

Die Grafschaft...

... eine Bezeichnung, die ihren Ursprung in der Geschichte hat.

Das Gebiet unserer heutigen Gemeinde Grafschaft wurde im Volksmund lange vor der offiziellen Benennung im Jahre 1974 „Grafschaft“ genannt. Abgeleitet ist der Name von der Grafschaft Neuenahr. Seit dem 12. Jahrhundert besaßen die Grafen von Are im gesamten Ahrgebiet reiche Güter und große Machtbefugnisse. Nach der Aufteilung des Gebietes unter zwei Linien dieser Familie, errichtete ein Nachfahre des Zweiges derer von Are-Nürburg um 1221 die Burg Neuenahr und benannte nach ihr sein Geschlecht. (...)

Als mit dem Tode des Grafen Wilhelm von Neuenahr um das Jahr 1352 sein Geschlecht in männlicher Linie ausstarb, kam es zu Erbstreitigkeiten. Hierdurch litten Land und Leute jahrelang unter Raub und Mord. Schließlich griff der Erzbischof von Köln ein, eroberte 1372 die Burg Neuenahr und ließ sie zerstören. (...) Für etwa 200 Jahre unterstand jetzt dieses Gebiet zwei Lehnsherren, bis im Jahre 1546 der Herzog von Jülich wieder von der Grafschaft Besitz ergriff. (...)

Am 28. Juli 1937 wurde vom Oberpräsidenten der Rheinprovinz das heutige Wappen der Grafschaft verliehen. (...) Der obere Teil ist dem Wappen der Landesherrn des größten Teiles der Gemeinde Grafschaft zur Zeit des alten Reiches entnommen, dem der Herzöge von Jülich, die in Gold einen schwarzen rot bewehrten Löwen führten.

Das Klima . . .

Die großklimatischen Verhältnisse begünstigen die Gemeinde Grafschaft. Aufgrund ihrer Randlage zur benachbarten Ahr-Eifel hin liegt die Gemeinde Grafschaft innerhalb einer klimatisch begünstigten Region im Bereich des Rheinischen Schiefergebirges. Die mittlere Lufttemperatur beträgt zwischen 8,5 °C bis etwa 9°C, liegt damit 3°C höher als im Mittelgebirge. Die mittleren, jährlichen Niederschlagsmengen liegen mit 620 mm weit unter den

Durchschnittswerten des Mittelrheingebietes. Diese günstigen klimatischen Verhältnisse kommen besonders der Landwirtschaft zugute.

Quelle: www.gemeinde-grafschaft.de/Rathaus/Verwaltung,
26.03.2015

Heute wie damals . . .

1975 hatten Josef und Heidi Schmidt, geborene Hellmich, mit unternehmerischem Mut und Eigeninitiative einen für die Gemeinde Grafschaft wichtigen Wirtschaftsfaktor geschaffen. Mit zwei Saunakabinen, einem Schwimmbad, einem medizinischen Bad, einer Massageabteilung mit vier Kabinen, einem Restaurant mit 20 Plätzen, einem Ruheraum und etwa 5.000 m² Liegewiese eröffnete die Panorama Sauna. In der Anfangszeit führte Heidi Schmidt mit Mutter Paula Hellmich die Küche noch alleine. Heute ist die Panorama-Sauna mit rund 80 Arbeitsplätzen einer der größten Arbeitgeber auf der Grafschaft. Erhaltung und Pflege der Gesundheit werden in Holzweiler großgeschrieben und schaffen Entspannung für Körper und Seele.

Seit 01.01.2000 führt das Ehepaar Dieter und Marianne Hellmich die Panorama Gastronomie. Der gelernte Küchenmeister und Diätkoch ist gebürtig aus dem Schwarzwald, seine Frau ist gelernte Hotelfachfrau und stammt aus Üxheim.

