



Die beachten
Produkte aus der
Region!

STADTMARKT LIENZ

April bis Oktober: Freitag: 14.00 bis 18.30 Uhr - Samstag: 8.30 bis 12.30 Uhr
November bis März: Freitag: 14.00 bis 18.00 Uhr - Samstag: 8.30 bis 12.30 Uhr

Stadtmarkt-Tage:
April bis Oktober: Freitag: 14.00 bis 18.30 Uhr - Samstag: 8.30 bis 12.30 Uhr
November bis März: Freitag: 14.00 bis 18.00 Uhr - Samstag: 8.30 bis 12.30 Uhr

Frische, gehobene Qualität und Regionalität zeichnen die Produkte am Lienzer Stadtmarkt aus. Wir Marktteilnehmer sind stolz auf unsere Erzeugnisse, welche wir mit viel Fleiß, Können und Liebe zum Detail für Sie hergestellt und zubereitet haben. Die am Stadtmarkt angebotenen Produkte spiegeln unsere Naturverbundenheit und die Liebe zu unserer Heimat wieder. Gerne informieren wir Sie näher über den Anbau, die Herstellung und Zubereitung unserer Erzeugnisse und freuen uns, Sie als Kunde am Stadtmarkt Lienz begrüßen zu dürfen.



Fleischhauerei Mühlstätter

Die Fleischhauerei Mühlstätter ist ein Betrieb mit 100 Jahren Tradition. Das Wissen und die Rezepte wurden von Generation zu Generation weitervererbt. Die Fleischhauerei Mühlstätter ist der einzige Schlachthof in Osttirol. Die Spezialität – das Matreier Henkele – wird nach alter Überlieferung gewürzt, leicht geräuchert und hängend luftgetrocknet. Ein Genuss für Kenner. Gerne erhalten Sie auf unserem Stand die kleine „Matreier Henkele Broschüre“ mit Rezepten und Gewinnspiel.

Fam. Oswald Mühlstätter
Rauterplatz 7
A-9971 Matrei
Tel.: +43/4875/6464
Fax: +43/4875/64646
office@henkele.at
www.henkele.at

Produkte: Osttiroler Rinds-, Lamm-, Hirsch-, Gams- und Wildschweihenkele, Verhackertes, Räucherspezialitäten wie Schinkenspeck, Karreespeck, Bauchspeck, Haus-, Hirsch-, Gams- und Lammwürstel, Cacciatori, Pfefferwürstel, Pfefferbeiser, Selchrippen, geräucherte Stelzen, Kaiserfleisch, Rollschinken, Braunschweiger.



Meisterbäcker Joast

Der Meisterbäcker Joast arbeitet seit Jahren mit Biobauern aus der Region zusammen um genau zu wissen, von wo und in welcher Qualität die Rohstoffe seiner Backwaren sind. Sein Brot aus Osttiroler Getreide wurde mit dem Bio Gütesiegel ausgezeichnet. Neben dem Stammhaus in der Schweizergasse gibt es noch Filialen am Johannesplatz, Am Markt, am Brixnerplatz, in der Bürgeraustraße und das Café „Pause“ in Nußdorf/Debant.

Ernst Joast
Bürgeraustraße 20
A-9971 Lienz
Tel.: +43/4852/64525
Fax: +43/4852/64525-75
office@joast.at
www.joast.at

Produkte: Von April bis Oktober duftet das frisch am Stand gebackene Holzofenbrot am ganzen Markt. Der Görzer Laib und die Dinkelherzen sind nur am Stadtmarkt erhältlich. Köstliche Spezialbrote wie Kartoffel-Walnußbrot, leichtes Kornbrot, Iseltaler Mehrkornbrot, Kürbiskern-, Finnen- und Sonnenbrot, französisches Landbrot, Rosmarinfladen, Ciabatta, Parisette, Baguette, Laugenbrezen, Osttiroler Reindling, Milchzopf. Das süße Wochenangebot sorgt für Abwechslung im Sortiment.

