



HERZLICH WILLKOMMEN!

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag
von 11:30 bis 23:00 Uhr

Durchgehend warme Küche:
von 11:45 bis 21:30 Uhr

ROMANTIK-HOTEL & WIRTSHAUS ZUR GLOCKE

Glockenstraße 12
D-54290 Trier

info@romantikhotel-zur-glocke.de
www.romantikhotel-zur-glocke.de

Telefon 0049 (0)651-999 880 0
Fax 0049 (0)651-999 880 19



Besuchen Sie uns auch auf unserer Facebookseite:
WirtshausZurGlocke





UNSERE GLOCKE

Ein Lokal mit langer Tradition und ein
Gebäude mit wechselvoller Geschichte

Das Traditions-**Wirtshaus „Zur Glocke“** ist in Trier eine Institution. Seit 1803 gastronomisch betrieben, ist es die älteste Gaststätte Triers. „Zur Glocke“ heißt die Gaststätte aber erst seit 1909. Die ersten 103 Jahre hieß das heutige Wirtshaus „Zur wilden Gans“. Darauf verweist heute noch das kunstvoll geschmiedete Schild außen über dem Eingang: dort ist ein Gänsekopf dargestellt, der eine Glocke im Schnabel trägt.

Die Geschichte des Hauses in der Glockenstraße 12 lässt sich allerdings weitaus länger zurückverfolgen. Das denkmalgeschützte Vorderhaus wurde 1567 auf Mauern aus dem 12. Jahrhundert errichtet.





Seit 1803 beherbergt das Gebäude ein Wirtshaus. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Gebäude umgestaltet und wechselte mehrfach den Besitzer. Im Jahr 1938 gelang die Familie Berens (deren jüngster Spross Josef Berens war, der legendäre spätere Wirt „Glocken-Jupp“) in den Besitz der Glocke.

Von 2012 bis 2016 wurde die Glocke aufwendig saniert. Auch der, in den 1990er Jahren eingestellte, Hotelbetrieb wurde wieder aufgenommen.

Das Hotel wurde im November 2016 wiedereröffnet und gehört zur Romantik-Hotel-Gruppe. Die Gäste erwarten liebevoll und individuell eingerichtete Hotelzimmer.

Trinken kann ich wie ein Aller,
Bin ja auch Vaters Stammerhalter.



Gasthaus zur Glocke.

Inhaber:

Andreas Zepp. Trier.

ff. Biere, reine Moselweine. Guter bürgl.
Mittagstisch. Prima Fremdenzimmer.
Telefon-Anschluß.

Willst Du froh und glücklich sein,
So kehr' beim Andreas Zepp' nur
Glockenstr. 12 ein.



*Ganzleinen Glückwunsch
zur Wiedereröffnung
des Gasthauses
Glocke
Andreas Zepp.*

Verlag: Jak. Schneider, Elberfeld. No. 160-4.

*Konstanz
F. P. Schmidt
Bahnreisepäper
Bonnweg
Luxemburg*



UNSERE VORSPEISEN

Quark & Brot

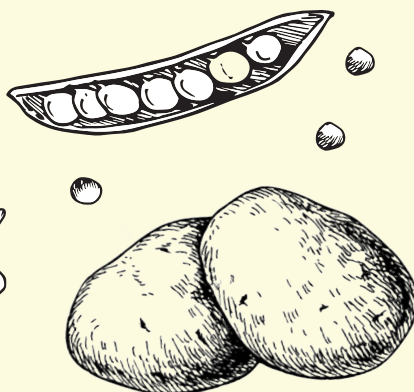
hausgemachter Kräuterquark¹³ mit Brot.... 4,20 €

