

## *„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 wünscht Ihnen

Ramona Schmidt

## **Antipasti - Vorspeisen**

**In der italienischen Küche bilden seit je her die “Antipasti” den Einstieg in einen genussvollen Abend. Sämtliche Vorspeisen werden von unserem Chef de Partie täglich nach alter Handwerkskunst hergestellt.**

### **Antipasto “della casa“**

Unsere Komposition des Hauses als Genußvariation mit Vitello tonnato, Carpaccio, Grillgemüse, Tomate Mozzarella & Bruschetta  
15,9

### **Antipasto “Rustico“**

Die rustikale Version unserer Vorspeisen besteht aus Parmaschinken, Calabrischer Salami, Brocken vom Parmesan, getrockneter Tomate, Oliven, Schafskäse, Grillgemüse & einem Rucolabett  
15,9

### **Antipasto “Giardino“**

Gegrillte Paprika, Zucchini & Aubergine, Gemüse & Tomate Mozzarella  
13,9

### **Carpaccio di manzo**

Dünn aufgeschnittenes Rinderfilet, verfeinert mit Olivenöl, Rucola & Parmesan  
14,9

### **Vitello tonnato**

Rosa Scheiben vom Kalbsbraten mit einer hausgemachten Creme aus Mayonnaise, Thunfisch, Sardelle, Zitrone & Kapern  
14,9

### **Bruschetta**

Frisch gebackenes Ciabatta Brot mit einem Sugo aus Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch & Öl  
8,5

### **Caprese di “Bufala”**

Dünne Scheiben von der Tomate mit Basilikum, Olivenöl & Büffelmozzarella  
12,9

### **Austernpilze “griglia”**

Frische Austernpilze mit Olivenöl & Knoblauch vom Grill  
13,9

### **Brotbällchen “Polpette di pane”**

Frittierte kleine Bällchen aus Brotteig mit Knoblauch, Petersilie &  
hausgemachtem Dip  
6,9

### **Aus dem Suppentopf ...und Oma´s Rezeptbuch**

#### **Tomatensuppe “Toscana”**

Leckerste Suppe aus sonnengereiften Tomaten mit Basilikum, Knoblauch &  
einem Schuss Sahne  
7,5

#### **Gemüsesüppchen “Minestrone”**

Frische Gemüsesuppe mit grünen Bohnen, Möhren, Kartoffeln & Tomaten  
7,5

## **Insalata – frisches aus dem Garten**

### **Bauernsalat “Contadino“**

Grob geschnitten und klassisch zubereitet... Tomaten, Gurken, Paprika,  
Zwiebeln, Oliven, Artischocken & Schafskäse

12,9

### **Salat “Caesare“**

Bunt gemischter Salat der Saison bestehend aus Blattsalaten, Gurken,  
Kirschtomaten, Parmesan, panierten Hähnchenbrustfilet & Caesar´s Dressing

17,9

### **Salat “Mista“**

Salate der Saison... Blattsalate, Tomate, Gurke, Zwiebel & Olive

9,9

### **Salat “Tonno“**

Wie unser Salat “Mista“ ergänzt mit Thunfisch & geriebenen Gouda Käse

12,9

## **Specialita alla griglia „Sous Vide“ – Spezialitäten vom Grill & aus der Sous Vide Küche**

**Wir bereiten unsere argentinischen Rinderfilets & Steaks aus der Hüfte vom Black Angus Rind sowie unsere Schweinefilets vom westfälischen Landschwein ausschließlich nach der „Sous Vide“ Methode zu. Hierbei wird das Filet zunächst vakuumiert und anschließend im Wasserbad auf die erforderliche Kerntemperatur gebracht. Im Anschluss bekommt das Filet auf dem Grill das nötige Finish und die Röstaromen. Das Ergebnis...saftig zartestes Fleisch, welches nahezu über alle Aromen & Vitamine verfügt. Die Farbe zartrosa leuchtend.**

