

Liebe Gäste!

Im Namen des Restaurants ALLEGRO „Habichtshöhe“ und seiner Mitarbeiter heißen wir Sie auf das herzlichste willkommen. Es ist unser aller Anliegen, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause zu einer bleibenden Erinnerung werden zu lassen. Unser Bestreben ist, nur das auf den Tisch zu bringen, was, bedingt durch die Jahreszeit, frisch auf dem Markt ist.

Alle Gerichte werden nach Ihrer Bestellung frisch und mit aller Sorgfalt für Sie speziell zubereitet. Haben Sie daher Verständnis für eine gewisse Zubereitungsdauer.

Für Allergiker halten wir eine entsprechend gekennzeichnete Speisekarte bereit.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause wünscht

freundlichst Ihre Ramona Schmidt mit Team

Aperitivi

1.	Prosecco 0,1 l	4,50 €
2.	Kir Royal 0,1 l	4,90 €
3.	Aperol Spritz	5,50 €
4.	Martini (bianco – rosso – secco) 5 cl	3,50 €
5.	Sherry (creme – medium – secco) 5 cl	2,90 €
6.	Campari Pur ¹⁾ 4 cl	3,30 €
7.	Campari ¹⁾ mit Orangensaft 0,2 l	5,50 €
	Campari ¹⁾ Soda 0,2 l	5,50 €
8.	Crodino ¹⁾ (alkoholfreier Aperitif) 0,1 l	3,90 €



Antipasti

9.	Antipasto misto Komposition aus frischem Gemüse	10,50 €
10.	3 Gambas im Speckmantel auf Rucola	14,90 €
11.	Austernpilze gegrillt	8,30 €
12.	Austernpilze in Gorgonzolasauce	10,50 €
13.	Insalata Caprese Mozzarella auf Tomaten mit Basilikum	8,30 €
14.	Prosciutto e melone Parmaschinken auf Melonenschiffchen	9,90 €
16.	Tris di Carpaccio vom Rind, Lachs & Kalb	12,50 €
17.	Carpaccio hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mariniert	10,50 €
18.	Vitello tonnato gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	10,50 €
19.	Carpaccio di Salmone Lachscarpaccio	10,50 €
20.	Bruschetta geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Kapern & Kräutern	4,30 €
22.	Lumache al forno Schnecken, überbacken	8,40 €

Zuppe – Suppen

26.	Stracciatella alla Roma Kraftbrühe mit Ei	4,30 €
-----	---	--------



ALLEGRO

Habichtshöhe

27.	Tortellini in brodo Kraftbrühe mit Teigtaschen	4,30 €
28.	Minestrone feine Gemüsesuppe	4,40 €
29.	Zuppa di cipolla Zwiebelsuppe	4,30 €
30.	Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,30 €
31.	Zuppa di pesce Fischsuppe	5,50 €

Salatvariationen - frisch und gesund

37.	Insalata mista kleiner, bunt gemischter Salatteller - nach Saison	4,10 €
38.	Bauernsalat gemischter Salatteller mit Schafskäse, Artischocken & Oliven ²¹	7,20 €
39.	Insalata di tonno Salatkomposition mit Thunfisch & Käse verfeinert	8,50 €
40.	Insalata „ALLEGRO“ Salatkreation nach Art des Hauses mit Artischocken, Parmaschinken, Ei & Mozzarella	9,90 €
41.	Insalata di pomodori Tomatensalat mit Schafskäse	4,90 €
42.	Insalata di fagioli Salat mit dicken Bohnen, Thunfisch & Zwiebeln	6,60 €

Vollenden Sie unsere herzhaften Salate mit einem hausgemachten Dressing Ihrer Wahl:
- hausgemachtes Dressing aus Rotweinessig und Olivenöl, mit feinen Kräutern abgeschmeckt
- fein abgestimmtes Cocktail-Dressing mit wertvollem Pflanzenöl und erlesenen Kräutern abgerundet