Wo immer Menschen sich zusammenfinden, heute wie damals, unterstreicht gutes Essen und Trinken das körperliche Wohlbefinden. In dieser Tradition und im Zeichen des „Grafschafter Löwen“ heißen wir Sie herzlich willkommen zu Genuss & Qualität in Hellmich's Restaurant in der Panorama Sauna.

*Wohnen und ruhig schlafen
in der ländlichen Idylle der Grafschaft!*

Pension
*Landhaus
Holzweiler*



Fernab von stark befahrenen Straßen und Verkehrslärm und trotzdem zentral zwischen Köln/Bonn und Koblenz, in unmittelbarer Nähe zum Ahrtal und den Ausläufern der Eifel gelegen.

In gemütlich-ländlicher Atmosphäre können Sie hier eine unvergessliche Zeit erleben, umgeben von einer der schönsten und malerischsten Landschaften im Rheinland.

Das Landhaus verfügt über 6 gemütliche Zimmer und 2 Studios, die viel Raum zur Entfaltung bieten. Alle Zimmer verfügen über einen herrlichen Ausblick auf die friedliche Umgebung, sowie über Dusche und WC, einen Fernseher und Internet.

Einzelzimmer (inkl. Frühstück)

45,00 € pro Person

Doppelzimmer (inkl. Frühstück)

68,00 € für 2 Personen

Studio I (max. 4 Personen, inkl. Frühstück)

Schlafzimmer, Bad, Wohnzimmer mit Schlafcouch, offener Küche und Balkon

pro Nacht 80,00 € für 2 Personen
jede weitere Person 15,00 €

Studio II (max. 4 Personen, inkl. Frühstück)

Schlafzimmer, Bad, Wohnzimmer mit Schlafcouch und Balkon

pro Nacht 75,00 € für 2 Personen

Ferienwohnung im Landhaus (für 2-4 Personen)

Schlafzimmer mit Doppelbett, Wohnzimmer mit Schlafcouch, Kochecke und Bad inkl. Bettwäsche, Handtücher und Endreinigung

Erster Tag 80,00 € für 2 Personen
ab dem zweiten Tag 50,00 €/Tag
jede weitere Person 10,00 €/Tag

Um Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten, haben wir in Zusammenarbeit mit der Panorama Sauna einige Arrangements zusammengestellt:

Arrangement I „Sauna & Gesundheit“

2 x Übernachtung im DZ 2 x Frühstück 1 x Tageskarte für die Panorama Sauna

pro Person im DZ: 74,00 €

Arrangement II „Wellness“

2 x Übernachtung im DZ, inklusive Frühstück
1 x Happy-Day Ticket der Panorama Sauna

(inkl. 1 x Tageskarte, 1 x Verzehrgutschein im Wert von 10,00 € für das Restaurant der Panorama Sauna und wahlweise 1 x 30 min. Hamam oder klassische Wellness-Behandlung)

pro Person im DZ: 102,00 €

Arrangement III „Wellness +“

3x Übernachtung im DZ inklusive Frühstück
2x Tageskarten für die Panorama Sauna

pro Person im DZ: 122,00 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Maria Anna Hellmich

Land - Frühstück Mo - Sa 11:00 - 12:00 Uhr
Sonn - und Feiertagsbüffet 10:00 - 12:00 Uhr

*Kaffee, Tee, Orangensaft, Brot, Brötchen, Butter, Marmelade,
 Schinken und Käse, Rühreier mit Speck, Naturjoghurt mit Früchten* 9,50 €

Landbrot-Schnittchen - 1/2 Scheibe nach Wahl belegt 1,80 €

3 Rühreier mit Speck^{5,9}, Brot und Butter 5,30 €

Herzhaft, Deftig, Regional

Tomatensuppe mit Sahne 3,20 €

Gulaschsuppe mit Brot, Portionsterrine 5,40 €

Bockwurst^{5,9} mit Brot 3,20 €

Bockwurst^{5,9} mit Kartoffelsalat oder Pommes frites 6,20 €

Currywurst^{5,9} mit Pommes frites 6,40 €


Mettwurst⁵, dicke Bohnen, Bratkartoffeln^{5,9} 8,90 €

*Strammer Max, Landbrot mit gekochtem Schinken⁵,
 2 Spiegeleier und Kartoffelsalat* 8,60 €