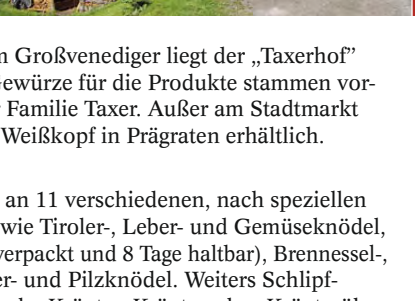
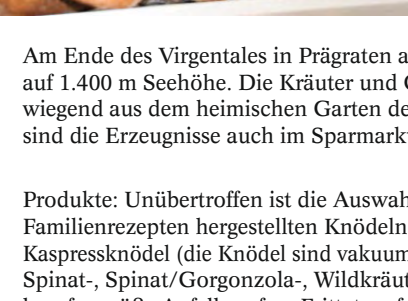


Alexhof

Der „Alexhof“ liegt im Mittelgebirge auf 650 Metern oberhalb des Etschtales in Tisens-Prissian. Die stets frischen Produkte stammen alle aus naturnahem Anbau und teilweise vom eigenen Hof. Außerhalb der Stadtmarktzeiten sind sie im Stadtmarktladele in der Messinggasse in Lienz erhältlich.

Fam. Ernst Holzner
Sondhof 108a
I-39010 Tisens
Tel.: +39/0473/920432

Produkte: eine reiche Auswahl an stets frischem, je nach Saison wechselndem Obst- und Gemüseangebot, Südtiroler Speck, Salami, Cacciatori, Kaminwurzn, Südtiroler Käsespezialitäten und kaltgepresstes Olivenöl.

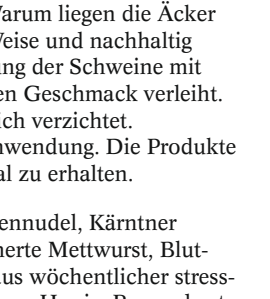
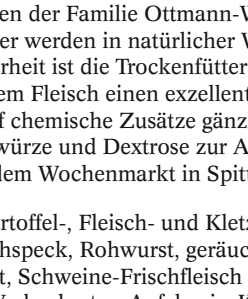
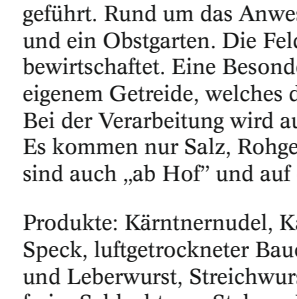


Taxerhof

Am Ende des Virgentales in Prägraten am Großvenediger liegt der „Taxerhof“ auf 1.400 m Seehöhe. Die Kräuter und Gewürze für die Produkte stammen vorwiegend aus dem heimischen Garten der Familie Taxer. Außer am Stadtmarkt sind die Erzeugnisse auch im Sparmarkt Weißkopf in Prägraten erhältlich.

Fam. Hatzner
Wallhorn 21
A-9974 Prägraten
Tel.: +43/4877/5296
hatzner.anton@aon.at

Produkte: Unübertroffen ist die Auswahl an 11 verschiedenen, nach speziellen Familienrezepten hergestellten Knödeln, wie Tiroler-, Leber- und Gemüseknödel, Kaspresknödel (die Knödel sind vakuumverpackt und 8 Tage haltbar), Brennessel-, Spinat-, Spinat/Gorgonzola-, Wildkräuter- und Pilzknödel. Weiters Schlipfkrapfen, süße Apfelkrapfen, Frittaten, frische Kräuter, Kräutersalze, Kräuteröle, Kräuternessig, ausgesuchte geschmackliche Kombinationen von Marmeladen, Säften, Brot, Kuchen, Kräuterkissen.

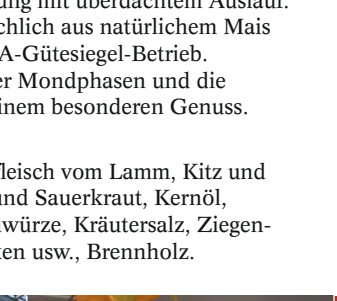
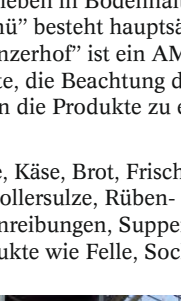
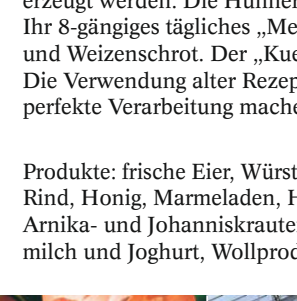


