



Fotos von Brigitte Heck



Erst der Spaß, dann das Vergnügen.



14. bis 30. Oktober 2016



Bergische Gerichte und Lebensart

www.Bergische-Wochen.de

① LindlarTouristik

Am Marktplatz 1, 51789 Lindlar
Tel.: 02266 / 96 407 www.lindlar.de
E-Mail lindlartouristik@gemeindelindlar.de

- Geführte Segway-Touren in Lindlar und Umgebung.
...Ob Ortsrundfahrt, Entdecker- oder
Exklusivtour: **metabolon** jetzt buchen.

① Ufers "Bergische Stube"

Engelskirchener Str. 2 51789 Lindlar-Eichholz
Tel.: 02266 / 6835 www.bergische-stube.de
Öffnungszeiten: Di und Mi ab 17.00 Uhr
Do - So 11.00 bis 21.00 Uhr
Warme Küche: 12.00 bis 14.30 / 18.00 bis 21.00 Uhr
Ruhetag Montag

- gebratene Rinderleber, dazu Panneschieven und gemischter Salat
- Rindergulasch mit Salzkartoffeln und Salat
- Tafelspitz vom Jungbullen auf Bouillonkartoffeln mit gemischtem Salat

② Haus Biesenbach

Kirchplatz 4 51789 Lindlar
Tel.: 02266 / 8315
Frühstück: Fr - So 08.30 bis 11.45 Uhr
Dienstag bis Samstag 17.00 bis 01.00 Uhr
Sonntags 10.00 bis 24.00 Uhr
Ruhetag Montag

- Rheinischer Pferdesauerbraten mit Schupfnudeln, Apfelrotkohl und stückigem Apfelrotkohl
- Miesmuscheln, im letzten Jahr der Renner und in diesem Jahr in einigen neuen Variationen
- Grillen auf dem heißen Stein mit verschiedenen Steaks, Dips, Gemüse und dazu eine Folienkartoffel

③ Landgasthof „Bergische Rhön“

Holzer Straße 18 51789 Lindlar
Tel.: 02266 / 8359 www.Bergische-Rhoen.de
Öffnungszeiten: 11.00 bis 21.00 Uhr
Warme Küche: 12.00 bis 14.00 / 18.00 bis 21.00 Uhr
Ruhetag Dienstag

- „Bergisches Wildschweingulasch“ mit Pilzen, Speck und Rotwein, dazu Panneschiefen und Apfelkompott mit Preiselbeeren
- Gebratener Panhas mit „Himmel un Erd“ oben drauf Krossenzwiebeln
- geschmortes Schweinerippchen mit Kartoffelpüree und Sueren Kappes

④ Landgasthaus „Im Wiesengrund“

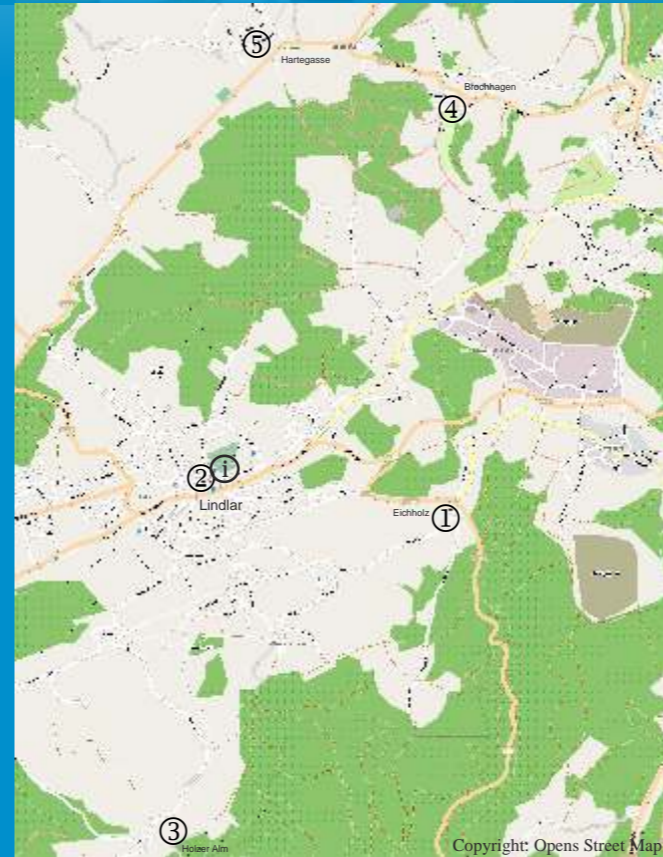
Frielingsdorfer Str. 55 51789 Lindlar - Brochhagen
Tel.: 02266 / 6620 www.gasthaus-wiesengrund.de
Öffnungszeiten: Mo. - Fr. ab 17.00 Uhr,
Warme Küche: 18.00 bis 21.30 Uhr,
Sa.+ So. ab 10.30 Uhr, warme Küche: 12.00 bis 21.30 Uhr
Ruhetag Dienstag