Gebackener Camembert, Preiselbeerbirne, Brot und Butter 8,20 €

Heringfilets Hausfrauen Art, Butterkartoffeln 8,70 €

Gebackener Fleischkäse^{8,9}, Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln^{5,9} 9,40 €

<p><i>Nur für Kinder</i> 5,80 €</p>	<p><i>1 Wunschgericht</i> <i>1 Sinalco 0,2 l</i> <i>1 Kugel Eis mit roter Sauce</i></p>	
-----------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Salatbuffet

(bitte am Tisch notieren lassen)

Glasteller	3,20 €
Glasteller als Beilagensalat zu Hauptgerichten	2,20 €
mittlere Salatschüssel	4,50 €
großer Salatteller	8,40 €

dazu empfehlen wir

Schweineschnitzel	2,80 €
gebratene Champignons, Knoblauchdip	4,00 €
gegrillte Putenbruststreifen, Knoblauchdip	4,70 €

Steaks vom Grill

mit Weißbrot, Kräuterbutter, Knoblauchdip

Putenbruststeak	8,60 €
Rückensteak vom EIFEL Schwein	8,60 €
Rumpsteak vom EIFEL Rind	14,40 €

Beilagen

Sauce Béarnaise	2,00 €
Pellkartoffeln 2,40€ / Pellkartoffeln mit Kräuter-Schmand	4,80 €
Pommes frites	3,00 €
Bratkartoffeln mit Speck ^{5,9} und Zwiebeln	3,20 €
dicke Bohnen oder Wirsing	3,00 €

EIFEL Rind – Farbe bekennen! Soll Rindfleisch gut schmecken, muss seine Farbe vor der Zubereitung schön rot sein. Das ist schon dem stolzen Eifeler Bauern eine Herzensangelegenheit: Seine EIFEL Rinder grasen gemütlich auf seinen saftigen Wiesen und lassen sich die gute Luft um die Nase wehen. Auch im Winter! Denn in den Freiluftställen haben sie genügend Auslauf. Der Bauer füttert dann bevorzugt sein eigenes Heu. Schließlich leisten die Eifel Metzger ihren Beitrag. Sie lassen das Fleisch mit höchster Sorgfalt und handwerklichem Verstand langsam ausreifen. So bekommt das Fleisch eine besondere Qualität: eine kräftig rote Farbe und eine feinfasrige Marmorierung. Zudem ist es sehr gesund, denn es enthält wie kein anderes Fleisch wertvolles Eisen.

Salat-Hits & Hausspezialitäten

Panorama - Salat

*Blattsalate in Balsamicodressing mit gegrillten Putenbruststreifen,
Mango, Melone, Sonnenblumenkerne, Kresse,
Weißbrot und Kräuterbutter*

9,80 €

Probierportion 7,60 €

Vulkaneifel - Salat

*Blattsalate mit gegrilltem Ziegenkäse und Wildblütenhonig,
Kräuteroliven, getrocknete Tomaten*

8,50 €

Kottenforst - Salat

*Blattsalate mit gegrillten Rumpsteakstreifen, geschmolzener
Blauschimmelkäse, Apfelspalten und Walnusskerne*

11,20 €

Löwenpfanne

*Zwei marinierte Schweinesteaks⁹, gegrillt mit Zwiebeln und Speck^{5,9},
Knoblauch - und Chilidip, Bratkartoffeln*

11,70 €

Barbarenpfanne

*Steaks von Rind, Schwein und Pute,
grüne Pfefferrahmsauce, Speck^{5,9}, Champignons und Bratkartoffeln*

