

## 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](http://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 m<sup>2</sup> 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: 78,00 €

**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: 104,00 €

**Arrangement III „Wellness +“**

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


pro Person im DZ: 126,00 €

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Ihre Maria Anna Hellmich

<b>Land - Frühstück</b>	Mo - Sa 11:00 - 12:00 Uhr
1 Kännchen Kaffee, zwei Brötchen und Brot mit Schinken, Wurst und Käse	8,90 €
dazu 1 Glas Orangensaft 0,1 l	1,00 €
Naturjoghurt mit Früchten	1,80 €
1 gekochtes Ei	1,50 €
2 Rühreier mit Speck	2,90 €
<b>Sonn - und Feiertags- Frühstücksbüffet</b>	10:00 - 12:00 Uhr
all inclusive	12,80 €
Landbrot-Schnittchen - 1/2 Scheibe nach Wahl belegt	1,80 €
3 Rühreier mit Speck <sup>5,9</sup> , Brot und Butter	5,30 €

### Herzhaft, Deftig, Regional

Tomatensuppe mit Sahne	3,30 €
Gulaschsuppe mit Brot, Portionsterrine	5,50 €
Bockwurst <sup>5,9</sup> mit Brot	3,30 €
Bockwurst <sup>5,9</sup> mit Kartoffelsalat oder Pommes frites	6,30 €
Currywurst <sup>5,9</sup> mit Pommes frites	6,50 €
Bratwurst <sup>5</sup> , dicke Bohnen, Bratkartoffeln <sup>5,9</sup>	8,90 €
Strammer Max, Landbrot mit gekochtem Schinken <sup>5</sup> , 2 Spiegeleier und Kartoffelsalat	8,60 €
Gebackener Camembert, Preiselbeerbirne, Brot und Butter	8,50 €
Heringsfilets Hausfrauen Art, Butterkartoffeln	9,40 €
Gebackener Fleischkäse <sup>8,9</sup> , Zwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln <sup>5,9</sup>	9,50 €
Frisches Gemüse aus dem Vorgebirge und Schopphof Kartoffeln mit Hollandaise und Käse überbacken	6,40 € 9,40 €

Nur für Kinder 6,20 €	1 Wunschgericht Schnitzel / Currywurst / Spaghetti 1 Sinalco 0,2 l 1 Kugel Eis mit roter Sauce	
--------------------------	---	---

## Salatbuffet - bitte abwiegen

(ein Mitarbeiter händigt den entsprechenden Bon aus; gebucht wird am Tisch)

klein bis 300 g	3,90 €
mittel bis 500 g	6,50 €
groß bis 750 g	9,75 €
über 750 g	100 g / 1,30 €

## dazu empfehlen wir

Schweineschnitzel	3,00 €
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

Butter 0,50 €	Kräuterbutter 1,00 €	Röstzwiebeln 1,00 €
Sauce Bearnaise		2,20 €
Pellkartoffeln 2,40€	/ Pellkartoffeln mit Kräuter-Schmand	4,80 €
Pommes frites		3,20 €
Bratkartoffeln mit Speck <sup>5,9</sup> und Zwiebeln		3,20 €
dicke Bohnen 3,00 €	/ frisches Gemüse aus dem Vorgebirge	3,50 €

*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 Schweinesteaks<sup>9</sup>, gegrillt mit Zwiebeln und Speck<sup>5,9</sup>,  
Knoblauch - und Chilidip, Bratkartoffeln

11,70 €

### Barbarenpfanne

Steaks von Rind, Schwein und Pute,

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

Zusatzstoffe: 1 Farbstoff 2 Aspartam 3 Coffeinhaltig 4 Chininhaltig 5 Natriumnitrit

6 Natriumbenzoat, Kaliumsorbat 8 Saccharin 9 Glutamat 10 geschwärzt

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Speisekarte auch mit dem Nachweis allergenen Lebensmittel sowie sonstigen Inhaltsstoffen



## 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 <sup>3</sup> , Cola light <sup>2,3</sup> Zitrone, Orange <sup>1</sup>		
Eistee Zitrone	0,2 l	2,00 €
Apfelschorle	0,4 l	3,10 €
Bitter Lemon <sup>†</sup>	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 0,4 l	2,00 € 3,10 €

### Milchshakes

Vanille, Schoko, Erdbeer	0,3 l	2,90 €
Buttermilch	0,3 l	1,80 €
Vollmilch	0,3 l	1,60 €
<b>Granini - Säfte</b>		
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 €

Schopphof 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:	
<b>Darjeeling royal Second Flush</b> -Spitzenqualität aus der Sommerpflückung-	
Grüner Tee aromatisiert:	
<b>Sonne Asiens Blatt</b> zarter Grüntee mit exotisch frischem Zitrus-Aroma	
Kräutertee:	
<b>Kräutergarten</b> wohltuende Kräutermischung	
<b>Rooibos Vanilla -</b> 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