



*„Aus guter Tradition...“*

Liebe Gäste, im Namen des Restaurants „Habichtshöhe“ und seiner Mitarbeiter heißen wir Sie auf das herzlichste willkommen. Der Name „Habichtshöhe“ ist bereits seit über 200 Jahren in Bielefeld ein Synonym für Gastlichkeit. Das Restaurant ist seit vielen Generationen bei Familien ein beliebtes Ausflugsziel und bietet im Sommer mit dem idyllisch gelegenen Außenbereich Erholung und im Winter im „Kaminzimmer“ entsprechende Wärme und Wohlfühlatmosphäre beim knisternden Kaminfeuer.

Wussten Sie schon, dass der ursprüngliche Name „Habichtshof“ lautete? Benannt nach der Familie in dessen Besitz das Gut & Anwesen einmal war.

Auf den folgenden Seiten halten wir für Sie eine Auswahl italienischer Köstlichkeiten bereit.

Unser Restaurant wird täglich mit frischer Ware aus der Region versorgt. Alle Speisen werden frisch für Sie alla Minute zubereitet. Lassen Sie sich von unseren kompetenten Fachpersonal zu den Speisen beraten oder kreieren Sie selbst Ihr ganz persönliches Menü. Angefangen bei der traditionellen italienischen Küche bis hin zu weiteren mediterranen Spezialitäten. Bei Rückfragen zu der Zubereitung kommen Sie gerne auf uns zu.

Für Allergiker halten wir eine gekennzeichnete Speisekarte bereit.  
„Buon appetito“ und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause wünscht

freundlichst Ihre Ramona Schmidt mit Team



## **Aperitivi – Zum Empfang**

- |    |   |        |
|----|---|--------|
| 1. | Prosecco 0,1 l  | 4,50 € |
| 2. | Prisecco 0,1 l (erfrischende, alkoholfreie Alternative) | 4,50 € |
| 3. | Aperol Spritz 0,2 l<br>Hugo 0,2 l                       | 5,50 € |
| 4. | Martini (bianco – rosso – secco) 5 cl                   | 3,50 € |
| 5. | Sherry (creme – medium – secco) 5 cl                    | 3,50 € |
| 6. | Campari Pur <sup>1)</sup> 4 cl                          | 3,50 € |
| 7. | Campari <sup>1)</sup> mit Orangensaft oder Soda 0,2 l   | 5,50 € |



## **Antipasti – als Vorspeise oder einfach zum Genießen**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 9.  | Antipasto misto “verdura“ Komposition aus köstlichen Grillgemüse  | 10,50 € |
| 10. | Antipasto misto “della casa” con Vitello, Carpaccio & Bruschetta  | 14,90 € |
| 21. | Antipasto “rustico“ mediterrane Vorspeisenplatte...getrocknete Tomaten, Parmaschinken, pikante italienische Salami, Parmesan, gegrillte Oliven, Rucola und weitere Köstlichkeiten | 13,90 € |
| 11. | gegrillte Austernpilze mit frischem Knoblauch   | 9,00 €  |
| 12. | Austernpilze in herzhafter Gorgonzolasauce  | 10,90 € |
| 13. | Caprese “classico” Mozzarella & Tomaten, Basilikum & Olivenöl   | 8,30 €  |
| 14. | Mozzarella di Bufala Campana eine Kugel Büffelmozzarella auf einem Rucolabett mit Pfefferkirschen & Pinienkernen  | 11,90 € |
| 16. | Tris di Carpaccio vom Rind, Kalb & Lachs  | 12,50 € |
| 17. | Carpaccio “classico“...hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mariniert   | 10,90 € |
| 18. | Vitello tonnato...gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce   | 10,90 € |
| 19. | Carpaccio di Salmone...Carpaccio aus dem Lachsfilet   | 10,90 € |
| 20. | Bruschetta...geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Kapern & Kräutern   | 4,90 €  |
| 22. | Lumache al forno... Schnecken in Tomatensauce überbacken  | 9,40 €  |
| 23. | Panzerottini...warme hausgemachte Teigtaschen (4 Stück), gefüllt mit Tomate & Mozzarella  | 6,90 €  |



