



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.

Die Allergenkarte reichen wir ihnen gerne auf Wunsch.

Vorspeise und Salat

Kräuterschmand mit Landbrot ^{1,7,13}	4,90 €
Schmalz mit Landbrot ⁷	4,90 €
Pilzcremesuppe ^{1,7,13} mit frischen Kräutern und Croutons	6,90 €
Rinderkraftbrühe ^{1,6,7} mit Markklößchen und Gemüsewürfeln	7,50 €
Bruschetta invernale ^{2,7,13} zwei Scheiben Röstbrot mit Birne, Preiselbeeren und Walnüssen, gratiniert mit Camembert (vegetarisch)	8,90 €
Haxterpark Salat ^{7,8} mit Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika und gebeiztem Rotkohl an Himbeer-Balsamicodressing, dazu reichen wir Ciabatta	15,90 €
mit gebratenen Pilzen	18,90 €
mit gratiniertem Camembert ¹³ und karamelierten Nüssen ²	20,40 €
mit Streifen von der Kikok-Hähnchenbrust	21,90 €

Kleine Hofgerichte

Himmel und Erde ^{7,8,13} gebratene Blutwurstscheiben mit geschmorten Apfelwürfeln und Zwiebelconfit auf Kartoffelkräuterstampf	15,90 €
	Kleine Portion 12,90 €
Flammkuchen Elsässer Art ^{7,13} mit Speck, Zwiebeln und Schmand	13,90 €
Flammkuchen Spinat ^{7,13} mit Fetakäse, Schmand und Kartoffelwürfeln	14,50 €



Hofspezialitäten

Gefüllte Paprika ¹³ mit Couscous und gratiniertem Feta, dazu Kartoffelwedges auf Tomatensugo (vegetarisch)	15,90 €
Kürbiscurry ⁷ mit Kichererbsen, Kräuterreis und einem Schlag vegane Creme (vegan)	15,90 €
Penne ^{1,7,13} mit gebratenen Seitlingen und Mascarpone sauce, (vegetarisch)	17,90 €
Champignonrahmschnitzel ^{1,7,8} mit Pommes Frites und Salatbouquet	20,90 €
Paderborner Krüstchen ^{1,7,8} Schnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln, Spiegelei und kleiner Salat Garnitur	19,90 €
Haxterpark-Burger ^{1,7,8,13} Hackfleisch vom Rind mit Bacon, Zwiebelconfit, Tomatenscheiben, Cheddarkäse und Schmand, dazu Pommes Frites	20,50 €
Kabeljau ^{1,5,7,8,13} mit Granatapfelkruste, Erbsenkartoffelstampf mit eingelegten Apfelwürfeln	24,50 €
Schmorbäckchen vom Landschwein ^{4,7,8,13} in Portweinjus an glasiertem Rosenkohl und Kartoffelkräuterstampf	21,50 €
	Kleine Portion 17,90 €
Feines Hirschragout ^{1,7,8,13} aus der Keule geschnitten, mit Pilzen in kräftiger Soße geschmort mit Preiselbeer-Schmand und Spätzle	23,50 €
	Kleine Portion 19,50 €
Rumpsteak ¹³ (ca.200gr. Rohgewicht) mit Speckbohnen, Kartoffelwedges und Kräuterbutter	26,90 €

Für kleine Westfalen

Penne^{1,7} mit Tomatensoße (vegan)	6,90 €
Penne^{1,7,13} mit Butter und Gran Padano	6,90 €
Kleines Schweineschnitzel^{1,7} mit Pommes	10,90 €
Kikok Nuggets^{1,7} hausgemacht, mit Pommes	12,50 €

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

Nachspeise

Schokomousse im Glas^{7,13} mit eingelegten Kirschen	7,90 €
Pflaumen Crumble^{7,13} mit Mandeln und Vanilleeis	7,90 €
Sorbet¹³ Cassis und Zitrone mit Beeren (vegan)	5,80 €
Affogato al café^{1,13} Cremiges Vanilleeis mit doppeltem Espresso	5,60 €
mit Baileys	+2,50 €

Kaffeezeit

Täglich frische Torten und Kuchen , ein großes Stück	4,60 €
Portion Sahne¹³	1,20 €
Kaiserschmarrn^{1,7,13} ohne Rosinen mit Vanilleeis	8,50 €



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	4,80 €

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
Mint: Kräutertee mit Pfefferminze

Teeglas	3,80 €
---------	--------

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 €
Mineralwasser feinperlig oder naturell	0,25 l	2,90 €
	0,75 l	7,30 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,70 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,70 €
Schweppes Wild Berry	0,2 l	3,70 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	4,10 €



Schorle & Saft

Vaihinger Saft

Apfel, Orange, Kirsch, Banane, 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 4,50 €
0,75 l 26,80 €

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 Kabinett 0,2 l 7,20 €
Schloßberg, Pfalz, Deutschland 0,7 l 23,50 €
Trocken, frischer, typischer Steilstlagen Riesling
der unteren Terrassenmosel, ausgewogene Süße-
Säure Struktur

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