

„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 à la minute zubereitet. Lassen Sie sich von unserem 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
16,9

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
15,9

Carpaccio di manzo

Dünn aufgeschnittenes Rinderfilet, verfeinert mit Olivenöl, Rucola & Parmesan
15,9

Vitello tonnato

Rosa Scheiben vom Kalbsbraten mit einer hausgemachten Creme aus Mayonnaise, Thunfisch, Sardelle, Zitrone & Kapern
15,9

Bruschetta

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

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

Gerne reichen wir Ihnen ein weiteres Körbchen mit 5 Scheiben unseres hausgebackenen Ciabattabrottes für 2 € an.

Insalata – frisches aus dem Garten

Bauernsalat “Contadino“

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

13,9

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

12,9

Salat “Tonno“

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

15,9

Beilagensalat “Mista“

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

6,9

Gerne reichen wir Ihnen ein weiteres Körbchen mit 5 Scheiben unseres hausbackenen Ciabattabrottes für 2 € an.

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
33,9

Rinderfilet „al pepe“

Pikantes Rinderfilet an einer feurigen Rahmsöße mit Madagaskarpfeffer
35,9

Rinderfilet „ai funghi“

Saftiges Rinderfilet an einer frischen Champignonrahmcreme
35,9

Rib Eye Steak „Boscaiolo“

Saftig geschmackvolles Rib Eye Steak mit gerösteten Champignons & Zwiebeln
28,9

Schweinefilet “Parma Soffritto”

Saftige Tournedos vom Schweinefilet rosa gegrillt mit frittiertem
Parmaschinken an feuriger Pfefferrahmsöße
28,9

Lammfilet “alla griglia”

Gegrilltes Lammfilet mit Rosmarin & Knoblauch
29,9

Scaloppina “ai funghi”

Panierte Schnitzel (aus dem Steak geschnitten) an einer milden
Champignoncreme
22,9

Hähnchenbrustfilet Spiedini “alla diavola”

Filets von der Hähnchenbrust am Spieß gegrillt mit Paprika & Zwiebel an einer
leicht pikanten Tomatensoße
21,9

Saltimbocca “alla Romana“

Köstliches Schweinesteak mit Parmaschinken & Salbei in einer leckeren
Weißweinsöße
23,9

Schweinesteak “Lombata funghi & cipolla”

Saftiges Steak vom Grill mit gerösteten Champignons & Zwiebeln
24,9

Dal Mare - aus dem Meer

Alle Fischspezialitäten reichen wir mit Röstkartoffeln & frischem Gemüse.

Calamari fritti

Hausgemachte & frisch aufgeschnittene Tintenfischringe (frittiert) und unsere Remoulade

22,9

Lachsfilet “Allegro”

Saftiges Lachsfilet Grill an einer milden Hummersahnecreme

26,9

Steinbeißer “al limone”

Steinbeißer Filet vom Grill mit Petersilie an Zitronenbutter Creme

25,9

Doradenfilet “Filetto di Orata”

Doradenfilet vom Grill mit Petersilie, Knoblauch & Olivenöl

32,9

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
15,9

Pizza "Vegetaria"

Zwiebeln, Spinat, Brokkoli, Paprika & Artischocken
14,9

Pizza "Italia"

Frische Tomaten, Mozzarella, Rucola & Basilikum
14,9

Pizza "Exklusiva"

Lachsfilet, Shrimps & Knoblauch
17,9

Pizza "Mista"

Salami, Schinken, frische Champignons & Thunfisch
14,9

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 Standardpizzen für 10 € zzgl. Zutaten frisch zu.

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

Pizza Margherita “Originale”

mit kaltem Büffelmozzarella & Kirschtomaten

16,9

Pizza “della casa”

mit 3 Riesengarnelen, frischer Tomate, Knoblauch & Basilikum

18,9

Pizza “Rustica”

mit Oliven, Kapern, Champignons & scharfer italienischer Salami

16,9

Pizza “Pollo”

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

17,9

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” an.**

Spaghetti “al filetto“

Spaghetti mit Streifen vom Black Angus Rinderfilet & Champignons in einer Tomatensahnesoße
18,9

Ravioli “Bietola rossa“

Hausgemachte rote Beete Teigtaschen mit sardischem Ziegenkäse & Honigfüllung an einer Butter Soße
16,9

Pappardelle “della casa“

Breite Bandnudeln mit Streifen vom Black Angus Rinderfilet, Paprika, Zucchini, frischer Tomate & Pesto
18,9