Phantasievolle Nudelspezialitäten

- | | | |
|-----|---|---------|
| 47. | Gnocchi al pomodoro
frische Kartoffelnudeln in feiner Tomatensauce mit frischem Basilikum | 8,70 € |
| 49. | Tortellini prosciutto e funghi
Teigtaschen (mit Fleischfüllung) mit Schinken & frischen Champignons in Sahnesauce | 9,30 € |
| 50. | Tortellini con melanzane
Teigtaschen (mit Fleischfüllung) mit Auberginen, überbacken | 9,30 € |
| 51. | Tortellini Gorgonzola
Teigtaschen (mit Fleischfüllung) in Gorgonzolasauce | 9,90 € |
| 52. | Spaghetti ai frutti di mare
Spaghetti mit Meeresfrüchten | 10,50 € |
| 53. | Spaghetti mare e monti
Spaghetti mit Meeresfrüchten und frischen Champignons in Tomatensahnesauce | 10,90 € |
| 54. | Spaghetti ai funghi
Spaghetti mit Austernpilzen in Knoblauch-Öl-Sauce | 10,50 € |
| 55. | Spaghetti al filetto
Spaghetti mit Rinderfiletstückchen und frischen Champignons in Tomatencremesauce | 10,90 € |
| 56. | Spaghetti Carbonara
Spaghetti mit Schinken, Ei und Parmesan in Sahnesauce | 9,90 € |
| 57. | Spaghetti alla Genovese
Spaghetti in Basilikum-Pesto | 9,20 € |
| 58. | Tagliatelle ai gamberetti
Bandnudeln mit Shrimps in Tomaten-Cognac-Cremesauce | 10,90 € |
| 59. | Tagliatelle con mozzarella e zucchini
Bandnudeln mit Mozzarella und Zucchini, überbacken | 9,50 € |
| 60. | Tagliatelle al salmone con kaviales
Bandnudeln mit Lachs in Tomatencremesauce & Kaviar | 11,80 € |



Phantasievolle Nudelspezialitäten

61.	Pappardelle alla Veneziana breite Bandnudeln mit 3 Riesengarnelen in einer feinen Sahncrèmesauce	14,50 €
62.	Pappardelle della casa breite Bandnudeln mit Filetspitzen vom Rind, Zucchini, frischen Tomaten, frischer Paprika und Basilikum	11,50 €
63.	Penne vegetariana Maccaroni mit Gemüse, überbacken	9,80 €
64.	Penne all'amatriciana Maccaroni mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	10,00 €
65.	Penne all'arrabiata Maccaroni 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	10,50 €
67.	Lasagne italienischer Nudelauflauf	9,20 €
68.	Cannelloni ripieni al forno gefüllte Teigrollchen mit Gehacktem, überbacken	10,50 €
69.	Tris di pasta drei Nudelvariationen	10,50 €
71.	Rigatoni ai quattro formaggi Rigatoni in feiner Vier-Käse-Sauce	10,00 €
72.	Rigatoni dello Chef Rigatoni mit frischen Tomaten, Zucchini, Shrimps und Knoblauch	10,90 €



Von unserem Pizzabäcker empfohlen

75.	Pizza Romana Schinken & frische Champignons	8,20 €
76.	Pizza mista Schinken, Salami ¹¹³⁾ , frische Champignons & Thunfisch	8,70 €
77.	Pizza Napoli Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln & Salami ¹¹³⁾	8,70 €
78.	Pizza della casa frische Tomaten, Mozzarella, 3 Gambas & Basilikum	14,00 €
79.	Pizza quattro stagioni mit Schinken, Paprika, frischen Champignons und Artischocken	8,70 €
80.	Pizza frutti di mare Muscheln, Calamari & Shrimps	9,30 €
81.	Pizza Vegetaria Broccoli, Spinat, Artischocken, Zwiebeln & frische Paprika	9,30 €
82.	Pizza Inferno Paprika, Oliven ^{?)} , Zwiebeln & Peperoni, extra scharf	8,70 €
83.	Pizza Exclusiva mit Lachs & Shrimps	10,50 €
84.	Pizza Hawaii mit Schinken und Ananas	8,20 €
85.	Pizza quattro formaggi mit diversen Käsesorten	8,90 €
86.	Pizza Autunno mit Austernpilzen, frischen Champignons & Knoblauch	9,90 €
87.	Pizza Italia mit frischen Tomaten, Mozzarella, Rucola und frischem Basilikum	8,90 €
88.	Pizza Parma mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	10,50 €