**Alle Grillspezialitäten reichen wir mit Röstkartoffeln & frischem Gemüse.**

### **Rinderfilet „alla griglia“**

Köstliches Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter vom Grill  
29,9

### **Rinderfilet „al pepe“**

Pikantes Rinderfilet an einer feurigen Rahmsoße mit Madagaskarpfeffer  
32,9

### **Rinderfilet „ai funghi“**

Saftiges Rinderfilet an einer frischen Champignonrahmcreme  
32,9

### **Entrecote „Duecento alla griglia“**

200 Gramm saftig geschmackvolles Rib Eye Steak mit Kräuterbutter vom Grill  
24,9

**Schweinefilet “Parma Soffritto”**

Saftige Tournedos vom Schweinefilet rosa gegrillt mit frittiertem  
Parmaschinken an feuriger Pfefferrahmsöße  
26,9

**Lammfilet “alla griglia”**

Gegrilltes Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch  
28,9

**Saltimbocca “alla Romana“**

Köstliches Schweinesteak mit Parmaschinken & Salbei in einer leckeren  
Weißweinsöße  
20,9

**Scaloppina “ai funghi”**

Panierte Schnitzel (aus dem Steak geschnitten) an einer milden  
Champignoncreme  
19,9

**Schweinesteak “Lombata funghi & cipolla”**

Saftiges Steak vom Grill mit gerösteten Champignons & Zwiebeln  
22,5

**Hähnchenbrustfilet Spiedini “alla diavola”**

Filets von der Hähnchenbrust am Spieß gegrillt mit Paprika & Zwiebel an einer  
leicht pikanten Tomatensoße  
19,9

## **Dal Mare - aus dem Meer**

**Alle Fischspezialitäten reichen wir mit Röstkartoffeln & frischem Gemüse.**

### **Calamari fritti**

Hausgemachte & frisch aufgeschnittene Tintenfischringe (frittiert) und unsere Remoulade

19,9

### **Lachsfilet “Allegro”**

Saftiges Lachsfilet Grill an einer milden Hummersahnecreme

26,9

### **Steinbeißer “al limone”**

Steinbeißer Filet vom Grill mit Petersilie an Zitronenbutter Creme

23,9

### **Doradenfilet “Filetto di Orata”**

Doradenfilet vom Grill mit Petersilie, Knoblauch & Olivenöl

29,9

## **Aus dem Pizzaofen**

**Der Teig unserer Pizza wird nach Hausrezeptur hergestellt & besteht ausschließlich aus Mehl, Wasser, frischer Hefe, Salz & einem Quäntchen bestem Olivenöl. Die Basis der Tomatensoße stellt "polpa di pomodoro" aus San Marzano Tomaten dar, welche mit italienischen Kräutern & Olivenöl ergänzt wird. Bei 400° backen wir die Pizza Ihrer Wahl mit Käse fertig.**

### **Pizza "Parma"**

Parmaschinken, Rucola & Parmesan  
14,9

### **Pizza "Vegetaria"**

Zwiebeln, Spinat, Brokkoli, Paprika & Artischocken  
13,9

### **Pizza "Italia"**

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Basilikum  
13,9

### **Pizza "Exklusiva"**

Lachsfilet, Shrimps & Knoblauch  
15,9

### **Pizza "Mista"**

Salami, Schinken, frische Champignons & Thunfisch  
13,9

### **Pizza "frutti di mare"**

Muscheln, Shrimps, Calamari, Oktopus, Babymuscheln & Knoblauch  
14,9



### **Pizza creativo**

Nicht fündig geworden? Lassen Sie Ihrer Phantasie freien Lauf...auf Wunsch bereiten wir für Sie sämtliche Standard Pizzen für 9 € zzgl. Zutaten frisch zu

## **Pizza della Serie “Originale” Extra dünner Teig als 30er Größe...buonissima**

### **Pizza Margherita “Originale”**

mit kaltem Büffelmozzarella & Kirschtomaten 2) 4)