Spaghetti “Mare“

Spaghetti mit Meeresfrüchten, frischer Tomate & Knoblauch
15,9

Gnocchi “Formaggio di capra e tartufo“

Gefüllte Kartoffelklösschen mit köstlicher Ziegenkäse - Trüffel füllung an einem Cognac - Champignonrahm
16,9

Tortellini “Prosciutto e funghi“

Gefüllte Teigtaschen mit Schinken & frischen Champignons in Sahnesoße
14,9

Ravioli “Porcini“

Nudelspezialität mit Steinpilzfüllung an Butter – Salbei
16,9

Pappardelle “Salmone“

Breite Bandnudeln mit Tranchen vom Lachsfilet in einer Tomatensahnesoße
17,9

Spaghetti “Pollo Asiatico“

Spaghetti treffen auf ein leicht pikantes Hähnchenbrustfilet mit Brokkoli,
Paprika & Frühlingszwiebeln in einer Currysahnesoße.
17,9

Lasagne “Classico“

Italienischer Schichtnudelauf mit Bolognesesoße, Bechamelcreme & mit
Käse überbacken
14,9

Penne “Vegetaria“

Herzhafter vegetarischer Nudelauf mit frischem Gemüse in einer
Tomatensahnesoße & Käse überbacken
14,9

Cannelloni “Spinaci e ricotta“ al forno

Mit Spinat & Ricotta gefüllte Nudelröllchen in einer Bechamel Creme & Gouda
überbacken
15,9

**Gerne reichen wir Ihnen ein weiteres Körbchen mit 5 Scheiben unseres hausgebackenen
Ciabattabrottes für 2 € an.**

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 “al Bosco di Rosso“

Cremiger Genuss der italienischen Küche bestehend aus Sahne, echter Bourbon Vanilleschote & Puderzucker...versüßt mit dreierlei von der Beere & Kirsche

7,9

Tiramisu “Originale”

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

7,9

Tartufo Eis

Gefrorener Zabaglione Kern umgeben von Schokoeis, Nusskrokant & Sahne

7,9

Eisbecher “Habichtshöhe“

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne

7,9

Mousse au chocolat

Luftiger Schokoladentraum der französischen Küche...jeder Löffel eine Sünde

wert

7,9

Aperitivi – zum Empfang

Prosecco Brut Mille Bolle 0,1/Flasche 0,75
7,9/29

Prosecco Brut rose Mille Bolle 0,1/Flasche 0,75
7,9/29

Prisecco 0,1 l (erfrischende, alkoholfreie Alternative)
7,9/29

Aperol Spritz, Hugo & Lillet Wild Berry 0,2 l
7,9

Martini (bianco & rosso) 5 cl
6,0

Campari mit Orangensaft oder Soda 0,2 l
7,9

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"
6,9/26

Chardonnay "Tormaresca"
7,9/29,5

Grauburgunder "Pfaffmann"
6,9/26

Lambrusco "Riunite"
5,9/22

Vino rosso

Glas 0,2/Flasche 0,75

Primitivo "Farnese"
7,9/29,5

Merlot "Sacchetto"
6,9/26

Chianti "Antinori"
7,9/29,5

Neprica "Antinori"
6,9/26

Lambrusco "Riunite"
5,9/22

Vino rosato

Glas 0,2/Flasche 0,75

Rose "Sacchetto"
6,9/26

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
3 / 5,5

Carolinen Gourmet feinperlig /naturell 0,25 l / 0,75 l
2,9 / 7,5

Apfelsaft, Orangensaft & Traubensaft 0,2 l
3,5

Apfelschorle, Traubenschorle & Rhabarberschorle 0,4 l
5

Goldberg Bitter Lemon, Ginger Ale & Tonic Water 0,2 l
3,5

Biere vom Fass

Bitburger Pils 0,3 l / 0,4 l
3,5 / 4,6

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

Benediktiner Hefeweizen 0,5 l
5,2

Flaschenbiere

Bitburger alkoholfreies Bier 0,33 l
3,5

Benediktiner Weissbier alkoholfrei 0,5 l
5,2

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

Köstrizer 0,33 l
4

Vitamalz 0,33 l
3,9

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

3,5

Sambuca il Santo

3,5

Grappa Moscato “The Queen”

6,5

Wodka 9 Mile

9

Whisky Jack Daniels

9

Gin Hendricks/Barmaster

9

Alte Haselnuss

6,5

Alte Himbeere

6,5

Alte Birne

6,5

Alte Kirsche

6,5

Alte Mirabelle

6,5

Alte Marille

6,5



HABICHTSHÖHE

RESTAURANT & EVENTS