- Pulled Pork Burger: Zerupfter Schweinenacken zwischen Reibekuchen mit Petersilienschmand und Feldsalat
- Herbstsalatcreation: Streifen vom Roastbeef mit frischen Champignons und Apfelspalten in Walnussöl geschwenkt an Feldsalat mit Kürbiskernvinaigrette und Miniröggelchen
- Lauwarmer Wirsing-Champignon-Salat in Walnussdressing an mit Honig gratiniertem Ziegenkäsetaler und Brot

⑤ Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“

Sülztalstraße 45 51789 Lindlar-Hartegasse
Tel.: 02266 / 8337 www.hotel-tix.de
Öffnungszeiten: 10.00 bis 24.00 Uhr
Warme Küche: 11.30 bis 14.00 / 17.30 bis 22.00 Uhr
Ruhetag Dienstag

- Panhas mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
- „Himmel und Erd“ mit frischer Bratwurst oder Blutwurst
- Wildschweingulasch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Kartoffelklößen



Und nach der Bergischen Woche?

Knuspriger Gänsebraten in vielen Betrieben der
Gastronomie Gemeinschaft Lindlar.

www.haanerfelsenquelle.de

Perlend & Still.
Aus dem
Bergischen
Land.



Das perfekte Paar



Freitag, 14 .Oktober

ab 18.30 Uhr Bergische Küchenparty
Heimische Spezialitäten, sofort beim Koch aus der Pfanne klauen. Erleben Sie an unserem Herd „Kochen live“ und holen Sie sich Ihr Essen einfach selbst in der Küche. Anmeldung erbeten. Landgasthaus Im Wiesengrund ☺

jeden Freitag

Bergische Waffeln
in verschiedenen Variationen, z.B.
- Buttermilch und Vanille, Früchten und Sahne
- mit Hagelzucker oder
- Reibekuchen-Waffeln mit Birnen oder Apfelschmaus
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

Reibekuchentag
Reibekuchen in verschiedenen Variationen, Anmeldung wird empfohlen
Ufers Bergische Stube ☺

Schnitzeltag
vom Schweinerücken, von der Klabsoberschale und vom Geflügel.
Schnitzelgerichte mal herzhaft, mal fruchtig,
wahlweise in groß oder klein
Haus Biesenbach ☺

jeden Samstag

Bergische Waffeln
in verschiedenen Variationen, z.B.
- Buttermilch und Vanille, Früchten und Sahne
- mit Hagelzucker oder
- Reibekuchen-Waffeln mit Birnen oder Apfelschmaus
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

Samstag, 15. Oktober

Wurstabend
verschiedene Hausgemachte Wurstsorten und Panhas
Tischreservierung empfohlen
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“☺

9.00 Uhr Motorradwanderung
geführte Ausfahrt durch das Bergische Land. Wir befahren vorwiegend abgelegene Dorfstraßen in gemäßigtem Tempo. Fahrzeit 2 bis 3 Stunden Abschließendes Eintopfessen. Kostenbeitrag 15,00 €
Veranstaltung findet nur bei trockenem Wetter. Bei Ausfall der

Motorradwanderung verschiebt sich der Termin um eine Woche!
Anmeldung erbeten. Ufers Bergische Stube ☺

Die bergische Küche in seiner Vielfalt erleben:
Es erwarten Sie klassische Gerichte mit Muscheln, Panhas, Kalbsleber, Dicke Bohnen und Mini - Haxen
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

17.00 Uhr und 20.00 Uhr
Haxenabend in der Bergischen Rhön
leckere Grillhaxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. Wir empfehlen Ihnen eine Tischreservierung für 17.00 oder 20.00 Uhr.
Anmeldung erbeten. Landgasthof „Bergische Rhön“ ☺

jeden Sonntag

ab 15.00 Uhr - Tag des Sturmsacks
Windbeutel mit verschiedenen Füllungen.
Anmeldung erbeten. Ufers Bergische Stube ☺