## Zuppe – unsere klassischen Suppen

26.	Stracciatella alla Roma... Kraftbrühe mit Ei	4,90 €
28.	Minestrone... feine italienische Gemüsesuppe	5,50 €
29.	Zuppa di cipolla... Zwiebelsuppe herzhaft & lecker	4,90 €
30.	Zuppa di pomodoro... Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €

## Insalata – knackig frische Salatkompositionen

37.	Insalata mista... bunt gemischter Salatteller - nach Saison	6,50 €
	Ergänzen Sie Ihren Salat wahlweise mit:	
	+ Hähnchenbrustfiletstreifen	6,00 €
	+ Rinderfiletwürfel	9,00 €
	+ Lachsfilet	9,00 €
38.	Bauernsalat... gemischter Salatteller mit Schafskäse, Artischocken & Oliven <sup>2)</sup> 9,90 €	
39.	Insalata di tonno... Salatkomposition mit Thunfisch & Käse verfeinert	8,50 €
40.	Insalata „ALLEGRO“	10,90 €
	Salatkreation nach Art des Hauses mit Artischocken, Parmaschinken, Ei & Mozzarella	
41.	Insalata di pomodori... Tomatensalat mit Schafskäse	6,00 €
42.	Insalata di fagioli... Salat mit dicken Bohnen, Thunfisch & Zwiebeln	8,90 €

**Alle Salate servieren wir wahlweise mit einem Essig & Öl-Dressing oder French-Dressing**



## Pasta – unsere Nudelspezialitäten

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 49. | Tortellini prosciutto e funghi... Teigtaschen (mit Fleischfüllung) mit Schinken & frischen Champignons in Sahnesauce              | 9,90 €  |
| 51. | Tortellini Gorgonzola... Teigtaschen (mit Fleischfüllung) in Gorgonzolasauce  | 9,90 €  |
| 52. | Spaghetti ai frutti di mare... mit Meeresfrüchten & Tomate  | 10,90 € |
| 54. | Spaghetti ai funghi... mit Austernpilzen in Knoblauch-Öl-Sauce  | 11,90 € |
| 55. | Spaghetti al filetto... mit Rinderfiletstückchen und frischen Champignons in Tomatencremesauce                                    | 11,90 € |
| 56. | Spaghetti Carbonara... Spaghetti mit Schinken, Ei und Parmesan in Sahnesauce  | 9,90 €  |
| 57. | Spaghetti Pesto... Spaghetti mit hausgemachten Pesto & Kirschtomaten  | 9,90 €  |
| 58. | Tagliatelle ai gamberetti... mit Shrimps in Tomaten-Cognac-Cremesauce   | 10,90 € |
| 60. | Tagliatelle al salmone... mit Lachsfilet in Tomatencremesauce & Kaviar  | 13,90 € |
| 62. | Pappardelle della casa... breite Bandnudeln mit Filetspitzen vom Rind, Zucchini, frischen Tomaten, frischer Paprika und Basilikum | 11,90 € |
| 65. | Penne all'arrabiata... mit Peperoni & Zwiebeln in pikanter Tomatensauce   | 8,80 €  |
| 66. | Ravioli ai quattro formaggi... frische Teigtaschennudeln mit Spinat & Ricottakäse gefüllt, in feiner Vier-Käse-Sauce zubereitet   | 12,50 € |
| 71. | Rigatoni ai quattro formaggi... Rigatoni in feiner Vier-Käse-Sauce  | 11,50 € |
| 72. | Ravioli porcini... Ravioli mit Steinpilzfüllung an Butter-Salbei Sauce  | 14,50 € |
| 73. | Ravioli con salmone... Ravioli mit köstlichem Lachs gefüllt & Hummersauce   | 14,50 € |



## **Al Forno** **aus dem Steinofen & mit Käse überbacken**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 63. | Penne vegetariana al forno... Kurznudeln mit knackigem Gemüse der Saison                          | 9,80 €  |
| 67. | Lasagne... italienischer Schichtnudelauf  | 9,90 €  |
| 68. | Cannelloni ripieni al forno... mit Gehacktem gefüllte Teigrollchen                                | 10,50 € |
| 70. | Rigatoni al forno... Röhrennudel mit Schinken & Erbsen in einer herzhaften Tomatencremesauce & Ei | 11,50 € |