Ottmann- Warum

Der „Tafernerhof“ liegt auf 560 m Seehöhe am Lurnfeld und wird im Vollerwerb geführt. Rund um das Anwesen der Familie Ottmann-Warum liegen die Äcker und ein Obstgarten. Die Felder werden in natürlicher Weise und nachhaltig bewirtschaftet. Eine Besonderheit ist die Trockenfütterung der Schweine mit eigenem Getreide, welches dem Fleisch einen exzellenten Geschmack verleiht. Bei der Verarbeitung wird auf chemische Zusätze gänzlich verzichtet. Es kommen nur Salz, Rohgewürze und Dextrose zur Anwendung. Die Produkte sind auch „ab Hof“ und auf dem Wochenmarkt in Spittal zu erhalten.

Fam. Wolfgang Ottmann
Hnr. 118
A-9811 Lendorf
Tel.: +43/4769/2405

Produkte: Kärntnernudel, Kartoffel-, Fleisch- und Kletzennudel, Kärntner Speck, luftgetrockneter Bauchspeck, Rohwurst, geräucherte Mettwurst, Blut- und Leberwurst, Streichwurst, Schweine-Frischfleisch aus wöchentlich stressfreier Schlachtung, Stelzen, Verhackertes, Apfelessig-Kren, Honig, Roggenbrot, Weißbrat mit kaltgepresstem Olivenöl, Kärntner Reindling, TOLLG'n (Getreide).

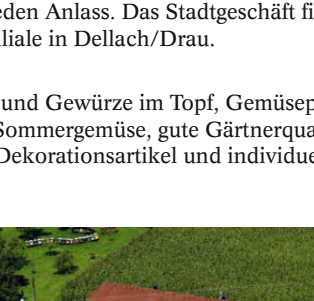
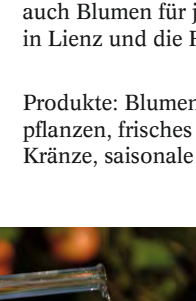


Kuenzer

Der Vollerwerbsbauernhof „Kuenzer“ liegt 1.250 Meter hoch auf der Pustertaler Sonnseite. 130 Schafe, 30 Ziegen und mehrere hundert Hühner gibt es am Hof der Familie Stocker, auf dem Naturprodukte mit viel Liebe und Engagement erzeugt werden. Die Hühner leben in Bodenhaltung mit überdachtem Auslauf. Ihr 8-gängiges tägliches „Menü“ besteht hauptsächlich aus natürlichem Mais und Weizenschrot. Der „Kuenzerhof“ ist ein AMA-Gütesiegel-Betrieb. Die Verwendung alter Rezepte, die Beachtung der Mondphasen und die perfekte Verarbeitung machen die Produkte zu einem besonderen Genuss.

Fam. Johann Stocker
Dörfel 6
A-9911 Assling
Tel.: +43/4855/8627
Mobil: +43/664/9859073

Produkte: frische Eier, Würste, Käse, Brot, Frischfleisch vom Lamm, Kitz und Rind, Honig, Marmeladen, Hollersulze, Rüben- und Sauerkraut, Kernöl, Arnika- und Johanniskrauteinreibungen, Suppenwürze, Kräuterkernöl, Ziegenmilch und Joghurt, Wollprodukte wie Felle, Socken usw., Brennholz.



Gärtnerei Unterscheider

Seit 60 Jahren ist die Gärtnerei Unterscheider im Besitz der Familie. Der Mitgliedsbetrieb „Tiroler Gärtnerei - Qualität Tirol“ produziert auf 2,5 ha Fläche und unter 6.000 m² Glas- und Folienfläche pro Jahr über 800.000 Balkon- und Beetpflanzen sowie Gemüsejungpflanzen. Damit und mit der langjährigen Erfahrung ist die Gärtnerei Unterscheider der Spezialist für alle Hobbygärtner und Balkonblumenliebhaber. Selbstverständlich erhalten Sie in der Gärtnerei auch Blumen für jeden Anlass. Das Stadtgeschäft finden Sie am Südtirolerplatz in Lienz und die Filiale in Dellach/Drau.