Bergische Waffeln
in verschiedenen Variationen, z.B.
- Buttermilch und Vanille, Früchten und Sahne
- mit Hagelzucker oder
- Reibekuchen-Waffeln mit Birnen oder Apfelschmaus
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

Die bergische Küche in seiner Vielfalt erleben:
Es erwarten Sie klassische Gerichte mit Muscheln, Panhas, Kalbsleber, Dicke Bohnen und Mini - Haxen
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

Sonntag, 16. Oktober

Knochenfest
Von der dicken Rippe über Kotelettvariationen bis zur Reihe Spareribs, bieten wir Ihnen deftige Spezialitäten vom Schwein
Anmeldung erbeten. Landgasthaus Im Wiesengrund ☺

Zünftige Fruchtwein-Bar
Ob Himbeer , Kirsche, Pflaumen, sie kitzeln ihren Gaumen, warm oder kalt serviert auf ihren Geschmack kreiert.
Ab 12.00 Uhr bieten wir Ihnen unsere leckeren Fruchtweine in zünftiger Atmosphäre an. Ob warm oder kalt ein wahrer Gaumengenuss. Landgasthof „Bergische Rhön“☺

Alt-Bergisches-Hochzeits-Menü

klassisch bergisch in 3 Gängen.
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“☺

13.00 Uhr Kulinarische Segway Tour
Mit dem Segway durch´s Bergische Land schlemmen. Beginnend mit einem kleinen Snack im Landgasthof „Bergische Rhön“☺ geht es auf den modernen Zweirädern über Stock und Stein. Nach einem köstlichen Sturmsack in Ufers Bergische Stube, ☺ geht es vorbei am Brungerst zum Landgasthaus im Wiesengrund ☺, wo der Gaumen erneut mit einer Kleinigkeit verwöhnt wird. Tourdauer: ca. 4 h
Preis: 75,00 €/ Person inklusive Rücktransport zum Landgasthof „Bergische Rhön“☺

Montag, 17. Oktober

19.00 Uhr - Bergisches Edelgrafenmenü
8-Gänge-Menü bei Kerzenschein und edlem Ambiente, inklusive Weine, Aperitif und Digestif
Preis: 64,00 €/ Person, Anmeldung erforderlich.
Landgasthaus Im Wiesengrund ☺

Mittwoch, 19. Oktober

Kartoffeln und Gemüse geben den Ton an:
- Hausgemachte Reibekuchen in wechselnden Variationen
- Döppekuchen mit Speck und Mettwurst oder mit frisch geräuchertem Forellenfilet
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

19.00 Uhr - Bergisches Edelgrafenmenü
8-Gänge-Menü bei Kerzenschein und edlem Ambiente, inklusive Weine, Aperitif und Digestif
Preis: 64,00 €/ Person Anmeldung erforderlich.
Landgasthaus Im Wiesengrund ☺

Donnerstag, 20. Oktober

15.00 Uhr - Wanderung um die „Bergische Rhön“

E-Bike Ladestationen in allen Betrieben der GGL

1.5 stündige geführte Wanderung um die Bergische Rhön mit anschließendem gemeinsamen Waffeleessen zum Sonderpreis. Anmeldung erforderlich.
Landgasthof „Bergische Rhön“ ☺

Freitag, 21. Oktober

Wildabend
Leckere Gerichte vom Hasen, Wildschwein und Rehwild
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“☺

18.30 Uhr Fackelwanderung mit Fruchtweinpunsch
Einstündige Wanderung um die Bergische Rhön in der Dämmerung. Fruchtweinpunsch und anschließendes Abendessen inklusive. Preis: 17,50 €/ Person
Anmeldung erbeten bis 18.10. Landgasthof „Bergische Rhön“☺

ab 18.30 Uhr Bergische Küchenparty
Heimische Spezialitäten, sofort beim Koch aus der Pfanne klauen. Erleben Sie an unserem Herd „Kochen live“ und holen Sie sich Ihr Essen einfach selbst in der Küche. Anmeldung erbeten. Landgasthaus Im Wiesengrund ☺

Samstag, 22. Oktober

Die bergische Küche in seiner Vielfalt erleben:
Es erwarten Sie klassische Gerichte mit Muscheln, Panhas, Kalbsleber, Dicke Bohnen und Mini - Haxen
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