Tomaten-Paprikatorte

mit Ziegenkäse¹³
und Salatbouquet^{3/4} 7,90 €
vegetarisch

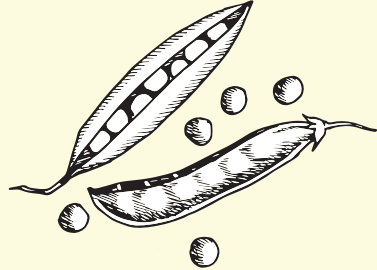
Pilz-Roulade¹³

im Pfannkuchenteig mit
Kräuter-Dip¹³ und Rucolasalat^{3/4} 9,50 €
vegetarisch





UNSERE SALATE



Kleiner gemischter Salat^{3/4}

der Saison..... 4,50 €

Großer gemischter Salat^{3/4}

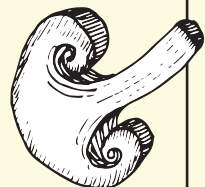
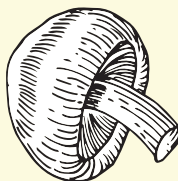
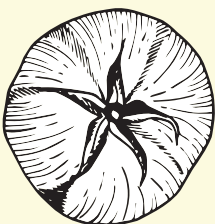
der Saison..... 8,60 €

Bunter Salatteller^{3/4}

mit gebratenen Putenbruststreifen, Mozzarella¹³,
Paprika und Joghurtdressing¹³ 13,90 €

Trierer Wurstsalat^{3/4}

mit Gurken, Käse und Bratkartoffeln 10,90 €





UNSERE SUPPEN



Zwiebelsuppe à la „Jupp“

mit Brotstückchen und
„Glockenzellerkäse“¹³ überbacken..... 5,40 €
vegetarisch

**Cremige Kartoffelsuppe¹³
mit 3 Variationen** 6,90 €

Tomatensuppe

mit Parmesanchip¹³ und Sahnehaube¹³ 5,90 €
vegetarisch

Schnippelsches Bohnensuppe

mit Bohnen^{3/5}, Speck und Kartoffeln..... 6,50 €

wahlweise mit einer Waffel^{10/13}zusätzlich 3,60 €
oder mit
2 Kartoffelpufferzusätzlich 4,50 €



Zu unseren Suppen reichen wir frisches Brot.

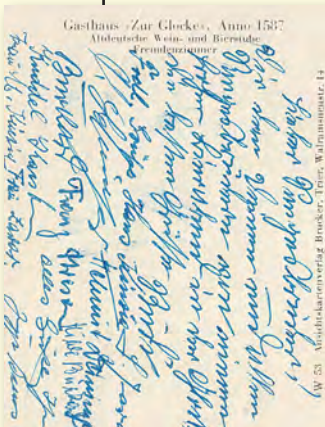




UNSERE GLOCKE & „GLOCKENJUPP“

Über 30 Jahre, bis zu seinem Tod 2003 wurde das Traditions-Wirtshaus „Zur Glocke“ von dem Trierer Original Josef Berens alias „Glocken-Jupp“ geleitet. Die Glocke und Wirt Jupp waren und sind eine Institution in Trier. Markenzeichen von Jupp: immer eine gelbe Maispapierzigarette im Mundwinkel und einen Spaß auf den Lippen. Nach dem Motto „Anderen geht's viel schlechter“ begrüßte er jeden Tag die Gäste in seinem Traditionslokal, welches er vom Vater geerbt hatte. Jupp führte das 1803 gegründete Wirtshaus in 3. Generation seiner Familie fort. Er liebte seine Heimatstadt und seine Gäste, und seine Gäste liebten ihn. Viele erinnern sich heute noch gerne an diese Zeit und an schöne Abende in „der Glocke“.