## **Le nostre Pizze** **von unserem Pizzabäcker empfohlen**

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 75. | Pizza Romana... Schinken & frische Champignons  | 9,50 €  |
| 76. | Pizza mista... Schinken, Salami <sup>1)3)</sup> , frische Champignons & Thunfisch         | 9,90 €  |
| 77. | Pizza Napoli... Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln & Salami <sup>1)3)</sup>                   | 9,90 €  |
| 79. | Pizza quattro stagioni...<br>mit Schinken, Paprika, frischen Champignons und Artischocken | 9,90 €  |
| 80. | Pizza frutti di mare...<br>11,50 €<br>Muscheln, Calamari, Oktopus, Babymuscheln & Shrimps |         |
| 81. | Pizza Vegetaria...<br>Broccoli, Spinat, Artischocken, Zwiebeln & frische Paprika          | 10,50 € |
| 82. | Pizza Inferno... Paprika, Oliven <sup>2)</sup> , Zwiebeln & Peperoni, extra scharf        | 9,90 €  |
| 83. | Pizza Esclusiva... mit Lachs & Shrimps  | 12,50 € |



- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 84. | Pizza Hawaii... mit Schinken und Ananas  | 9,50 €  |
| 85. | Pizza quattro formaggi... mit diversen Käsesorten                                  | 9,90 €  |
| 86. | Pizza Autunno... mit Austernpilzen, frischen Champignons & Knoblauch               | 10,50 € |
| 87. | Pizza Italia...<br>mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und frischem Basilikum | 8,90 €  |
| 88. | Pizza Parma...<br>mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan                           | 11,50 € |

### **Serie di pizze Originali ( 30cm Durchmesser )**

- |       |  |         |
|-------|--|---------|
| 5002. | Pizza Margherita Originale...<br>mit Büffelmozzarella & Kirschtomaten        | 14,50 € |
| 5000. | Pizza Anti Pasti Verdura...<br>mit Anti Pasti Grillgemüse belegt             | 13,50 € |
| 5003. | Pizza Rustica...<br>Oliven, Kapern, Champignon & scharfe italienische Salami | 13,90 € |



## Le nostre specialita' di Carne

### Vom Schwein "di maiale"

- |     |   |         |
|-----|---|---------|
| 90. | "Filetto maiale parma", Schweinefilet im Parmaschinkenmantel & mit Mozzarella gratiniert, dazu servieren wir unsere beliebte Pfeffersauce | 18,90 € |
| 92. | Scaloppina alla pizzaiola...<br>Schweinesteak mit Oliven <sup>2)</sup> , Knoblauch & Peperoni in scharfer Tomatensauce                    | 16,90 € |
| 93. | Saltimbocca alla Romana...<br>Schweinesteak mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce   | 17,90 € |
| 94. | Scaloppina ai funghi...<br>panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons in milder Cremesauce                                       | 16,80 € |
| 95. | Scaloppina al vino bianco...<br>Schweinesteak mit frischen Champignons & Zwiebeln in delikater Weißweinsauce                              | 16,90 € |
| 96. | Lombata alla griglia...<br>Schweinesteak vom Grill mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln                                       | 17,90 € |

### Vom Rind "di manzo"

- |     |  |         |
|-----|--|---------|
| 97. | Filetto di manzo alla griglia...<br>Saftiges Rinderfilet gegrillt, mit Kräuterbutter | 23,50 € |
| 98. | Filetto ai funghi...<br>Rinderfilet mit frischen Champignons in milder Cremesauce    | 24,90 € |
| 99. | Filetto al pepe...<br>feuriges Rinderfilet mit grünem Madagaskarpfeffer in Sauce     | 25,50 € |





- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 100. | Filetto alla cacciatora...<br>Rinderfilet mit frischen Champignons, Zwiebeln & Paprika, in schmackhafter Rotweinsauce                          | 25,90 € |
| 101. | Filetto di manzo „della casa“ (tagliata)...<br>3 Rinderfilet Medaillons auf einem Kirschtomaten-Zwiebel Ragout, verfeinert mit Balsamico Creme | 27,50 € |
| 102. | Filetto al gorgonzola...<br>Rinderfilet in würziger Gorgonzolasauce  | 25,90 € |
| 105. | Bistecca di manzo alla pizzaiola... gegrilltes saftiges Rumpsteak mit Oliven <sup>2)</sup> , Knoblauch & Peperoni in scharfer Tomatensauce     | 23,50 € |