Fam. Waltraud Wolf
Kärntnerstraße 75
A-9761 Lienz
Tel.: +43/4852/62198

Produkte: Blumen und Gewürze im Topf, Gemüsepflanzen, Balkon- und Beetpflanzen, frisches Sommergemüse, gute Gärtnerqualitätserde, Dünger, Gestecke, Kränze, saisonale Dekorationsartikel und individuelle Hochzeitsfloristik.

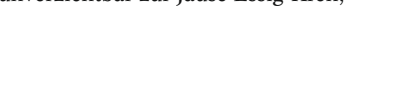
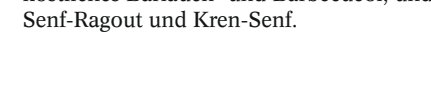


Jörgenbauerhof

Auf 600 m Seehöhe liegt der „Jörgenbauerhof“, schattseitig am Fuße des Kreuzberges in Greifenburg, im benachbarten Kärnten. Am Hof von Detlef Gamberger wird die Schweinemast und Rinderzucht auf naturnahe Weise betrieben. Der Bauernhof liegt inmitten von schönen Streuobstwiesen, die das Obst für die hauseigenen Edelbrände liefern.

Detlef Gamberger
Pobersach 2
A-9761 Greifenburg
Tel.: +43/4712/650
Mobil: +43/664/1784222

Produkte: Der Original Kärntner Speck wird nach einem alten, überlieferten Familienrezept gewürzt und über Buchenspänen geräuchert. Dabei wird auf den richtigen Stand des Mondes geachtet. Ebenfalls geräuchert werden die Kärntner Hauswürste. Bekannt und beliebt sind die besonderen Käsespezialitäten wie Räucherkäse, Aschenkäse, Basilikum- und Knoblauchkäse. Der vollmundige Apfel- und Birnenschnaps stammt aus eigener Brennerei.

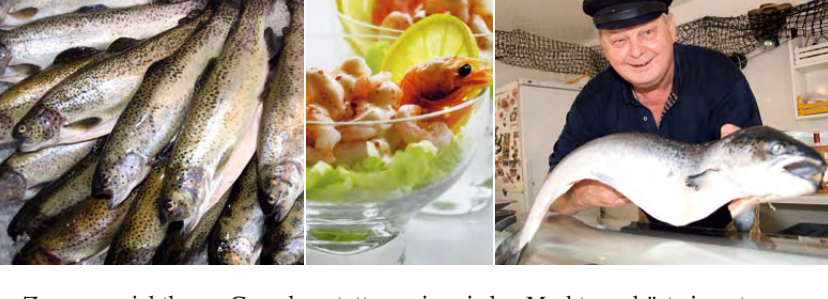


Diogenes

Am Stand der Gebrüder Pramstaller gibt es hunderte praktische Geschenkideen für jeden Anlass und das ersehnte „Urlaubsmitbringsel“ für die Daheimgebliebenen. Bei Diogenes im Stammgeschäft in der Kärntner Straße 21 findet man außerdem gute Geschenke, alte Meister und wilde Krappesuppe, und im „Fassl“ in Nußdorf-Debant traditionelles und ausgefallenes Fassdesign.

Gebrüder Pramstaller
Glocknerstraße 4
A-9990 Nußdorf-Debant
Tel.: +43/4852/62498
Fax: +43/4852/62197
verwaltung@diogenes.at
www.diogenes.at

Produkte: Trendige, ausgefallene, witzige, traditionelle, kulinarische, praktische, lang gesuchte Geschenkideen, aber auch warme und garantiert strapazierfähige Diogenes-Filzputschen, widerfeste Filz- und Wollhüte, angesuhter Schnäpse, erlesene Essige wie z. B. Feigen-, Waldhimbeer- und Apfel-Balsam-Essige, köstliches Bärlauch- und Barbecueöl, und unverzichtbar zur Jause Essig-Kren, Senf-Ragout und Kren-Senf.