14,70 €

Pasta Pasta

Spaghetti Alio & Olio

frische Tomaten, Knoblauch, Olivenöl und Parmesankäse

6,90 €

Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch

8,40 €

*Tintenfisch in Knoblauch - Olivenöl gebraten,
Weißbrot, Zitrone, Knoblauchdip*

11,20 €

*unsere Stammgäste essen dazu am liebsten
scharfe Spaghetti*

2,40 €

Schweineschnitzel - immer gern gegessen

EIFEL Schwein – Schwein gehabt! Die Tiere werden mit großer Sorgfalt aufgezogen und mit gutem Schrot und Korn aus der Eifel gefüttert. Sie wachsen gemächlich heran, haben in ihrem Stall genügend Platz zum Suhlen und Grunzen. Bauern und Metzger kennen sich persönlich und verpflichten sich zu alten Traditionen im modernen Stil. Die Beteiligten in der Wertschöpfungskette "EIFEL Schwein" setzen sich für eine artgerechte Tierhaltung ein (Bspw. werden die Schweine zu 70% mit Getreide und zu 30% mit Soja, Mineralien,... gefüttert.) und schützen so mit ihrem Handeln die gewachsene Naturlandschaft. Das Gebiet der Eifel erstreckt sich in Nordrhein-Westfalen, Rheinland-Pfalz, Ostbelgien und Luxemburg. Somit ist gewährleistet, dass die Schweine nur kurze (max. 45 Minuten) Transportwege zurückgelegt haben und dadurch keinem Stress ausgesetzt waren. Eine intakte Natur mit vielfältiger Fauna und Flora, zahlreiche historische Denkmäler, die ausgeprägte Land- und Forstwirtschaft und traditionelle Ortsbilder machen die Eifel zu einer überaus abwechslungsreichen Kulturlandschaft.

Bei uns serviert mit Pommes frites als:

<i>Schnitzel Wiener Art</i>	8,60 €
<i>Zigeunerschnitzel^{6,8,9}</i>	10,60 €
<i>Ardenner Schnitzel in grüner Pfefferrahmsauce</i>	10,60 €
<i>Bauernschnitzel mit Zwiebeln und Spiegelei</i>	10,60 €
<i>Eifeler Schnitzel mit Champignon-Zwiebel-Sauce und Grillspeck^{5,9}</i>	10,60 €
<i>alle Schnitzel auch für den kleinen Appetit</i>	7,80 €
 <i>Die süße Versuchung</i>	
<i>Sahnequark mit Kirschen oder Heidelbeeren</i>	3,60 €
<i>Frischer Obstsalat</i>	3,80 €
<i>- mit Müsli und Naturjoghurt</i>	4,80 €
<i>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i>	3,90 €
<i>Waffeln mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne</i>	4,30 €

alkoholfreie Getränke

Sinalco Aquintell	0,2 l	1,90 €
Tafelwasser	0,4 l	2,90 €
Tönissteiner Gourmet medium oder still	0,25 l	2,20 €
Tönissteiner Gourmet classic oder medium	0,75 l	3,90 €

Sinalco

Cola ³ , Cola light ^{2,3} Zitrone, Orange ¹		
Eistee Zitrone	0,2 l	2,00 €
Apfelschorle	0,4 l	3,10 €
Bitter Lemon ²	0,2 l	2,20 €
Buttermilch mit Orangen- oder Johannisbeersaft	0,4 l	3,20 €

frisch gepresste Säfte

Orangensaft		
Grapefruitsaft	0,2 l	3,20 €
2-Mix Orange - Grapefruit	0,2 l	3,20 €
Saunawasser - mit frisch gepresster Zitrone	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	3,10 €

Milchshakes

Vanille, Schoko, Erdbeer	0,3 l	2,90 €
Buttermilch	0,3 l	1,80 €
Vollmilch	0,3 l	1,60 €
Granini - Säfte		
Orange, Apfel, Tomaten	0,2 l	2,30 €
Grapefruit, Johannisbeere	0,2 l	2,50 €

