



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.

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

Vorspeise

Fruchtige Tomatensuppe⁶

mit Basilikum und einem Schlag Schmand, auf Wunsch vegan

Tasse

5,90 €

Teller

7,90 €

Bruschetta (vegetarisch)

7,90 €

zwei Scheiben Röstbrot^{7(Weizen)} mit Pesto^{2(Mandeln),13} Tomaten,
Knoblauch und gehobeltem Parmesan¹³, auf Wunsch vegan

Gartenfrisch auf den Tisch

Sommersalat mit Widkräutern⁸ mit Tomaten, Gurken,
Paprika und Karotten an Honig-Senf-Balsamico-Dressing

14,50 €

mit gebratenen Pilzen

18,50 €

mit gratiniertem Ziegenkäse¹³

19,50 €

mit gegrillten Kikok-Hähnchenbruststreifen

20,50 €

Pasta und vegetarisch

Zucchini, gebacken mit Spinat und Fetakäse¹³

16,90 €

auf Tomaten-Kräutersoße mit Kartoffelecken und Dip,
auf Wunsch vegan

Haxterparkpfännchen¹³

15,90 €

Gemüsepfanne mit Grillgemüse,
Rosmarinkartoffeln und Schmand, auf Wunsch vegan

Tagliatelle aglio e olio mit frischem Knoblauch, Kräuterpesto,
Paprika, geschmolzenen Cherrytomaten, angerichtet
mit Rucola und Parmesan^{7,10,2,13}, auf Wunsch vegan

14,90 €



HAXTERPARK
P A D E R B O R N



Aus der Kartoffelkiste

Ofenkartoffel mit würzigem Schmand und kleinem Salat¹³, auf Wunsch vegan	10,90 €
Ofenkartoffel mit würzigem Schmand, Räucherlachs und kleinem Salat ^{5,13}	13,50 €
Drei saftige Reibekuchen^{4,1,7(Weizen)} mit geräuchertem Lachs⁵ und würzigem Schmand, dazu eine kleine Salatbeilage ^{4,8} oder mit zwei Reibekuchen	15,90 € 13,90 €
Drei saftige Reibekuchen^{4,1,7(Weizen)} mit BIO-Apfelmus oder mit zwei Reibekuchen	13,50 € 10,90 €

Kleine Hofgerichte

Flammkuchen nach Elsässer Art^{7,13} mit Speck, Zwiebeln und Schmand	11,50 €
Flammkuchen Italienischer Art^{7,13} mit Tomaten, Rucola und Parmesan	12,90 €
Flammkuchen nach Balkan Art^{7,13} mit Pilzen, Paprika, Zwiebel und Tomaten	13,90 €
Westfälische Sülze^{1,6,8} mit hausgemachter Remoulade und Bratkartoffeln	14,90 €
kleine Portion	12,90 €

Hofspezialitäten

Currywurst Haxterpark^{4,6} feinherbe Bratwurst nach eigenem Rezept, in hausgemachter fruchtig-scharfer Currysoße mit Pommes Mayo	11,90 €
Gebratenes Filet vom Zander^{4,6,7(Weizen)} mit zerlassener Salbeibutter, serviert auf süß-saurem Linsen-Gemüsesalat	18,90 €
kleine Portion	15,90 €

Paderborner Krüstchen Schnitzel vom Schwein ^{1,7 (Weizen),13} mit Bratkartoffeln ⁴ , Spiegelei und kleiner Garnitur ^{4,8}	18,90 €
Haxterpark-Burger ^{1,7,10} Hackfleisch vom Deutschen Angus mit Bacon, Schmorzwiebel, Cheddar Käse und Schmand, dazu Pommes Frites und Salatbouquet	17,90 €
Schweineschnitzel Mailänder Art ^{1,2,7(Weizen),10,13} mit frischem Rucola, Kräuterpesto, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Parmesan, dazu Pommes Frites	20,50 €
Kleines italienisches Rindvieh ^{7,2,8,10} Zwei Kleine Rinder-Minutensteaks (je ca.90 Gr.) mit Rucola, Kräuterpesto, Cherrytomaten, roten Zwiebeln und Parmesan, dazu Pommes Frites	23,90 €
kleine Portion	20,90 €
Lendensteak (ca.200 Gr.) vom Weiderind mit Röstzwiebel in Rotwein-jus, dazu Rosmarinkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter und Beilagensalat ^{10,7,2,6}	25,90 €