Fischstand

Zur unverzichtbaren Grundausstattung eines jeden Marktes gehört ein gut sortierter Fischstand – und Fisch schmeckt frisch am besten. Deshalb wird die ausgesuchte Ware jeden Donnerstag persönlich begutachtet und abgeholt – die Meeresfische sogar direkt vom nahen Fischmarkt in Italien.

Gregor Wilhelmer
Untere Aguntstraße 10
A-9990 Nußdorf-Debant
Tel.: +43/676/7532175

Produkte: Je nach Saison und Anglerglück Forelle, Saiblinge, Lachsforelle, Goldbrasse, Wolfsbarsch, Lachs. Gesehen wurde am Fischstand aber auch schon Baracuda, Papageifisch und als Besonderheit ein ganzer Hai. Angeboten für den Hunger zwischendurch wird eine Portion gebratene Garnelen mit einem Glas Wein und an jedem ersten Wochenende im Monat gibt es frisch geräucherte Forellen.



Kuenz Edelbrände

Die Familie Kuenz erhält auf Ihrem Erbhof eine jahrhundertealte Tradition – Obstgärten im Einklang mit der Natur – gesundes, vollreifes, handgepflücktes Obst – saubere Verarbeitung und sorgfältiges Destillieren – diese Philosophie der Natürlichkeit ist das Geheimnis eines guten Brandes. Im „Schnapsgarten“, dem exklusiven Hofladen, präsentiert sie eine Reihe international ausgezeichneter Edelbrände und Liköre rund um den „Pregler“.

Fam. Martina und Hermann Kuenz
Gödnach 2
A-9991 Dölsach
Tel.: +43/4852/64307
Fax: +43/4852/64307-6
info@kuenz-schnaps.at
www.kuenz-schnaps.at

Öffnungszeiten: Mo-Fr 9-12 Uhr und 15-18 Uhr, Sa 9-12 Uhr (Betriebsführung und Verkostung für Gruppen jederzeit nach Voranmeldung).

Produkte: Edelbrände und Liköre, naturtrüber Apfelsaft, Most, Osttiroler Honig, Marmeladen, Sirup, Essig, Kaffee aus der Osttiroler Rösterei, geistreiche Geschenke in origineller Verpackung, Äpfel und anderes heimisches Obst je nach Saison.



Marktwirt

Roman Kraller ist der Marktwirt des Lienzer Stadtmarktes. Dort treffen sich Einheimische, Gäste und „Standler“ auf einen kurzen Plausch. 52 Wochenenden im Jahr sorgt der Marktwirt unermüdlich für das Wohl der Stadtmarktbesucher. Weiters bekannt sind das professionelle Osttiroler Catering, die für Festlichkeiten bestens geeignete Dorfstube in Tristach und der urige Fasswirt in der Peggetz unter der Führung der Familie Kraller.

Fam. Roman Kraller
Aguntstraße 36
A-9900 Lienz
Tel.: +43/4852/64414
Fax: +43/4852/64414-4
Mobil: +43/676/4005650
www.catering-events.at

Produkte: Ausgeschenkt wird beim Marktwirt Bier, Rot- und Weißwein aus dem Burgenland, Sturm (der ganz junge Wein) im Herbst, Glühwein, Glühmost, Spirituosen und alkoholfreie Getränke. Nach dem Marktbummel gibt es kalte und warme Schmankerln, die je nach Saison wechseln.

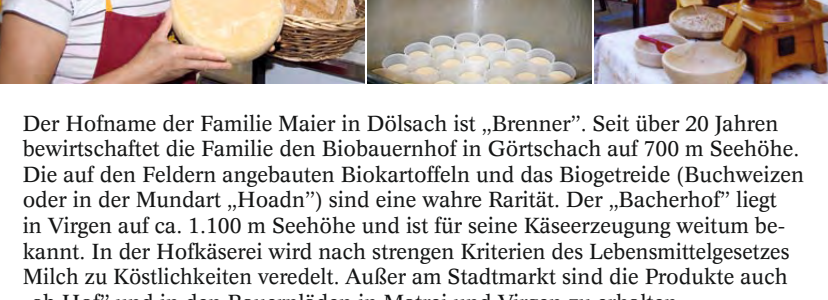


Untermaierhof

Der Untermaierhof auf der Pustertaler Sonnseite liegt auf 1.200 Metern Seehöhe. Peter Vergeiner ist Vollerwerbsbauer. 12 ha Grünland dienen als Futtergrundlage für die auf seinem Hof lebenden 30 Rinder und 60 Schweine. Zum lebenden Inventar gehört auch Bello, der Hofhund. Die Produkte vom Untermaierhof können auch ab Hof gekauft werden.