Mit der legendären Zwiebelsuppe und der ein oder anderen Porz Viez wurde so lange in „der Glocke“ gefeiert bis zur Sperrstunde Jupps Ruf erschallte:



„Raus hei, ron-
ner von maanem
Grundstück, hatt
dir kaan Betten
dahaam?“





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB

Kalbsleber „Berliner Art“

garniert mit Apfelring und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree¹³ und Salat^{3/4} 15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln 16,90 €

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken^{3/5/6} und Käse¹³
mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln 19,90 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zur *Kalbsleber* empfehlen wir einen
feinherben Riesling, z.B.:



Weingut Peter Lauer
2018er Ayler Riesling QbA
-Faß 4-
feinherb



0,75 l Fl. 29,50 €

Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen
gerne gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





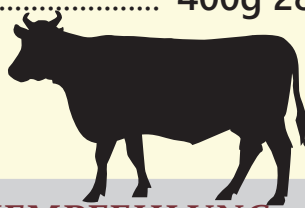
UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB

Trierer Grillteller

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute
mit dreierlei Saucen, Speckbohnen^{3/5}
und Kroketten..... 18,90 €

Rumpsteak

mit gebratenen frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter¹³, gemischtem
Beilagensalat^{3/4} & wahlweise Pommes frites
oder Bratkartoffeln 200g 19,90 €
..... 400g 28,90 €



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *Rumpsteak* empfehlen wir einen
kräftigen Rotwein, z.B.:

Bischöfliche Weingüter Trier

2014er Pinot Noir QbA

Kanzemer Altenberg

trocken 0,75 l Fl. 49,50 €

oder trinken Sie alternativ ein Bier, z.B. unser
leckeres Bier aus Trier, das **Kraft-Bräu**.

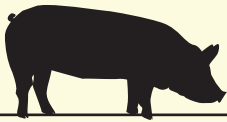


Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne
gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN



„Glockenkrüstchen“

paniertes Schnitzel auf Baguette, 2 Spiegeleier,
garniert mit Salaten der Saison^{3/4} 12,90 €

Kräftig paniertes Kotelette

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln..... 13,50 €

Viezbraten vom Schweinerücken

in Viezsauce, mit Apfel-Kartoffelpüree¹³
und Gurkensalat^{3/4} 14,90 €

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken^{3/5/6} und Käse¹³

mit gemischtem Beilagensalat^{3/4} & wahlweise
Pommes frites oder Bratkartoffeln..... 16,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *Cordon Bleu* empfehlen wir einen
kräftigen Riesling, z.B.:



Weingut Van Volxem

2018er Riesling QbA

-Wiltinger-

trocken

0,75 l Fl. 29,50 €



Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen
gerne gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM PFERD



Durch die Nähe zu Frankreich hat Pferdefleisch in der Region um Trier eine lange Tradition. Der Geschmack von Pferdefleisch lässt sich mit dem von Rind- und Wildfleisch vergleichen, nur etwas süßlicher.

Hausgemachter Pferdefleischkäse

mit Zwiebeln, Spiegelei¹³
und Bratkartoffeln und Salat^{3/4} 16,90 €

Pferdesteak

mit geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, gemischtem Beilagensalat^{3/4}
und wahlweise Pommes frites oder
Bratkartoffeln 19,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *Pferdesteak* empfehlen wir einen
Rotwein, z.B:

Weingut Heger

2014er Spätburgunder QbA Sonett

trocken 0,75 l. Fl..... 24,50 €

oder Sie trinken alternativ ein Bier, z.B.
unser leckeres dunkles Trierer Kraft-Bräu.



Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne
gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





UNSERE **FISCH** SPEZIALITÄTEN



Gebratene Forellenfilets

mit Champignons, Butterkartoffeln¹³
und Salat^{3/4} 13,90 €

Wir servieren als frittierten Moselfisch die hiesige Fischart Rotaugen. Diese werden im Bereich der Mosel zwischen Luxemburg und der Mittelmusel gefangen. Unsere Rotaugen werden vom Moselfischer & Fischwirtschaftsmeister *Thomas Weber* aus Butzweiler gefangen.

