)*

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



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



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





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



31

Die Tenne

Vossbruch 34b
Vossbruch
Tel. 02266 7827

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

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



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



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



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



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*

www.metabolon.de



15

**Bistro
„Et Matt“**

Kirchplatz 1
Tel. 0172 2315957

Öffnungszeiten:
Täglich ab 17 Uhr



14

**Café
„Lecker Kaffee“**

Kölner 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



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





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

18



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



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



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



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)

Mail: michael-koetter@t-online.de



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)

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

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

Fotos

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