Fam. Peter Vergeiner
Dörfel 1
A-9911 Assling
Tel.: +43/4855/8621
Mobil: +43/664/9148029

Produkte: Mit seinem Karreespeck wurde Peter Vergeiner Tiroler Landessieger. Die vielfach prämierten Specksorten werden ganzjährig hergestellt. Nach alten Rezepten mit eigenen Gewürzmischungen zuerst 14 Tage gesurt und dann 1 Monat über Buchenholz geräuchert und anschließend mindestens 3 Monate luftgetrocknet. Weitere Köstlichkeiten sind geräucherte Hauswürste, angelochte Kochwürste, Eier aus Bodenhaltung, Brot, Backwaren, Schlipfkrapfen, Sulze, verschiedene Knödel, Gartenkräuter, Säfte, Frischfleisch vom Schwein, Sauerkraut, Schinken zum Kochen, Zelten, Brennholz auf Bestellung.



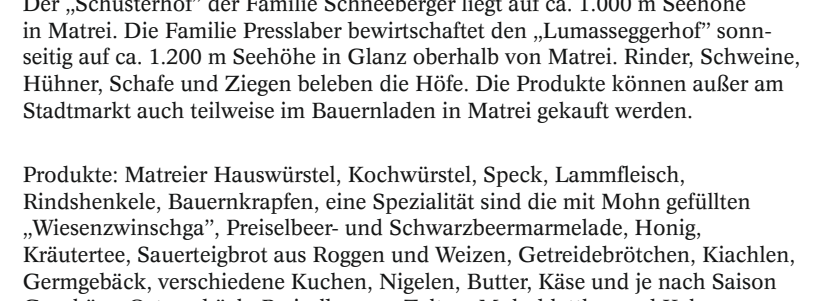
Die Biobauern

Der Hofname der Familie Maier in Dölsach ist „Brenner“. Seit über 20 Jahren bewirtschaftet die Familie den Biobauernhof in Görttschach auf 700 m Seehöhe. Die auf den Feldern angebauten Biokartoffeln und das Biogetreide (Buchweizen oder in der Mundart „Hoandn“) sind eine wahre Rarität. Der „Bacherhof“ liegt in Virgen auf ca. 1.100 m Seehöhe und ist für seine Käseerzeugung weithin bekannt. In der Hofkäserei wird nach strengen Kriterien des Lebensmittelgesetzes Milch zu Köstlichkeiten veredelt. Außer am Stadtmarkt sind die Produkte auch „ab Hof“ und in den Bauernläden in Matrei und Virgen zu erhalten.

Fam. Josef Maier
Görttschach 14
A-9991 Dölsach
Tel.: +43/4852/68185

Produkte: Verschiedene Brotsorten, die bei der Biobrotprämierung ausgezeichnet wurden. Angeboten werden auch Getreide, Roggen-, Weizen-, Dinkel- und Maismehl, Holler- und Melissensirup, Hollersulze, Marmeladen, getrocknete Früchte wie Apfelspalten, Kletzen etc., Butter, Kartoffel, Topinambur, Schnittkäse, Camembert, Brie, Ziegenkäse, Frischkäse, Joghurt aus Kuh- oder Ziegenmilch, Graukäse.

