



GASTHAUS

HAXTER PARK

PADERBORN



Gasthaus



HAXTERPARK



## Das Haxterpark-Projekt

Das Gasthaus Haxterpark wurde im Juni 2012 in einer ehemaligen Scheune des Gutes Haxterhöhe eröffnet. Es ist Bestandteil des Haxterpark-Projektes, das sich zum Ziel gesetzt hat, im Süden der Stadt Paderborn und in unmittelbarer Nachbarschaft zur Universität ein öffentliches Sport- und Freizeitzentrum für „Jedermann“ unter den Leitideen „Inklusion, Nachhaltigkeit und Wissenschaft“ zu realisieren.

2012 sind ein neuer 18-Loch Golfplatz (Haxterhöhe Links) nach schottischem Vorbild, ein Boulespielfeld und das direkt am Golfplatz gelegene Gasthaus Haxterpark entstanden. 2013 kamen ein Gatter für Esel und eine Bogenschießanlage hinzu. Das Projekt wird betrieben von der gemeinnützigen Inklusionsfirma Haxterpark GmbH. In diesem ersten Bauabschnitt sind 16 neue Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderung in der Grünpflege des Golfplatzes und der Gastronomie entstanden. Der Haxterpark wurde vom deutschen Golfmagazin mit dem Preis für das beste Unternehmenskonzept in Deutschland 2012 ausgezeichnet. Nutzer des Golfplatzes ist der Universitäts-Golfclub Paderborn e.V.

### Die Geschichte des Gutes Haxterhöhe

Der ehemalige Gutshof der Familie Schröder gehörte mit seiner dreiflügeligen Hofanlage mit einem repräsentativen Gutshaus zu den größten Bauerngütern in Paderborn. Aus den im Stadtarchiv noch vorhandenen Plänen ergibt sich, dass der heutige Gebäudebestand der Hofstelle zwischen 1860 (erste Scheune) und 1887/88 mit dem Gutshaus erbaut wurde. Der Gutshof wurde bis in die 50er Jahre des vorigen Jahrhunderts von der Familie Schröder bewirtschaftet. Am 29. Juli 1957 verkaufte der Bauer Eduard Schröder das Gut Haxterhöhe an das Erzbischöfliche Priesterseminar in Paderborn. Fortan diente der Gutshof der Versorgung des Leokonvikts, des Priesterseminars, des Knabenseminars und des Erzbischöflichen Kinderheims. 2007 wurde die Hofstelle durch den Träger des Haxterparks erworben.

### Das Gasthaus Haxterpark

Unser Gasthaus wurde in dem im Jahr 1860 erbauten ehemaligen Kuh- und Pferdestall errichtet. Der Gastraum verfügt über rund 80 Plätze und wird geprägt durch eine Rundbogendecke (preußische Kappendecke). Im Dachgeschoss wurde der ehemalige Heuboden zu einem Veranstaltungsraum mit rund 150 Plätzen ausgebaut. Die alte Wagenremise dient heute als Terrasse mit herrlichem Blick auf den Golfplatz und die Haxterhöhe. Der darunterliegende ehemalige Rübenkeller steht als Gewölbekeller mit rund 50 Plätzen ebenfalls unseren Gästen zur Verfügung. Der Geschichte des Hofes und seinem besonderen Ambiente fühlen wir uns verpflichtet. Wir bieten unseren Gästen deshalb eine gepflegte Bauernhofgastronomie mit pfiffiger, westfälischer Küche. Im Service arbeiten mehrere Personen mit Behinderung.

Wir freuen uns über Ihren Besuch

Ihr Haxterpark Team

Das Haxterpark Projekt wurde gefördert durch den Landschaftsverband Westfalen-Lippe, das Land NRW, die Stiftung Wohlfahrtspflege und die Aktion Mensch.

# Speisekarte

Die Allergenkarte reichen wir ihnen gerne auf Wunsch.