15,9

### **Pizza “della casa”**

mit 3 Riesengarnelen, frischer Tomate, Knoblauch & Basilikum

17,9

### **Pizza “Rustica”**

mit Oliven, Kapern, Champignons & scharfer italienischer Salami 2)

15,9

### **Pizza “Pollo”**

Hähnchenbrustfilet, frische roter Zwiebel, Paprika & Schafskäse anstelle der Tomatensoße verwenden wir eine Currycreme

15,9

**Jede weitere gängige Zutat gegen Aufpreis**

## **Frische Nudelgerichte**

**Alle unsere Pastaspezialitäten werden für Sie aus frischen Zutaten à la minute zubereitet & mit unseren hausgemachten Ölen & Soßen angerichtet.  
Für die persönliche Vollendung reichen wir Ihnen gerne etwas  
“Parmigiano”**

### **Spaghetti “al filetto“**

Spaghetti mit Streifen vom Black Angus Rinderfilet & Champignons in einer Tomatensahnesoße

17,9

### **Ravioli “Bietola rossa“**

Hausgemachte rote Beete Teigtaschen mit sardischem Ziegenkäse & Honigfüllung an einer Butter Soße

15,9

### **Pappardelle “della casa“**

Breite Bandnudeln mit Streifen vom Black Angus Rinderfilet, Paprika, Zucchini, frischer Tomate & Pesto

17,9

### **Spaghetti “Mare“**

Spaghetti mit Meeresfrüchten, frischer Tomate & Knoblauch

13,9

### **Gnocchi “Formaggio di capra e tartufo“**

Gefüllte Kartoffelklößchen mit köstlicher Ziegenkäse - Trüffel füllung an einem Cognac - Champignonrahm

15,9

### **Tortellini “Prosciutto e funghi“**

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken & frischen Champignons in Sahnesoße

13,9

### **Ravioli “Porcini“**

Nudelspezialität mit Steinpilzfüllung an Butter – Salbei  
15,9

### **Pappardelle “Salmone“**

Breite Bandnudeln mit Tranchen vom Lachsfilet in einer Tomatensahnesoße  
16,9

### **Spaghetti “Pollo Asiatico“**

Spaghetti treffen auf ein leicht pikantes Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli,  
Paprika & Frühlingszwiebeln in einer Currysahnesoße.  
15,9

### **Lasagne**

Italienischer Schichtnudelauf mit Bolognesesoße, Bechamelcreme & mit  
Käse überbacken  
13,5

### **Penne “Vegetaria“**

Herzhafter vegetarischer Nudelauf mit frischem Gemüse in einer  
Tomatensahnesoße & Käse überbacken  
13,9

### **Spaghetti “Arlecchino“**

Saftige Tranchen vom Schweinefilet mit Paprika & Zwiebeln in einer  
Tomatensahnesoße  
15,9

### **Cannelloni “Spinaci e ricotta“ al forno**

Mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudelröllchen in einer Bechamel Creme & Gouda  
überbacken  
14,9

## **Unsere süßen Versuchungen**

**Genießen Sie zum krönenden Abschluss eine unserer hausgemachten Dessertspezialitäten aus der italienischen & französischen Küche. Alle unsere “Leckereien” werden in feinsten Handwerkskunst von uns täglich frisch für Sie hergestellt. Außer das Eis;)**

### **Panna cotta “Amarena“**

Cremiger Genuss der italienischen Küche bestehend aus Sahne, echter Bourbon Vanilleschote & Puderzucker...versüßt mit echten Amarenakirschen  
6,9

### **Tiramisu “Originale“**

Unser Klassiker & das wohl bekannteste Dessert Italiens...crema di Mascarpone trifft auf Espresso – Biscuits mit einem Schuss Amaretto  
6,9