17.00 Uhr und 20.00 Uhr
Haxenabend in der Bergischen Rhön
leckere Grillhaxen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree. Wir empfehlen Ihnen eine Tischreservierung für 17.00 oder 20.00 Uhr.
Anmeldung erbeten. Landgasthof „Bergische Rhön“☺

Sonntag, 23. Oktober

Zünftige Fruchtwein-Bar
Ob Himbeer , Kirsche, Pflaumen, sie kitzeln ihren Gaumen, warm oder kalt serviert auf ihren Geschmack kreiert.
Ab 12.00 Uhr bieten wir Ihnen unsere leckeren Fruchtweine in zünftiger Atmosphäre an.
Ob warm oder kalt ein wahrer Gaumengenuss

Alt-Bergisches-Hochzeits-Menü
Klassisch bergisch in 3 Gängen.
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“☺

Knochenfest

Von der dicken Rippe über Kotelettvariationen bis zur Reihe Spareribs, bieten wir Ihnen deftige Spezialitäten vom Schwein
Anmeldung erbeten. Landgasthaus Im Wiesengrund ☺

Waffelsonntag
Waffeln in allen Variationen - ob süß oder herzhaft
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“☺

13.00 Uhr Kulinarische Segway Tour

Mit dem Segway durch´s Bergische Land schlemmen. Beginnend mit einem kleinen Snack im Landgasthof „Bergische Rhön“☺ geht es auf den modernen Zweirädern über Stock und Stein. Nach einem köstlichen Sturmsack in Ufers Bergische Stube, ☺ geht es vorbei am Brungerst zum Landgasthaus im Wiesengrund ☺, wo der Gaumen erneut mit einer Kleinigkeit verwöhnt wird. Tourdauer: ca. 4 h
Preis: 75,00 €/ Person inklusive Rücktransport zum Landgasthof „Bergische Rhön“☺

ab 15.00 Uhr - Tag des Sturmsacks
Windbeutel mit verschiedenen Füllungen.
Anmeldung erbeten. Ufers Bergische Stube ☺

Mittwoch, 22. Oktober

Modenschau in der Bergischen Rhön
Ab 19.00 Uhr präsentiert Ihnen wieder Heike Siebertz die Herbst/Winter der Firma Friendtex, Mode für Jung und Alt in den Größen von 34-46, Anschließend individuelle Beratung und Anprobe. Dazu kleine bergische-Leckereien nach Karte
Reservierung erforderlich. Landgasthof „Bergische Rhön“☺

Reibekuchen, ob süß oder herzhaft, ob kleine oder große Portion – immer selbstgemacht – und immer.
Haus Biesenbach ☺

Donnerstag, 27. Oktober

Kartoffeln und Gemüse geben den Ton an:
- Hausgemachte Reibekuchen in wechselnden Variationen
- Döppekuchen mit Speck und Mettwurst oder mit frisch geräuchertem Forellenfilet
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

Freitag, 28. Oktober

Muschelabend
Leckere Muschelgerichte so viel Sie möchten
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“ ☺

18.30 Uhr - Fackelwanderung mit Fruchtweinpunsch
Einstündige Wanderung um die Bergische Rhön in der Dämmerung. Fruchtweinpunsch und anschließendes Abendessen inklusive.
Preis: 17,50 €/ Person. Anmeldung erbeten bis 25.10.
Landgasthof „Bergische Rhön“ ☺

Samstag, 29. Oktober

Die bergische Küche in seiner Vielfalt erleben:
Es erwarten Sie klassische Gerichte mit Muscheln, Panhas, Kalbsleber, Dicke Bohnen und Mini - Haxen
Tischreservierung erbeten. Haus Biesenbach ☺

um 10.00 Uhr Kehraus der Motorradsaison
geführte Ausfahrt für alle PS-Klassen. Dauer 4-5 Stunden, ca. Km 150, Kaffeepause und Einkehr zum Mittagimbiss möglich. Im Anschluss gemeinsames Kaffee trinken mit lecker Kuchen in der Stube.
Veranstaltung findet nur bei trockenem Wetter statt. Anmeldung erforderlich
Teilnahmegebühr 15,00 € Ufers Bergische Stube ☺

Sonntag, 30. Oktober

Alt-Bergisches-Hochzeits-Menü
Klassisch bergisch in 3 Gängen.
Hotel-Restaurant „Zum Musikalischen Wirt“☺

„Gänsekeule und Co“
leckere Gänsekeulen oder -brust mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln. An diesem Tag startet unsere Gänse-Saison !
Landgasthof „Bergische Rhön“☺