Für kleine Westfalen

Tagliatelle mit Tomatensoße und Parmesan ^{1,7,13} , auf Wunsch vegan	9,50 €
Hausgemachte Kikok-Chickennuggets mit Pommes ^{1,7}	10,90 €
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes ^{1,7}	10,90 €

Nachspeise

Hausgemachte Creme Brûlée ^{1,13}	6,90 €
Mousse au Chocolat im Glas ¹³ mit Beeren	6,90 €
Affogato al café ^{4,7,13} Cremiges Vanilleeis mit frisch gebrühtem Espresso übergossen	4,50 €
mit doppeltem Espresso	5,60 €
mit Baileys	5,90 €
Eiskaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	5,90 €
Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne	5,90 €



Kaffeezeit

Täglich frische **Torten und Kuchen**, ein großes Stück 3,80 €

Portion Sahne 0,70 €

Kaffee

Wir verwenden nachhaltige Kaffeesorten der Detmolder Rösterei Joliente.

Tasse Kaffee Creme 2,90 €

Pott Kaffee Creme 3,90 €

Cappuccino 3,20 €

Latte Macchiato 3,90 €

Milchkaffee 3,80 €

Espresso 2,60 €

Doppelter Espresso 3,90 €

Mit Schuss +2,10 €

Amaretto, Baileys, Rum, Grappa, Eierlikör

Kakao

Heiße Schokolade 3,50 €

Heiße Schokolade mit Sahne 3,90 €

Heiß aus dem Beutel

Bio Qualität auf höchstem Niveau aus dem Hause Seeberger

High Darling Bio Schwarztee Darjeeling

Lazy Daze Bio Schwarztee Earl Grey

Low Rider Reiner Bio Grüntee

Garden Party Bio Früchtetee mit Apfel, Mango und Gojibeeren

Maybe Baby Bio Früchtetee mit Ananas und Erdbeere

Orange Safari Bio Rooibos Vanille, Orange mit Saflorblütenblättern

Master Mint Bio Pfefferminztee

Smouth Operator Bio Kamillentee

Tasse Tee 2,90 €

Kännchen Tee 4,90 €

Biere aus dem Hahn

Paderborner Gold Pilsener	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,10 €
Alster, Pils-Cola, BMW	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,10 €
Josefs Märzen, Josefs Dunkel	0,25 l	2,90 €
	0,5 l	5,10 €
Pilger Bier	0,3 l	3,40 €
	0,5 l	5,10 €

Biere aus der Flasche

Warsteiner herb alkoholfrei und alkoholfreies Alster	0,33 l	3,70 €
König Ludwig Hefe Weizen Hell, Dunkel, Kristall und alkoholfrei	0,5 l	5,10 €
Bananenweizen, Colaweizen	0,5 l	5,50 €

Brause & Soda

Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero	0,33 l	3,10 €
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	3,10 €
Waldecker feinperlig oder naturell	0,25 l	2,50 €
	0,75 l	6,30 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	3,80 €