### **Vom Lamm „d’agnello & Huhn „di pollo“**

- |      |  |         |
|------|--|---------|
| 106. | Filetto d’agnello...<br>gegrilltes Lammfilet mit Rosmarin und Knoblauch oder Senfsauce   | 21,50 € |
| 108. | Costatine d’agnello...5 saftige Lammkoteletts vom Grill  | 20,90 € |
| 107. | Filetto di pollo...<br>gegrilltes Hähnchenbrustfilet, die leichte Spezialität mit frischen Champignons & Paprika in Cremesauce | 16,50 € |

**Zu jedem Fleischgericht reichen wir frisches Gemüse & “patate al forno“ oder Bandnudeln. Gerne berücksichtigen wir Ihre gesonderten Beilagenwünsche mit einer Pauschale über 2,50 €**



**Le nostre specialita' di Mare**  
**Aus dem Meer**

- |  |         |
|--|---------|
| 118. Calamari fritti...  | 15,90 € |
| hausgemachte & frisch aufgeschnittene Tintenfischringe (frittiert), Remoulade  |         |
| 120. Gamberoni alla griglia...   | 19,50 € |
| 5 gegrillte Gambas   |         |
| 121. Gamberoni alla pizzaiola...   | 21,50 € |
| 5 Gambas mit Oliven <sup>2)</sup> , Knoblauch & Peperoni, in scharfer Tomatensauce   |         |
| 123. Sogliola ai ferri...  | 26,00 € |
| Seezunge vom Grill, filetiert  |         |
| 124. Orata...  | 25,00 € |
| Dorade vom Grill, filetiert  |         |
| 126. Mare misto Habichtshöhe...Spezialität des Hauses, in einem Brotkorb servieren<br>wir Calamari fritti, 3 Gambas & ein Lachsmedaillon<br>dazu reichen wir frischen Salat & Gemüse | 29,00 € |
| 125. Salmone "ALLEGRO"...  | 19,90 € |
| gegrillter Lachs in köstlicher Sahnesauce  |         |

**Zu jedem Fischgericht reichen wir frische Salzkartoffeln oder Bandnudeln & einen Beilagensalat**

**Würzige Käseplatten**

- |  |        |
|--|--------|
| 131. Vari formaggi... diverse Käsesorten gereicht mit Brot & Trauben | 9,90 € |
|--|--------|



## **”La dolce Vita“ - Dessert**

- |   |        |
|---|--------|
| 132. Panna Cotta...   | 6,50 € |
| Jeder Löffel eine Sünde wert – gereicht mit<br>echten Amarena Kirschen & Fruchtsoßenspiegel |        |
| 133. Gemischtes Eis <sup>1)</sup> ...   | 4,50 € |
| drei Kugeln mit Sahne   |        |
| 134. Tiramisu...  | 5,90 € |
| typisch italienisch   |        |
| 135. Mousse au Chocolat...hausgemachte Schokoladenversuchung                                | 5,90 € |
| 136. Vanilleeis <sup>1)</sup> ...   | 4,90 € |
| mit heißen Himbeeren oder Kirschen  |        |
| 137. Tartufo...   | 5,00 € |
| italienische Eisspezialität   |        |
| 138. Coppa del poeta...   | 4,90 € |
| Vanilleeis <sup>1)</sup> mit heißer Schokoladensauce  |        |
| 139. Rote Grütze...   | 3,90 € |
| mit einer Kugel Vanilleeis <sup>1)</sup>  |        |
| 140. Cassata...   | 5,50 € |
| italienische Eistorte   |        |
| 142. Composizione della casa...   | 8,00 € |
| verführerische Dessertkomposition   |        |



## **Erlesene Weine & Prosecco**

Unsere Flaschenweine und weitere offene Weine befinden sich auf der gesonderten Weinkarte.