Aus der Pfanne und vom Grill vom Schwein & Rind

90.	Scaloppina alla panna Schweinelachs in Sahnecremesauce	14,80 €
92.	Scaloppina alla pizzaiola Schweinelachs mit Oliven [?] , Knoblauch & Peperoni in scharfer Tomatensauce	15,80 €
93.	Saltimbocca alla Romana Schweinelachs mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce	16,90 €
94.	Scaloppina ai funghi panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons in milder Cremesauce	15,80 €
95.	Scaloppina al vino bianco Schweinelachs mit frischen Champignons & Zwiebeln in delikater Weißweinsauce	16,50 €
96.	Bistecca alla griglia Schweinesteak vom Grill mit frischen Champignons und gerösteten Zwiebeln	15,90 €
97.	Filetto alla griglia Rinderfilet gegrillt, mit Kräuterbutter	20,30 €
98.	Filetto ai funghi Rinderfilet mit frischen Champignons in milder Cremesauce	21,70 €
99.	Filetto al pepe feuriges Rinderfilet mit grünem Madagaskarpfeffer in Sauce	21,80 €
100.	Filetto alla cacciatora Rinderfilet mit frischen Champignons, Zwiebeln & Paprika, in schmackhafter Rotweinsauce	21,90 €

Zu jedem Fleischgericht reichen wir als Beilage frisches Gemüse und wahlweise
Kartoffelgratin oder Bandnudeln.
Unser Rindfleisch stammt vom Argentinischen Angus.



Aus der Pfanne und vom Grill vom Schwein & Rind

101.	Filetto „ALLEGRO“ Filet vom Rind mit Austernpilzen & Zwiebeln, in delikater Weinsauce	21,60 €
102.	Filetto al gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce	21,90 €
103.	Filetto alla marinara Rinderfilet mit Austernpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und 2 Gamberoni, mit Cognac flambiert	24,50 €
104.	Bistecca alla griglia Rumpsteak, gegrillt	18,90 €
105.	Bistecca con cipolle Rumpsteak gegrillt, mit Zwiebeln	19,50 €
106.	Filetto d'agnello gegrilltes Lammfilet mit pikanter Senfsauce oder gegrillt mit Rosmarin und Knoblauch	19,50 €
107.	Filetto di pollo Hähnchenbrustfilet, die leichte Spezialität mit frischen Champignons & Paprika in Cremesauce	16,50 €

Zu jedem Fleischgericht reichen wir als Beilage frisches Gemüse und wahlweise
Kartoffelgratin oder Bandnudeln.

Unser Rindfleisch stammt vom Argentinischen Angus.



Unsere Fischgerichte

118.	Calamari fritti frittierte Tintenfischringe	14,90 €
119.	Gamberoni alla „Habichtshöhe“ Gambas mit grünem Pfeffer & Paprika in Sahnesauce	21,90 €
120.	Gamberoni alla griglia gegrillte Gambas	19,50 €
121.	Gamberoni alla pizzaiola Gambas mit Oliven ²⁾ , Knoblauch & Peperoni, in scharfer Tomatensauce	21,50 €
123.	Sogliola ai ferri Seezunge vom Grill	21,50 €
124.	Sogliola allo champagner Seezunge in Champagnersauce, fein zubereitet	23,50 €
125.	Salmone „ALLEGRO“ gegrillter Lachs in köstlicher Sahnesauce	19,90 €
	Fragen Sie nach der Fisch-Empfehlung	Tagespreis

Zu jedem Fischgericht reichen wir als Beilage frisches Gemüse und wahlweise
Kartoffelgratin oder einen kleinen, gemischten Salat.