Frittierte Moselfische

mit Zitrone und Pommes frites 18,50 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zum *frittierten Moselfisch* empfehlen wir einen Riesling z.B.:

Weingut Markus Molitor



2017er Riesling QbA

-Schiefersteil-

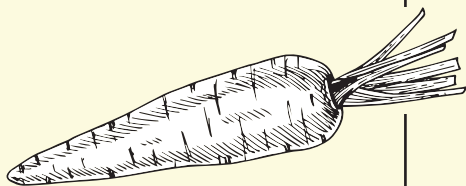
trocken 0,75 l Fl. 24,50 €

oder einen kühlen Porz Viez.





UNSERE VEGETARISCHEN SPEZIALITÄTEN



Hausgemachte Serviettenknödel¹³

mit Pilzragout¹³ 10,50 €

Spinatspätzle¹³

mit Bergkäse, Blattspinat, Röstzwiebeln
und Tomatensalat 10,90 €

Vegetarische Bauernpfanne

mit Kartoffeln, Gemüse,
Oliven² und Feta^{1/13} 10,50 €
auch vegan möglich

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Zu unseren *vegetarischen* Gerichten empfehlen wir Ihnen einen Weißburgunder, z.B.:

Weingut Nik Weis

St. Urbans-Hof

2018er Weissburgunder QbA

trocken 0,75 l Fl. 21,50 €





UNSERE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Zur Trierischen Küche: Sie übertrifft diejenige vieler Städte und Gegenden Deutschlands an Wohlgeschmack, Leichtigkeit der Zubereitung und an Kraft. Durch diese Vorzüge ist die Trierische Kochkunst ebenso sehr für die sogenannte feine Tafel als für die gewöhnliche bürgerliche Haushaltung passend.



„Trierisches Kochbuch“ von 1857

Trier liegt wunderschön im Moseltal zwischen dem Hunsrück und der Eifel.

Aber sowohl der Hunsrück, als auch die Eifel, waren früher ärmliche, von Landwirtschaft geprägte Landstriche. Die traditionelle Küche der Region zeichnete sich daher weniger durch Opulenz als durch Einfallsreichtum aus. Aus dem Wenigen, was Landwirtschaft und Garten lieferten so viel wie möglich zu machen, war das wichtigste Anliegen der Hausfrau. Dabei entstanden die für die Region typischen, deftigen Gerichte, die Sie auch in unserem Wirtshaus „Zur Glocke“ genießen können.

Mehlklöße. Vier Milchbrödchen werden in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt, mit einem Pfund Mehl, acht Eigelb, Salz, Muskat und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß durcheinander gerührt, zu Klößen geformt, in Salzwasser gekocht und beim Anrichten mit Butter begossen.

Zwiebelsuppe. Man läßt in 125 Gr. Butter 3 große kleinwürfelig geschnittene Zwiebeln gelb werden, macht dann darin einen Kochlöffel Mehl gleichfalls gelb, gießt unter starkem Rühren so viel Fleischbrühe, als man Suppe zu haben wünscht, hinzu und läßt sie gut durchkochen. Dann treibt man sie durch ein Sieb, bringt sie nochmals zum Kochen, gibt feine Weichschnitten hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit zwei Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.