## Vorspeise

<b>Lila-Karotten-Ingwersuppe</b> <sup>7</sup> mit lila Karotten, frischen Kräutern und Croutons	6,90 €
<b>Bruschetta (vegetarisch)</b> <sup>2,7,13</sup> zwei Scheiben Röstbrot mit Pesto Tomaten, Knoblauch und gehobeltem Parmesan, auf Wunsch vegan	7,90 €
<b>Gratinierte Aubergine</b> <sup>13</sup> mit Mozzarella, Tomatensoße, Parmesan, Petersilie und Basilikum	10,90 €

## Gartenfrisch auf den Tisch

<b>Sommersalat mit Wildkräutern</b> <sup>7,8</sup> mit Tomaten, Gurken, Paprika und Karotten an Honig-Senf-Balsamico-Dressing, dazu reichen wir Ciabatta <sup>7</sup>	14,50 €
mit gebratenen Pilzen	18,50 €
mit gratiniertem Ziegenkäse <sup>13</sup>	19,50 €
mit Streifen von der Kikok-Hähnchenbrust	20,50 €
<b>knackiger Beilagensalat</b> <sup>7</sup> mit Hausdressing	6,90 €
<b>Cesar Salad</b> <sup>1,7,8,13</sup> mit gegrillten Kikok-Hähnchentranchen, Cherrytomaten, gehobeltem Parmesan, Croatons und Caesar-Dressing	17,90 €

## Pasta und vegetarisch

<b>Blumenkohlschnitzel</b> <sup>7,8</sup> mit Teriyakisoße, Reis und frischen Kräutern	16,90 €
<b>Zucchini, gebacken mit Spinat und Fetakäse</b> <sup>13</sup> Tomatensoße mit Kartoffelwedges, Kräuter-Dip und Salat Bouquet	18,90 €
kleine Portion	16,90 €
<b>Pappardelle alla Nonna</b> <sup>1,7,13</sup> frische sizilianische Bandnudeln mit Aubergine, Tomatenstücken und Parmesancremesoße	16,90 €
kleine Portion	14,90 €



**HAXTERPARK**  
P A D E R B O R N



## Kleine Hofgerichte

<b>Westfälische Sülze</b> <sup>1,6,8,13</sup> mit Tartarensauce und Bratkartoffeln	15,90 €
	kleine Portion 12,90 €
<b>Flammkuchen nach Elsässer Art</b> <sup>7,13</sup> mit Speck, Zwiebeln und Schmand	12,90 €
<b>Flammkuchen Tri Colore</b> <sup>2,7,13</sup> mit Spinat, Tomatenwürfeln, Fetakäse und Kürbiskernen	13,90 €
<b>Crostini</b> <sup>4,7,13</sup> in Portwein geschwenkte Roastbeefstreifen, Cherrytomaten, Pilze, Kürbiskerne, Rucola, Pesto und Parmesan	18,90 €
	kleine Portion 15,90 €

## Hofspezialitäten

<b>Currywurst Haxterpark</b> <sup>4,6</sup> feinerbe Bratwurst nach eigenem Rezept, in hausgemachter fruchtig-scharfer Currysoße mit Pommes Mayo	12,50 €
<b>Gebratenes Filet vom Zander</b> <sup>4,6,7</sup> mit zerlassener Salbeibutter, serviert auf süß-saurem Linsen-Gemüsesalat	22,90 €
	kleine Portion 18,90 €
<b>Paderborner Krüstchen</b> <sup>1,7,8</sup> Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln, Spiegelei und kleiner Garnitur	19,90 €
<b>Haxterpark-Burger</b> <sup>1,7,10,13</sup> Hackfleisch von der Deutschen Ferse mit Bacon, Schmorzwiebel, Cheddar-Käse und Schmand, dazu Pommes Frites und Salatbouquet	19,50 €
<b>Schweineschnitzel Mailänder Art</b> <sup>1,2,7,10,13</sup> mit frischem Rucola, Kräuterpesto, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Parmesan, dazu Pommes Frites	22,50 €

<b>Italienisches Rindvieh</b> <sup>7,2,8,10,13</sup>		24,90 €
Zwei Kleine Rinder-Minutensteaks (je ca.90 Gr.) mit Rucola, Kräuterpesto, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Parmesan, dazu Pommes Frites		
	kleine Portion	20,90 €
<b>Schweinefilet</b> <sup>7,8,13,16</sup> ,sous vide gegart		24,90 €
mit Pfefferrahmsoße, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln		
	kleine Portion	20,90 €
<b>Rumpsteak<sup>1</sup> (ca200gr)</b>		28,90 €
mit Grillgemüse, Pommes und Kräuterbutter <sup>1</sup>		

## Für kleine Westfalen

<b>Tagliatelle</b> <sup>1,7,13</sup> mit Tomatensoße und Parmesan, auf Wunsch vegan		9,50 €
<b>Kleines Schweineschnitzel</b> <sup>1,7</sup> mit Pommes		10,90 €
<b>Kikok Nuggets</b> <sup>1,7</sup> hausgemacht, mit Pommes		12,50 €

Wir verwenden grundsätzlich Bio-Eier und Bio-Kartoffeln, Fleisch und Geflügel sind Haltungsstufe 3.