Würzige Käseplatte

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

„La dolce Vita“ - Dessert

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



Heiße Getränke

145. Espresso	2,20 €
146. Cappuccino mit Milch oder Sahne	2,80 €
147. Tee verschiedene Sorten	2,50 €
148. Kaffee	2,00 €
149. Latte macchiato	3,50 €

Biere vom Fass

150. Bitburger Pils 0,3l / 0,4l	2,50 € / 3,20 €
151. Bitburger Alster 0,3l / 0,4l	2,50 € / 3,20 €
152. Köstritzer 0,3l	2,50 €
153. Benediktiner Hell 0,3l / 0,5l	2,60 € / 4,20 €

Flaschenbiere

155. Bitburger alkoholfreies Bier 0,33l	2,30 €
156. Benediktiner Weissbier 0,5l naturtrüb, dunkel oder alkoholfrei	3,90 €
157. Vitamalz 0,33l	2,50 €



Erfrischungsgetränke

160.	Cola ¹¹⁴⁾ , Fanta Orange ¹¹³⁾ , Sprite, Cola light ^{114)§167)} 0,2l	1,90 €
161.	San Pellegrino, ital. Mineralwasser 0,25l	2,30 €
162.	San Pellegrino, ital. Mineralwasser 0,75l	5,90 €
	Acqua panna 0,75l	5,90 €
1036.	Gerolsteiner naturell 0,25l	1,90 €
163.	Orangensaft 0,2l	2,50 €
164.	Apfelsaft 0,2l	2,50 €
165.	Apfelschorle 0,4l	3,90 €
166.	Traubensaft 0,2l	2,50 €
167.	Pfirsichsaft 0,2l	2,50 €
168.	Bitter Lemon ⁸¹⁾ 0,2l	2,50 €
169.	Ginger Ale ¹¹⁾ 0,2l	2,50 €
170.	Tonic Water ⁸⁾ 0,2l	2,50 €



ALLEGRO

Habichtshöhe

Spirituosen, 2 cl

171. Fernet Branca	2,50 €
172. Fernet Menta	2,50 €
173. Ramazzotti	2,50 €
174. Sambuca	2,50 €
175. Grappa	2,50 €
176. Malteser	2,50 €
177. Jubiläums-Aquavit	2,50 €
178. Amaretto	2,50 €
179. Averna	2,50 €
180. Vecchia Romagna	3,00 €
181. Remy Martin	3,70 €
182. Wodka	3,50 €
183. Whisky	3,90 €
184. Gin	2,50 €



ALLEGRO

Habichtshöhe

Offene Weißweine, Karaffe 0,25 l

186. Frascati, trocken	4,10 €
187. Hausmarke ALLEGRO bianco, trocken	4,30 €
188. Pinot Grigio, trocken	4,60 €

Offene Rotweine, Karaffe 0,25 l

190. Lambrusco, süß	4,10 €
191. Valpolicella, halbtrocken	4,30 €
192. Hausmarke ALLEGRO rosso, trocken	4,30 €

Offene Roséweine, Karaffe 0,25 l

196. Rosé, halbtrocken	4,30 €
------------------------	--------

Erlesene Weine & Prosecco

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



Wir bieten Ihnen:

Räumlichkeiten für diverse Anlässe
z. B. Geschäftsessen, Familienfeiern, u. s. w.
- auch für größere Festlichkeiten

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 Heinrich Adolph abgetreten ist.

Anerkannt im Namen Hieronymus Napoleon, Königs von Westphalen, vom Tribunal des Bielefelder Districts. Auf der Besetzung 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 Heinrich 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. Lindermann.“ 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.



ALLEGRO

Habichtshöhe

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 Heinrich Adolph Kükenshöner 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 ein heftiger Feuersbrunst in die Asche gefallen und von dem B.M. (Baumeister) Gasel wieder aufgeführt. 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 Vatertreue 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 weiter gab. 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

Bodelschwinghstraße 79 - 33604 Bielefeld

Telefon: 0521/22237 - Telefax: 0521/22321