## **Specialita' di caffe' Heiße Getränke**

145. Espresso	2,20 €
146. Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,80 €
147. Tee verschiedene Sorten	2,50 €
148. Kaffee	2,50 €
149. Latte macchiato	3,50 €



## **Biere vom Fass**

150. Bitburger Pils 0,3 l / 0,4 l	2,80 € / 3,70 €
151. Bitburger Alster 0,3 l / 0,4 l	2,80 € / 3,70 €
152. Köstritzer 0,3 l	2,90 €
153. Benediktiner Hell 0,3 l / 0,5 l	2,80 € / 4,40 €

## **Flaschenbiere**

155. Bitburger alkoholfreies Bier 0,33 l	2,90 €
156. Benediktiner Weissbier 0,5 l naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei	4,50 €
157. Vitamalz 0,33 l	2,50 €



## Erfrischungsgetränke

160. Pepsi <sup>1)4)</sup> , Mirinda Orange <sup>1)3)</sup> , 7up, Pepsi light <sup>1)4)5)6)7)</sup> 0,2 l		2,50 €
161. San Pellegrino, ital. Mineralwasser	0,25 l	2,50 €
162. San Pellegrino, ital. Mineralwasser	0,75 l	5,90 €
2004. Acqua panna (still)	0,75 l	5,90 €
1036. Acqua Morelli Frizzante	0,25 l	2,50 €
2003. Acqua Morelli Frizzante	0,75 l	5,90 €
2006. Acqua Morelli naturell	0,25 l	2,50 €
2005. Acqua Morelli naturell	0,75 l	5,90 €
163. Orangensaft	0,2 l	2,50 €
164. Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
165. Apfelschorle, Traubenschorle, Rhabarbarschorle	0,4 l	3,90 €
1655. "Proviant" Bio Schorle & Limo (Apfel/Rhabarbar/Zitronen-Ingwer/Kirsche-Granatapfel/Maracuja-Orange)	0,33 l Flasche	3,50 €
166. Traubensaft	0,2 l	2,50 €
167. Pfirsichnektar	0,2 l	2,50 €
168. Goldberg Bitter Lemon <sup>8)</sup> , Ginger Ale <sup>1)</sup> , Tonic Water <sup>8)</sup> 0,2 l		2,50 €



## Spirituosen

171. Fernet Branca	2,90 €
172. Fernet Menta	2,90 €
173. Ramazzotti	3,50 €
174. Sambuca „il Santo“	3,00 €
175. Grappa	3,50 €
176. Malteser	2,90 €
177. Jubiläums-Aquavit	2,90 €
178. Amaretto “Disaronne”	3,50 €
179. Averna	3,00 €
180. Vecchia Romagna	3,00 €
181. Remy Martin	3,70 €
182. Wodka „Three-Sixty“	4,50 €
183. Whisky „Jack Daniels“	5,00 €
184. Gin „Hendricks“	5,00 €
185. Gin „Lossie“ der Gin der Ostwestfalen	6,00 €



**Die Westfälische Zeitung schreibt hierüber in ihrer Ausgabe vom  
3. Juni 1932 folgendes:**

Die allen Bielefeldern wohlbekannte Wald- und Gartenwirtschaft „Habichtshöhe“ rüstet sich zur 50-jährigen Jubelfeier; denn im Jahre 1882 wurde dem damaligen Hofbesitzer Kaspar Habicht und Frau Julie, geb. Elges aus Hillegossen, die volle Konzession für einen Wirtschaftsbetrieb verliehen.

Über hundert Jahre lässt sich noch die Geschichte des alten Bauernhofes zurückverfolgen. Ursprünglich lag das Hauptgebäude auf der nördlichen Seite der von-Bodelschwingh-Straße, nahe der Quelle im Tale, aus der noch heute das Wasser geholt wird.

Eine Urkunde vom 17. Oktober 1808 berichtet, dass die „Habicht Stette“, Bauernschaft Sandhagen Nr. 9, Königl. Domainen-Amt Brackwede, von Franz Adolph Kükenshöner in der Subhastation für 1320 Rthr. erworben und an seinen Bruder Johan Henrich Adolph abgetreten ist.

Anerkannt im Namen Hieronymus Napoleon, Königs von Westphalen, vom Tribunal des Bielefelder Districts. Auf der Besitzung ruhten Hand- und Spanndienst und Abgaben, u. a. 8 Becher Hafer „sparenbergisches Maß“.

Der neue Besitzer übernahm, wie es in Ravensberg üblich war, den Hofnamen als Eigennamen, nennt sich anfangs noch Kükenshöner, dann Habicht geb. Kükenshöner, schließlich nur noch Habicht.