Fam. Johann Bacher
Mitteldorf 104
A-9972 Virgen
Tel.: +43/4874/6333
bacherhof@aon.at



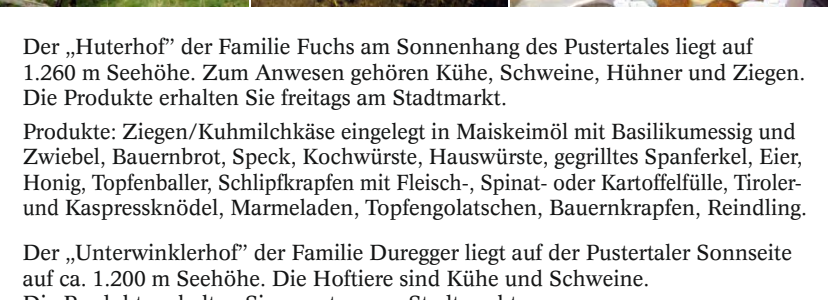
Matreier Bauernladen

Der „Schusterhof“ der Familie Schneeberger liegt auf ca. 1.000 m Seehöhe in Matrei. Die Familie Presslaber bewirtschaftet den „Lumasseggerhof“ sonnseitig auf ca. 1.200 m Seehöhe in Glanz oberhalb von Matrei. Rinder, Schweine, Hühner, Schafe und Ziegen beleben die Höfe. Die Produkte können außer am Stadtmarkt auch teilweise im Bauernladen in Matrei gekauft werden.

Fam. Harald Schneeberger
Virgenerstraße 20a
A-9991 Matrei i. O.
Tel.: +43/4875/6886

Produkte: Matreier Hauswürstel, Kochwürstel, Speck, Lammfleisch, Rindshenkele, Bauernkrapfen, eine Spezialität sind die mit Mohn gefüllten „Wiesenzwischga“, Preiselbeer- und Schwarzbeermarmelade, Honig, Kräuterteig, Sauerteigbrot aus Roggen und Weizen, Getreidebrötchen, Kiachlen, Germgebäck, verschiedene Kuchen, Nigelen, Butter, Käse und je nach Saison Graukäse, Ostergebäck, Preiselbeeren, Zelten, Mohnblättern und Kekse.

Fam. Josef Presslaber
Hinterburg 10
A-9971 Matrei
Tel.: +43/4875/6316



Unterwinkler- und Huterhof

Der „Huterhof“ der Familie Fuchs am Sonnenhang des Pustertales liegt auf 1.260 m Seehöhe. Zum Anwesen gehören Kühe, Schweine, Hühner und Ziegen. Die Produkte erhalten Sie freitags am Stadtmarkt.

Fam. Alfred Fuchs
Oberried 15
A-9912 Anras
Tel.: +43/4846/6672

Produkte: Ziegen/Kuhmilchkäse eingelegt in Maiskeimöl mit Basilikumessig und Zwiebel, Bauernbrot, Speck, Kochwürste, Hauswürste, gegrilltes Spanferkel, Eier, Honig, Toppfenknödel, Schlipfkrapfen mit Fleisch-, Spinat- oder Kartoffelfülle, Tiroler und Kaspenerbrot, Marmeladen, Topfgeschlatschen, Bauernkrapfen, Reindler.

Der „Unterwinklerhof“ der Familie Duregger liegt auf der Pustertaler Sonnseite auf ca. 1.200 m Seehöhe. Die Hoftiere sind Kühe und Schweine. Die Produkte erhalten Sie samstags am Stadtmarkt.

Fam. Erwin Duregger
Kosten 4
A-9911 Thal-Assling
Tel.: +43/4855/8729

Produkte: Bauernspeck, gebratener Schweineschopf, Rinderhenkele, Selchrippen, Haus- und Kochwürstel, Speck zum Kochen, Tiroler Wurst, grober Fleischkäse, gelegentlich Frischfleisch, Schlipfkrapfen, Bauernbrot, Honig, Filzpatschen, Brennholz.



Agriturismo La Fredda

In der Nähe von Verona liegt das Agriturismo „La Fredda“. Seit mehr als dreißig Jahren ist Frau Perina Costantina, die Inhaberin des Anwesens, im landwirtschaftlichen Bereich tätig. Tatkräftige Unterstützung bei der Bewirtschaftung des Agriturismo mit 100 Betten findet sie bei ihrer Familie. Das Angebot ist vielfältig: Weizenanbau für die Herstellung der frischen Teigwaren und des Brotes, Getreideanbau für die Fütterung der Tiere, wie Enten, Perlhühner, Kaninchen, Truthähne, Legenhennen, Hühner, Gänse, Fälcher und Schweine und schließlich der Anbau von Oliven, Kiwis, Aprikosen, Pfirsichen, Pflaumen, Kirschen, Melonen und Bohnen.

