Café König

Pontenstraße 25, T +43 (0)5577 62520
www.cafekoenig.at

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Montag: 9 bis 19 Uhr
Ruhetag: Dienstag

Dach Bsondri:
· Luschnouar z'Morga
· Löuoturto und Kaffee

Freigeist

Raiffeisenstraße 4, T +43 (0)650 3871377
www.zum-freigeist.at

Öffnungszeiten:
Dienstag bis Donnerstag: 10 bis 23 Uhr
Freitag und Samstag: 10 bis 1 Uhr

Dach Bsondri:
· Luschnouar Koscht uf nöue Art

Amann Kaffee

Sägerstraße 100, T +43 (0)5577 83888
www.amann-kaffee.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 7.30 bis 18 Uhr

Dach Bsondri:
· Obrdorfer Kaffee
· Ondrdorfer Kaffee

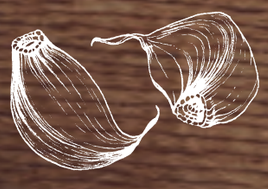
Kochkurs mit Rita Hämmerle

Herausgeberin der Kochbücher „Aus Großmutters Küche"

Donnerstag, 4. April 2019, 18.30 bis 22 Uhr
Schulküche NMS Kirchdorf

Anmeldungen unter marketing@lustenau.at
Max. Teilnehmerzahl: 12 Personen
Mitzubringen: Schürze + 1 Geschirrtuch
Kosten pro Teilnehmer: € 35,– inkl. Lebensmittel
(am Kursabend bei Rita Hämmerle zu bezahlen)

Kochat wierd:
· Moschtsuppo
· Schwiinsbrôôto mit suura Räba und Hafolauob
· Topfaknödl mit Kompott



Fotos: Marcel Hagen – Studio 22, Lukas Hämmerle

1. Amann Kaffee
2. Bärenstadl
3. Café König
4. Freigeist
5. Gasthaus Frühlingsgarten
6. Gasthof Krönele
7. Gasthof Meindl
8. Restaurant Cafe Bar Schmugglar
9. Zwickeria

In diesen Gasthäusern, Restaurants und Cafés können Sie Luschnouar Koscht genießen.

An Guoto!

Zugestellt durch Österreichische Post

Traditions.Lust
in Lustenau

22. März bis 7. April

Luschnouar Koscht 2019

Eässo wi frühonr – Speisen aus Omas Kochtopf nach Originalrezepten gekocht und neu interpretiert.

www.lustenau.at/marketing

Lustenau **Marketing**

Gasthof Krönele

Reichsstraße 12, T +43 (0)5577 82118
www.kroenele.com

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag: 6.30 bis 24 Uhr
Warme Küche: Montag bis Samstag: 11 bis 21.30 Uhr
Sonntag und Feiertage: 11 bis 21 Uhr
Von 13.45 bis 18 Uhr wird eine kleinere Auswahl an Speisen serviert

Z'eässod git as:
- Huussülzli in Moschtessi-Vinaigrette (Schwartomago inar Moschtessi-Soß)
- Grompierosuppo mit Grüüboknödl
- Gschneatzlati Spanferklläobr in Sämpfsoß mit Speäckboôhna und Röschti
- Gfüllta Schwiinsbuuch mit suura Räba und Hafolauob
- Broôôtni Grießschnitta mit Zemmat und Zuckr, a Holdrbeerragu und Topfeneis

Restaurant Cafe Bar Schmugglar

Am Kirchplatz, T +43 (0)5577 63007
www.schmugglar.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag: 9 bis 23 Uhr
Sonntag: 10 bis 22 Uhr
Warme Küche: 11 bis 22 Uhr

Dach git as:
- Gschmorati Schwiinsbäggli mit Hafolauob und suura Räba
- Kemmibrôôto vom Hals mit Hafolauob und suura Räba
- Kesslfleisch vom Schwiinsbuuch mit Krän, Sämmlknödl und Suurkrutt
- Brôôtni Schwiinsläobr mit Soß, gröoschti Ziibolo und Reis
- Schwiinsbeuschl mit Sämmlknödl

Gasthof Meindl

Hofsteigstraße 15, T +43 (0)5577 82586
www.gasthof-meindl.at

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag: 16 bis 24 Uhr
Sonntag durchgehend von 7.30 bis 22 Uhr
Restaurant Montag und Dienstag geschlossen

Us'r Spiiskarto:
- Moschtsuppo
- Schwiinsbrôôto mit suura Räba und Hafolauob
- Gschmorati Schwiinsbäggli mit Knöpfli
- Suuri Kuttla
- Riibltiramisu

Gasthaus Frühlingsgarten

Hofsteigstraße 39, T +43 (0)5577 82412

Öffnungszeiten:
Montag bis Mittwoch: 10 bis 13 und 17 bis 23 Uhr
Donnerstag: 10 bis 13 Uhr / Samstag: 17 bis 23 Uhr
Sonntag und Feiertage: 10 bis 14 und 17 bis 22 Uhr
Ruhetag: Freitag

Fröuond i gi uf:
- Suuri Grompierosuppo
- Speäcklinsa mit Knöpfli
- Nierli nôch Omis Art
- Ondrnand mit Käs
- Riibl mit Öpflmuos

Zwickeria

Am Kirchplatz, T +43 (0)5577 22575
www.zwickeria.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: 8 bis 24 Uhr
Samstag: 8 bis 14 Uhr
Ruhetag: Sonntag

Kochat wierd:
- Gäorschtosuppo mit Hafolauob
- Schwinsbrôôto mit suura Räba und Sämmlknödl
- Spitzöla mit Schwiinswuorscht und Grompiera
- Riandsvögili mit Wurzlgmüos und Grompiera
- Luschnouar Zwickerplatta – Vo allom nammas

Bärenstadl

Maria-Theresien-Straße 78, T +43 (0)664 2180864
www.baerenstadl.at

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag: ab 16 Uhr
Ruhetag: Samstag und Sonntag

Geo tuot as:
- Gäorschtosuppo
- Gschaboganz mit Schwiinswuorscht
- Käshörnli mit Blattsalôt
- Kruttknöpfli mit Öpflmuos
- Schittrhufo mit Vanillsoß