Schorle & Saft

Vaihinger Saft

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

0,2 l 2,90 €

0,4 l 5,30 €

Auch als Schorle

0,2 l 2,60 €

0,4 l 4,70 €

Golfer

Grapefruitsaft und Bitter Lemon

0,2 l 2,90 €

0,4 l 5,30 €

Aperitifs

Trevisio Prosecco Frizzante

Italien, knackig frisch mit leichtem Mandelton

0,1 l 3,90 €

0,2 l 6,20 €

0,75 l 22,50 €

Aperol Spritz

Aperol, Prosecco, Orange, Mineralwasser

0,2 l 6,90 €

Rhabarber Spritz

Likör 43, Rhabarbersaft, Limette, Prosecco

0,2 l 6,90 €

Rhabarber Spritz alkoholfrei

0,2 l 6,20 €

Hugo

Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Limette und frische Minze

0,2 l 6,90 €

Campari Orange

0,2 l 6,50 €

Bitter alkoholfrei mit Soda oder Orangensaft

0,2 l 6,20 €

Hendricks Tonic

Gin, Thomas Henry Tonic Water, Eiswürfel und Gurke

0,2 l 8,90 €

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 €

Schnaps

Ramazotti	2 cl	2,90 €
Schröders Boonekamp	2 cl	2,70 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Linie Aquavit	2 cl	3,10 €
Malteser	2 cl	2,90 €
Schneiderkorn	2 cl	2,90 €
Wippermann Wacholder	2 cl	2,90 €
Ouzo	2 cl	2,90 €
Sambuca	2 cl	2,90 €
Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Vodka	2 cl	2,90 €

Liköre & Brände

Grappa Nonino Chardonnay	2 cl	4,20 €
Williamsbirnenbrand	2 cl	3,90 €
Waldhimbeergeist	2 cl	3,90 €
Milde Mirabelle	2 cl	4,50 €
Haselnussgeist	2 cl	4,50 €
Stromberger Pflaume Likör	2 cl	3,20 €
Baileys	2 cl	2,90 €
	4 cl	4,90 €
Pflaume Aquavit Likör	2 cl	3,20 €
Walnuss Likör	2 cl	3,50 €
Metaxa *****	2 cl	3,50 €
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

Gins aus Aperitiv

Jim Beam Cola

0,2 l 7,90 €

Jack Daniels Cola

0,2 l 8,50 €

Havana Cuba Libre

0,2 l 8,50 €

Im Wein liegt Wahrheit

Rosewein

Ciro Rosato

Weingut Librandi, Kalabrien- Italien
Trocken, intensives Himbeeraroma, spritzig

0,2 l 5,80 €

0,75 l 19,80 €

Flaneur

Winzergenossenschaft Königschaffhausen Kiechlingsbergen,
Baden-Deutschland
Lieblich, sehr beerig, leichtes Säurespiel

0,2 l 5,80 €

0,75 l 19,80 €

Weißwein

Grillo 0,2 l 6,10 €
Doppio Passo, Sizilien, Italien 0,75 l 20,80 €
Trocken, fruchtig, wenig Säure mit Aromen von gelben Früchten

Grauer Burgunder 0,2 l 6,50 €
Weingut Ihringen, Baden-Deutschland 1,0 l 28,90 €
Trocken, fruchtig, wenig Säure

Lugana DOC 0,2 l 8,90 €
Weingut Ottella San Benedetto, Venetien-Italien 0,75 l 32,90 €
Trocken, sehr fruchtig und aromatisch

Riesling 0,2 l 6,90 €
Weingut Pflüger, Pfalz, Deutschland 1,0 l 31,90 €
Trocken, feine Säurestruktur, knackig frisch

Weinschorle 0,2 l 4,90 €

Rotwein

Nero d'Avola 0,2 l 6,10 €
Weingut Vigneti Zabu, Sizilien-Italien 0,75 l 22,90 €
Trocken, sehr fruchtbetont, dunkle Beeren

Rioja Crianza Azabache 0,2 l 6,80 €
Weingut Vinedos de Aldeanueva, Rioja-Spanien 0,75 l 22,80 €
Trocken, sehr fruchtig, ausgebaute Holznoten

Primitivo Doppio Passo (Bio) 0,2 l 7,50 €
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