Fam. Perina Costantina
Loc. La Fredda
I-37066 Sommacampagna
Verona
Tel.: +39/45/510124
info@lafredda.com
www.lafredda.it

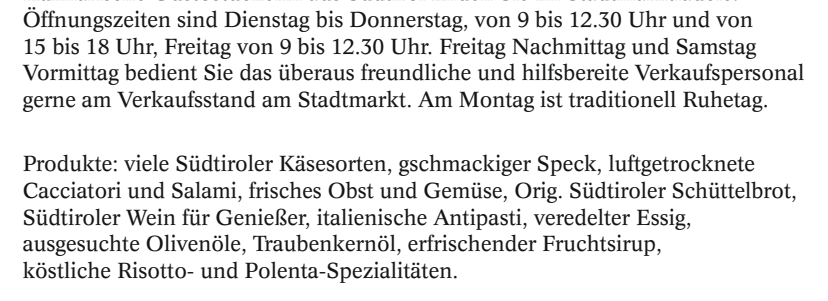
Produkte nach Art Padano, Pecorino, Salame, Mortadella, italienische Vorspeisen, Käse wie Grana Padano, Bergkäse, Prosciutto, geräucherte Fleischwaren, Olivenöl, Balsamico Essig, Weine, frische und getrocknete Teigwaren, Kekse und Kleingebäck, handgemachte Grissini, Antipasti in Gläsern (in Öl), hausgemachte Soßen, Lasagne und Weißbrot.

Fam. Martin Mattersberger
Patriasdorf 17
A-9900 Lienz
Tel.: +43/4852/69581

Schon seit dem 16. Jahrhundert liegt die Ackererhof in Patriasdorf ist sonner der ältesten Ortsteile von Lienz und seit jeher gedeihen dort prächtige Obstbäume. Die Familie Mattersberger bewirtschaftet den „Ackererhof“ seit 1933 nun bereits in dritter Generation. Die Produkte des „Ackererhofes“ finden Sie am Stadtmarkt von September bis Ostern.

Produkte: verschiedene Sorten Osttiroler Äpfel, wie z. B. Summerred, Gala, Elstar, Boskoop, Delicious, sowie Honig, Kartoffeln und Bohnen.

„... darum Freund, so lass' dir raten, esse Äpfel frisch, gekocht, gebraten, täglich ihrer fünf bis zehn, wirst nicht dick, doch jung und schön ...“



Stadtmarkt Ladele

Fam. Ernst Holzner
Messinggasse
A-9900 Lienz

Kulinarische GustostückerIn aus Südtirol finden Sie im StadtmarktLadele. Öffnungszeiten sind Dienstag bis Donnerstag, von 9 bis 12.30 Uhr und von 15 bis 18 Uhr, Freitag von 9 bis 12.30 Uhr. Freitag und Samstag Vormittag bedient Sie das überaus freundliche und hilfsbereite Verkaufspersonal gerne am Verkaufsstand am Stadtmarkt. Am Montag ist traditionell Ruhetag.

Produkte: viele Südtiroler Käsesorten, gschmackiger Speck, luftgetrocknete Cacciatori und Salami, frisches Obst und Gemüse, Orig. Südtiroler Schüttelbrot, Südtiroler Wein für Genießer, italienische Antipasti, veredelter Essig, ausgesuchte Olivenöle, Traubenkernöl, erfrischender Fruchtsirup, köstliche Risotto- und Polenta-Spezialitäten.



SONENSTADT LIENZ
WOBEL-SCHÖNER LIENZ

Weitere Informationen zu den Teilnehmern, den Produkten und den aktuellen Angeboten des Stadtmarktes Lienz erhalten Sie beim

Stadtmarketing Lienz
Hauptplatz 7
A-9900 Lienz
Tel.: +43/4852/600-221
Fax: +43/4852/600-222
marketing@stadt-lienz.at

www.stadtmarkt-lienz.at