### **Tartufo Eis**

Gefrorener Zabaglione Kern umgeben von Schokoeis, Nusskrokant & Sahne  
6,5

### **Eisbecher “Habichtshöhe“**

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne  
6,5

### **Mousse au chocolat**

Luftiger Schokoladentraum der französischen Küche...jeder Löffel eine Sünde  
wert  
6,9

### **Cheesecake “Monterosa“**

Italienisches Schichtdessert mit einer Frischkäse-Erdbeercreme auf einem luftigen Konditorteig & Vanillearoma  
8,5

## **Aperitivi – zum Empfang**

Prosecco Brut Mille Bolle 0,1/Flasche 0,75  
6,9/27

Prosecco Brut rose Mille Bolle 0,1/Flasche 0,75  
6,9/27

Prisecco 0,1 l (erfrischende, alkoholfreie Alternative)  
5,9/26

Aperol Spritz, Hugo & Lillet Wild Berry 0,2 l  
7,5

Martini (bianco & rosso) 5 cl  
4,5

Campari mit Orangensaft oder Soda 0,2 l  
6,5

**Anbei unsere offenen Weine...**  
**unsere internationalen Flaschenweine befinden sich auf der**  
**separaten Weinkarte.**

**Vino bianco**

Glas 0,2/Flasche 0,75

Lugana "Ca maiol"  
7,9/29,5

Sauvignon Blanc "Sacchetto"  
5,9/22

Chardonnay "Tormaresca"  
6,9/25,5

Grauburgunder "Pfaffmann"  
6,2/23

Lambrusco "Riunite"  
5,9/22

**Vino rosso**

Glas 0,2/Flasche 0,75

Primitivo "Farnese"  
6,9/25,5

Merlot "Sacchetto"  
5,9/22

Chianti "Antinori"  
7,9/29,5

Neprica "Antinori"  
6,9/25,5

Lambrusco "Riunite"  
5,9/22

**Vino rosato**

Glas 0,2/Flasche 0,75

Rose "Sacchetto"  
5,9/22

## **Erfrischungsgetränke**

Hausgemachte zuckerfreie Limonade in 3 Geschmacksrichtungen mit Vitaminen  
& Mineralstoffen versehen auf Eis... 0,45 l

Kirsche/Waldmeister/Pfirsich  
4,9

Pepsi, Mirinda Orange, 7up, Pepsi Light 0,2 l / 0,4 l  
2,5 / 4,9

Acqua Morelli Frizzante/naturell 0,25 l / 0,75 l  
2,5 / 6,9

Apfelsaft, Orangensaft, Pfirsichnektar & Traubensaft 0,2 l  
3

Apfelschorle, Traubenschorle & Rhabarberschorle 0,4 l  
4,4

Goldberg Bitter Lemon, Ginger Ale & Tonic Water 0,2 l  
3

## **Biere vom Fass**

Bitburger Pils 0,3 l / 0,4 l  
3,2 / 4,3

Bitburger Alster 0,3 l / 0,4 l  
3 / 4

Benediktiner Hefeweizen 0,3 l / 0,5 l  
3,2 / 5

## **Flaschenbiere**

Bitburger alkoholfreies Bier 0,33 l  
2,9

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5 l  
5

Original italienisches Bier "Birra Moretti" 0,33 l  
3,9

Köstrizer 0,33 l  
3,5

Vitamalz 0,33 l  
3,5

## **Specialita di caffe - heiße Getränke**

Espresso  
2,9

Cappuccino  
4,5

Althaus Edel-Tee verschiedene Sorten  
3

Kaffee  
3,5

Latte Macchiato  
4,8



## Spirituosen

Ramazzotti

3

Sambuca il Santo

3

Grappa Moscato “The Queen”

6,5

Wodka 9 Mile

7,5

Whisky Jack Daniels

7,5

Gin Hendricks/Barmaster

8,5

Alte Haselnuss

6,5

Alte Himbeere

6,5

Alte Birne

6,5

Alte Kirsche

6,5

Alte Mirabelle

6,5

Alte Marille

6,5