## Nachspeise

<b>Eisbecher „Hilde“</b> <sup>1,13</sup>			7,90 €
Zwei Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Sahne und Schokosplitter			
<b>Panna Cotta</b> <sup>13</sup> mit Waldfrucht-Topping			6,90 €
<b>Schokoladen-Lavakuchen</b> <sup>1,13</sup> -hausgemacht- mit Vanilleeis			9,50 €
<b>Affogato al café</b> <sup>1,13</sup>			
Cremiges Vanilleeis mit doppeltem Espresso			
			5,60 €
	mit Baileys		+2,50 €
<b>Eiskaffee</b> <sup>1,13</sup> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	0,4l		6,90 €
<b>Eisschokolade</b> <sup>1,13</sup> mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	0,4l		6,90 €



**HAXTERPARK**  
P A D E R B O R N



## Kaffezeit

Täglich frische **Torten und Kuchen**, ein großes Stück 4,20 €

**Portion Sahne**<sup>13</sup> 0,90 €

## Kaffee

Wir verwenden nachhaltige Kaffeesorten der Detmolder Rösterei Joliente.

**Tasse Kaffee Creme** 3,30 €

**Pott Kaffee Creme** 4,20 €

**Cappuccino** 4,10 €

**Latte Macchiato** 4,40 €

**Milchkaffee** 4,30 €

**Espresso** 2,80 €

**Doppelter Espresso** 4,30 €

**Mit Schuss** +2,10 €

Amaretto, Baileys, Rum, Grappa, Eierlikör

## Kakao

**Pott Heiße Schokolade** 3,90 €

**Heiße Schokolade mit Sahne** 4,40 €

## Bio-Tee

**Royal Earl Grey:** Schwarzer Tee mit erfrischender Zitrusnote

**Darjeeling Summer Leaves:** Schwarzer Tee mit blumigen Aromen

**Sencha Senpai:** Japanischer Grüntee mit zarterem Geschmack

**Jasmine Ting Yuan:** grüner blumiger Jasmin Tee

**Rooibos Vanilla Toffee:** koffeinfreier Rooibos Tee

**Persischer Apfel:** aromatisierter Früchtetee

**Red Fruit Flash:** Tee aus roten Früchten und Hibiskus

**Fancy Chamomile:** Kräutertee mit Kamille, verfeinert mit Verbena und Zimt

**Classic Herbs:** Klassische Kräuter wie Pfefferminze, Brennnessel und Salbei

**Lemon Mint:** Kräutertee mit Lemongras und Pfefferminze

**Tasse Tee** 3,30 €

## Biere aus dem Hahn

Paderborner Gold Pilsener	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Alster, Pils-Cola, BMW	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Josefs Märzen, Josefs Dunkel	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,40 €
Pilger Bier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,40 €

## Biere aus der Flasche

Warsteiner herb alkoholfrei und alkoholfreies Alster	0,33 l	3,80 €
König Ludwig Hefe Weizen Hell, Dunkel, Kristall und alkoholfrei	0,5 l	5,40 €
Bananenweizen, Colaweizen	0,5 l	5,80 €

## Brause & Soda

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,33 l	3,70 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	3,70 €
Waldecker feinperlig oder naturell	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	6,90 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,40 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,40 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,40 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,90 €



## Schorle & Saft

### Vaihinger Saft

Apfel, Orange, Kirsch, Bananen, Kirsch-Banane,  
Maracuja, Grapefruit oder Rhabarber

0,2 l 2,90 €  
0,4 l 5,50 €

### Auch als Schorle

0,2 l 2,70 €  
0,4 l 4,90 €

### Golfer

Grapefruitsaft und Bitter Lemon

0,2 l 3,20 €  
0,4 l 5,70 €

## Aperitifs

### Treviso Prosecco Frizzante

Italien, knackig frisch mit leichtem Mandelton

0,1 l 4,30 €  
0,2 l 7,50 €  
0,75 l 24,50 €

### Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange, Soda

0,2 l 7,50 €

### Rhabarber Spritz

Likör 43, Rhabarbersaft, Limette, Prosecco

0,2 l 7,50 €

### Rhabarber Spritz alkoholfrei

Limejuice, Rhabarbersaft, Limette, Ginger Ale

0,2 l 6,70 €

### Campari Orange mit Soda oder Orangensaft

0,2 l 7,30 €

### Bitter alkoholfrei mit Soda oder Orangensaft

0,2 l 6,90 €



## Schnaps

Ramazotti	2 cl	3,30 €
Schröders Boonekamp	2 cl	3,30 €
Jägermeister	2 cl	3,30 €
Linie Aquavit	2 cl	3,30 €
Malteser	2 cl	3,30 €
Bielefelder Korn	2 cl	3,30 €
Wippermann Wacholder	2 cl	3,30 €
Ouzo	2 cl	3,30 €
Sambuca	2 cl	3,30 €
Fernet Branca	2 cl	3,30 €
Vodka	2 cl	3,30 €

