

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.	Antipasto misto con Vitello, Carpaccio & Bruschetta	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	10,90 €
18.	Vitello tonnato gekochtes, dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce	10,90 €
19.	Carpaccio di Salmone Lachscarpaccio	10,90 €
20.	Bruschetta geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Kapern & Kräutern	4,90 €
22.	Lumache al forno Schnecken, überbacken	9,40 €

Zuppe – Suppen

26.	Stracciatella alla Roma Kraftbrühe mit Ei	4,90 €
27.	Tortellini in brodo Kraftbrühe mit Teigtaschen	4,90 €
28.	Minestrone feine Gemüsesuppe	5,50 €
29.	Zuppa di cipolla Zwiebelsuppe	4,90 €
30.	Zuppa di pomodoro Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €
31.	Zuppa di pesce Fischsuppe	5,50 €

Salatvariationen - frisch und gesund

37.	Insalata mista kleiner, bunt gemischter Salatteller - nach Saison	4,90 €
38.	Bauernsalat gemischter Salatteller mit Schafskäse, Artischocken & Oliven ²⁾	8,50 €
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	7,60 €

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	9,90 €
50.	Tortellini con melanzane Teigtaschen (mit Fleischfüllung) mit Auberginen, überbacken	10,50 €
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	11,50 €
55.	Spaghetti al filetto Spaghetti mit Rinderfiletstückchen und frischen Champignons in Tomatencremesauce	11,90 €
56.	Spaghetti Carbonara Spaghetti mit Schinken, Ei und Parmesan in Sahnesauce	9,90 €
57.	Spaghetti alla Genovese Spaghetti in Basilikum-Pesto	9,90 €
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	10,50 €

60. Tagliatelle al salmone con kaviale 13,90 €
Bandnudeln mit Lachsfilet in Tomatencremesauce & Kaviar

Phantasievolle Nudelspezialitäten

61. Pappardelle alla Veneziana 14,50 €
breite Bandnudeln mit 3 Riesengarnelen in einer feinen Sahncremesauce
62. Pappardelle della casa 11,50 €
breite Bandnudeln mit Filetspitzen vom Rind, Zucchini, frischen Tomaten, frischer Paprika und Basilikum
63. Penne vegetariana 9,80 €
Maccaroni mit Gemüse, überbacken
64. Penne all'amatriciana 10,00 €
Maccaroni mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce
65. Penne all'arrabiata 8,80 €
Maccaroni mit Peperoni & Zwiebeln in pikanter Tomatensauce
66. Ravioli ai quattro formaggi 11,50 €
frische Teigtaschennudeln mit Spinat & Ricottakäse gefüllt, in feiner Vier-Käse-Sauce zubereitet
67. Lasagne 9,90 €
italienischer Nudelaufbau
68. Cannelloni ripieni al forno 10,50 €
gefüllte Teigröllchen mit Gehacktem, überbacken
69. Tris di pasta 10,50 €
drei Nudelvariationen
71. Rigatoni ai quattro formaggi 11,50 €
Rigatoni in feiner Vier-Käse-Sauce
72. Rigatoni dello Chef 10,90 €
Rigatoni mit frischen Tomaten, Zucchini, Shrimps und Knoblauch

Von unserem Pizzabäcker empfohlen

75.	Pizza Romana Schinken & frische Champignons	8,90 €
76.	Pizza mista Schinken, Salami ¹⁾³⁾ , frische Champignons & Thunfisch	9,50 €
77.	Pizza Napoli Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln & Salami ¹⁾³⁾	9,70 €
78.	Pizza della casa frische Tomaten, Mozzarella, 3 Gambas & Basilikum	14,90 €
79.	Pizza quattro stagioni mit Schinken, Paprika, frischen Champignons und Artischocken	9,70 €
80.	Pizza frutti di mare Muscheln, Calamari & Shrimps	10,30 €
81.	Pizza Vegetaria Broccoli, Spinat, Artischocken, Zwiebeln & frische Paprika	9,80 €
82.	Pizza Inferno Paprika, Oliven ²⁾ , Zwiebeln & Peperoni, extra scharf	8,90 €
83.	Pizza Exclusiva mit Lachs & Shrimps	12,50 €
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 | 11,50 € |

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 ²⁾ , Knoblauch & Peperoni in scharfer
Tomatensauce | 16,80 € |
| 93. | Saltimbocca alla Romana
Schweinelachs mit Parmaschinken & Salbei in Weißweinsauce | 17,90 € |
| 94. | Scaloppina ai funghi
panierte Schweineschnitzel mit frischen Champignons in milder Cremesauce | 16,80 € |
| 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 | 16,90 € |
| 97. | Filetto alla griglia
Rinderfilet gegrillt, mit Kräuterbutter | 22,50 € |
| 98. | Filetto ai funghi
Rinderfilet mit frischen Champignons in milder Cremesauce | 23,90 € |
| 99. | Filetto al pepe
feuriges Rinderfilet mit grünem Madagaskarpfeffer in Sauce | 24,50 € |
| 100. | Filetto alla cacciatora
Rinderfilet mit frischen Champignons, Zwiebeln & Paprika, in schmackhafter
Rotweinsauce | 24,90 € |

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	24,60 €
102.	Filetto al gorgonzola Rinderfilet in Gorgonzolasauce	24,90 €
103.	Filetto alla marinara Rinderfilet mit Austernpilzen, Zwiebeln, Knoblauch und 2 Gamberoni, mit Cognac flambiert	27,50 €
104.	Bistecca alla griglia Rumpsteak, gegrillt	19,90 €
105.	Bistecca con cipolle Rumpsteak gegrillt, mit Zwiebeln	21,50 €
106.	Filetto d'agnello gegrilltes Lammfilet mit Rosmarin und Knoblauch & Senfsauce	21,50 €
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	24,50 €
124.	Sogliola allo champagner Seezunge in Champagnersauce, fein zubereitet	27,50 €
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 Käseplatten

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 & Fruchtsoßenspiegel
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 0,3 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. Cola ¹⁾⁴⁾ , Fanta Orange ¹⁾³⁾ , Sprite, Cola light ¹⁾⁴⁾⁵⁾⁶⁾⁷⁾ 0,2 l	2,20 €
161. San Pellegrino, ital. Mineralwasser 0,25 l	2,30 €
162. San Pellegrino, ital. Mineralwasser 0,75 l	5,90 €
Acqua panna 0,75 l	5,90 €
1036. Aqua Morelli naturell 0,25 l	2,30 €
163. Orangensaft 0,2 l	2,50 €
164. Apfelsaft 0,2 l	2,50 €
165. Apfelschorle 0,4 l	3,90 €
166. Traubensaft 0,2 l	2,50 €
167. Pfirsichsaft 0,2 l	2,50 €
168. Bitter Lemon ⁸⁾ 0,2 l	2,50 €
169. Ginger Ale ¹⁾ 0,2 l	2,50 €
170. Tonic Water ⁸⁾ 0,2 l	2,50 €

Spirituosen, 2 cl

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

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 Henrich 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 Henrich Adolph Kükenshöner und Anne Magretha Loise Wulners, diese beiden Eheleute, haben diesen Hof gebaut und dieses Haus durch Gottes Hülfe 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 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. Vorriges 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 bis 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 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
Bodenschwinghstraße 79 - 33604 Bielefeld
Telefon: 0521/22237 - Telefax: 0521/22321