Vom Hofe entfernt, am Waldesrand, wurde ein Kotten erbaut, an dessen Balken ist heute noch zu lesen: „Anno 1820 haben Johan Henrich Adolph Kükenshöner und Anne Magretha Loise Wulners, diese beiden Eheleute, haben diesen Hof gebaut und dieses Haus durch Gottes Hilfe bauen und am 23. August aufrichten lassen.

M(eister) S. F. Hindermann.“ Es waren also zwei Nachbarkinder, die sich geheiratet hatten, denn der väterliche Hof Kükenshöner lag in Sandhagen und wurde vor einigen Jahren zum Schülerheim der Aufbauschule Bethel umgebaut, Wüllners Hof lag nicht weit entfernt und ist heute die Volksheimschule Lindenhof am Fuße des Kugelgasometers.

Als kurz nach Errichtung des Kottens das Hauptgebäude völlig niederbrannte, wurde das neue Haus höher an den Berg, in der Nähe des Kottens, verlegt und diese Inschrift besagt: „Im





Jahre 1828 haben die Eheleute Johan Henrich Adolph Kükenhöner und Anna Magretha Lowise Wulnern dieses Haus bauen und am 10ten Octbr. aufrichten lassen. Was Got thut, das ist wohlgethan, es bleibt gerecht sein Wille. Wie er fängt meine Sache an, harr ich sein und bin stille. Er ist mein Gott, der in der Noth mich wohl weiß zu erhalten, drum laß ich ihm nur walten. Voriges Haus ist durg eine heftige Feuersbrunst in die Asche gefallen und von dem B.M. (Baumeister) Gasel wiederaufgeführt. Und an der Seitentür: „Wesz soll ich mich, o Herr, den trösten, nur deiner Huld, du bist mein Heil, wenn auch die Noth am größten, doch meines Herzens Trost und Theil, du stehst nach deiner Vattertreue mir stets mit Rat und Hülfe bei, ora et labora.“

1839 übertrug Johan Adolph Habicht geb. Kükenshöner das Colonat seinem Sohn Friedrich Wilhelm, der es 1874 seinem Kinde Kaspar Heinrich Habicht weitergab. Als junge Frau zog Julie Elges aus Hillegossen auf den Hof, auf dem sie heute noch wohnt, und beiden Eheleuten wurde 1882 die Erlaubnis der Schankwirtschaft erteilt. Nun hieß es doppelt fleißig sein, die Gastwirtschaft sollte gepflegt, die Landwirtschaft nicht vernachlässigt werden. Doch schon 1883 starb der junge Ehemann, 1885 verheiratete sich die Witwe Julie Habicht wieder mit Landwirt Heinrich Höke aus Sieker. Bald waren die kleinen Gasträume zu eng, deshalb wurde 1895 dem Bauernhause ein Saalbau angefügt und eine Veranda vorgelagert. Viele Gäste sind hier eingekehrt, denn die glückliche Lage des Habichtshofes - jetzt Habichtshöhe – lässt einen Ausflug dorthin bei zweifelhaftem Wetter nahe genug, bei heißer Sonnenglut nicht zu weit erscheinen. Bei aller Einfachheit war alles stets blitzsauber und gut gepflegt und einer freundlichen Aufnahme ist jedermann sicher. Gibt es wohl ein köstlicheres Ausruhen, als unter den Bäumen dieses alten Hofes inmitten der lieblichen Hügellandschaft des Teutoburger Waldes? Die wachsende Großstadt brachte immer größere Scharen von Wanderern; die Räume wachsen, es dehnt sich das Haus.

1925 kam ein Neubau hinzu, Fremdenzimmer können Herberge geben. Und nimmermüde schaffen junge und alte Hände der Familie Höke, um den Gästen den Aufenthalt behaglich zu gestalten. Und dass Arbeit und Mühe doch jung halten, dafür ist Frau Julie Höke ein lebendiger Beweis, denn wer sie sieht, wie sie sich vom Boden auf die Leiter schwingt, glaubt nicht, dass sie 74 Lenze hinter sich hat. Das Leben dieser Frau setzte den Hausspruch in die Tat um: Ora et labora.



ALLEGRO „Habichtshöhe“ GmbH  
Ramona Schmidt  
Bodenschwinghstraße 79 - 33604 Bielefeld  
Telefon: 0521/22237 - Telefax: 0521/22321