## Liköre & Brände

Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,70 €
Williamsbirnenbrand	2 cl	4,20 €
Waldhimbeergeist	2 cl	4,20 €
Milde Mirabelle	2 cl	4,70 €
Haselnussgeist	2 cl	4,70 €
Stromberger Pflaume Likör	2 cl	3,30 €
Baileys	4 cl	5,40 €
Pflaume Aquavit Likör	2 cl	3,50 €
Walnuss Likör	2 cl	4,20 €
Metaxa *****	2 cl	4,20 €
Brandy Osborne Veterano	2 cl	3,90 €



## Whisky

### Famous Grouse

Schottlands beliebtester Blend und weltweit unter den Top Ten der meist getrunkenen Whiskys

4 cl 5,30 €

### The Glenlivet

Schottischer Single Malt (Speyside), ein sehr eleganter, malziger Whisky

4 cl 6,20 €

## Longdrinks

### Jack Daniels Cola

0,2 l 8,50 €

### Havana Cuba Libre

0,2 l 8,50 €

### Hendricks Tonic

Gin, Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel und Gurke

0,2 l 9,50 €

### Tanqueray Tonic

Gin, Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel und Zitrone

0,2 l 8,50 €

### Gin Mare

Tonic Water, Eiswürfel, Limette

0,2 l 11,90 €

### Tanqueray Tonic alkoholfrei

0,2 l 7,50 €

## Im Wein liegt Wahrheit

### Rosewein

#### Ciro Rosato

Weingut Librandi, Kalabrien- Italien

Trocken, intensives Himbeeraroma, spritzig

0,2 l 6,70 €

0,75 l 21,50 €

#### Flaneur

Winzergenossenschaft Königshaffhausen Kiechlingsbergen, Baden-Deutschland

Lieblich, sehr beerig, leichtes Säurespiel

0,2 l 6,70 €

0,75 l 21,50 €

## Weißwein

**Grillo** 0,2 l 6,70 €  
Doppio Passo, Sizilien, Italien 0,75 l 21,90 €  
Trocken, fruchtig, wenig Säure mit Aromen von gelben Früchten

**Grauer Burgunder** 0,2 l 7,10 €  
Weingut Ihringen, Baden-Deutschland 1,0 l 31,90 €  
Trocken, fruchtig, wenig Säure

**Lugana DOC** 0,2 l 9,50 €  
Weingut Ottella San Benedetto, Venetien-Italien 0,75 l 33,90 €  
Trocken, sehr fruchtig und aromatisch

**Riesling** 0,2 l 7,20 €  
Weingut Pflüger, Pfalz, Deutschland 1,0 l 34,50 €  
Trocken, feine Säurestruktur, knackig frisch

**Weinschorle** 0,2 l 5,50 €

## Rotwein

**Nero d'Avola** 0,2 l 7,50 €  
Weingut Vigneti Zabu, Sizilien-Italien 0,75 l 24,90 €  
Trocken, sehr fruchtbetont, dunkle Beeren

**Rioja Crianza Azabache** 0,2 l 7,50 €  
Weingut Vinedos de Aldeanueva, Rioja-Spanien 0,75 l 26,80 €  
Trocken, sehr fruchtig, ausgebaute Holznoten

**Primitivo Doppio Passo (Bio)** 0,2 l 7,90 €  
Apulien-Italien, weicher und 0,75 l 27,80 €  
vollmundiger Rotwein



**HAXTERPARK**  
PADERBORN

www.haxterpark.de  
gastro@haxterpark.de  
05251 7098817



Alle Preise verstehen sich  
inklusive Bedienung  
und MwSt.

Öffnungszeiten:  
Di.-So. 11.00-22.00 Uhr

Küchenzeiten:  
täglich 12.00 bis 21.00 Uhr  
(montags geschlossen)

Betreiber:  
Haxterpark gGmbH  
Haxterhöhe 2  
33100 Paderborn

Zeichnung:  
Ludwig Kegel