Gaffels Fassbrause Zitrone - alkoholfreies Erfrischungsgetränk fruchtig-herb, isotonisch, zubereitet mit Brauwasser, Malz und Hopfen 0,33 l Fl. / 2,30 €

Schoppshof Birnen-Quittensaft - kalt gepresst, Fruchtgehalt 100 %
 0,2 l / 2,20 € Schorle 0,4 l / 3,40 €

Paulaner Weißbier-Zitrone alkoholfrei

die fruchtigen Zitrusnoten treten angenehm in den Vordergrund und verbinden sich mit dem Hefe-Weißbier zu einem erfrischenden Geschmackserlebnis 0,33 l Fl. / 2,40 €

Heißgetränke

Darboven Kaffee

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen	3,90 €
Kaffee Hag	2,00 €
Espresso	2,00 €
doppelter Espresso	3,00 €
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,50 €
Milchkaffee	3,00 €
Latte Macchiato	3,20 €
Kakao	1,90 €
Heiße Zitrone	1,90 €
Grog von 4 cl Rum	3,20 €
Kamille, Fenchel, Pfefferminze, Hagebutte	3,00 €

Eilles Tee

Schwarztee:	
Darjeeling royal Second Flush -Spitzenqualität aus der Sommerpflückung-	
Grüner Tee aromatisiert:	
Sonne Asiens Blatt zarter Grüntee mit exotisch frischem Zitrus-Aroma	
Kräutertee:	
Kräutergarten wohltuende Kräutermischung	
Roobos Vanilla - südafrikanischer Rotbusch mit feinem Vanillearoma	
großes Glas	3,00 €

alkoholische Getränke

Biere vom Fass

Bitburger Pils	0,2 l	1,70 €
Gaffel Kölsch	0,3 l	2,50 €

Paulaner Hefeweizen	0,3 l	2,50 €
	0,5 l	3,70 €

Biere aus der Flasche

Bitburger alkoholfrei		
Malzbier alkoholfrei		
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2,40 €

Paulaner alkoholfrei		
Paulaner dunkel		
Paulaner Kristall	0,5 l	3,50 €

Weißweine

Weinschorle	0,2 l	2,20 €
	0,3 l	3,20 €

Edelzwicker, Elsaß Qualitätswein tr.	0,2 l	3,60 €
-----------------------------------------	-------	--------

Ahr-Riesling, Mayschoß, halbtrocken	0,2 l	4,20 €
-------------------------------------------	-------	--------

Grauburgunder	0,1 l	2,20 €
Rheinhessen, trocken	0,2 l	4,20 €

Rotweine

Ahrtaler Landwein halbtrocken, trocken	0,2 l	3,20 €
-------------------------------------------	-------	--------

Ahr-Portugieser trocken	0,2 l	3,60 €
----------------------------	-------	--------

Sekt

Brogsitters Bro-Seccolo	0,2 l	4,00 €
----------------------------	-------	--------

Mumm dry Piccolo	0,2 l	4,80 €
------------------	-------	--------

Spirituosen

Martini Bianco	0,1 l	2,60 €
----------------	-------	--------

Asbach Uralt	2 cl	2,50 €
--------------	------	--------

Remy Martin	2 cl	3,00 €
-------------	------	--------

Jim Beam	4 cl	3,40 €
----------	------	--------

Wodka	2 cl	2,20 €
-------	------	--------

Malteser	2 cl	2,50 €
----------	------	--------

Jubiläums-Aquavit	2 cl	2,80 €
-------------------	------	--------

Campari Orange		
Wodka Lemon	4 cl	4,20 €
Whisky Cola		

Ramazotti, Sambucca		
Jägermeister	2 cl	2,00 €
Fernet Branca		

<u>Brennerei Kießling</u>	2 cl	2,40 €
Obstler	2 cl	2,40 €

Weinhefe		
<u>Eifeldestillerie Schütz</u>	2 cl	2,60 €
Eifeldorf	2 cl	2,60 €
Eifelgeist		