UNSERE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

„Grumberschnietscher“ mit Apfelmus

Kartoffelpuffer mit
hausgemachtem Apfelmus..... 7,90 €

Trierer „Mehlkniedel mit Griewen“

3 Stück Mehlknödel¹³
mit ausgelassenem Speck^{3/5} und
hausgemachtem Apfelmus 8,90 €

Eifeler Bauernsülze^{1/3/5}

mit Bratkartoffeln 10,90 €

Flieten

Hähnchenflügel mit Pommes frites..... 9,80 €

Kassler vom Kamm⁵

auf Trierer „Teerdisch“
(Sauerkraut mit Kartoffelpüree¹³) 13,90 €





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“

Pommes frites
mit Ketchup^{3/10} und Mayonnaise³ 3,20 €

Kartoffelpüree mit Bratwürstchen

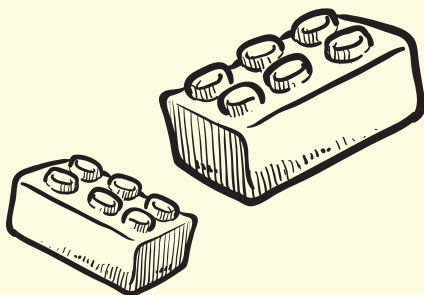
Eifeler Minibratwürstchen^{5/7}
auf hausgemachtem Kartoffelpüree¹³ 4,90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites und Salatgarnitur^{3/4} ... 6,90 €

Fischstäbchen

mit Kartoffelpüree¹³ und Möhrensalat^{3/4} 6,90 €





UNSERE DESSERTS



Original „Trierer Vierzpudding“ ^{4/10/13}

Pudding aus Trierer Apfelwein
mit Apfelstückchen und Sahne¹³ 4,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel

gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen^{10/13},
garniert mit Vanillesauce¹³,
einer Kugel Vanilleeis¹³ und Sahne¹³ 6,90 €

Dreierlei Dessert¹³

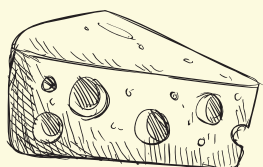
Gebackenes Vanilleeis¹³, Miniwindbeutel
mit Blaubeerquark¹³ und Pistazientörtchen
mit Schokokern¹³ 7,90 €

Schokoladentraum „Glocke“

Nougat-Cognaceis und weißes Schokoladeneis¹³
auf Schokoladen-Knusperboden¹³ mit
Schokoladen- und Karamellsauce¹⁰,
verschiedene Süßigkeiten und Sahne¹³ 8,90 €

Käseauswahl¹³ in Bioqualität

mit Trauben, Salzgebäck und Baguette 7,90 €





UNSER HAUSGEMACHTES EIS

Weißer Schokolade¹³

Vanille¹³

Minze¹³

Nougat-Cognac¹³ pro Kugel..... 2,00 €

Portion Sahne¹³ 0,50 €

Unser laktosefreies Eis

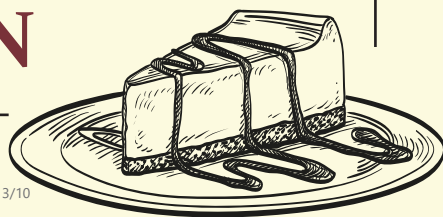
Himbeersorbet

Mangosorbet pro Kugel..... 2,00 €





UNSER HAUSGEMACHTER KUCHEN



Oma's Käsekuchen^{13/10}

Blechkuchen^{13/10} mit Kirschen und
Buttermandelkruste

Apfelhefekuchen^{13/10}

pro Stück 2,60 €

Portion Sahne¹³ 0,50 €

Für unsere Kuchen der Saison fragen Sie bitte
unsere Mitarbeiter.

Unser Kaffeeangebot

**Hausgemachter Blechkuchen
und eine Tasse Kaffee** 4,60€

Unsere Waffeln

Belgische Waffeln^{10/13}

mit Puderzucker 3,60 €

mit Puderzucker & Sahne¹³ 4,10 €

mit Puderzucker, Sahne¹³ & Kirschragout¹⁰ ... 6,90 €





Zusatzstoffe

- 1 Farbstoff
- 2 geschwärzt
- 3 Konservierungsmittel
- 4 geschwefelt
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 mit Geschmacksverstärker
- 8 gewachst
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel
- 11 koffeinhaltig
- 12 chininhaltig
- 13 Milcheiweiß

Unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite

Die Zusatzliste „Allergene“ ist beim Service einzusehen.

Bildnachweis

Fotos/Postkarten: Privatbesitz/Tierpiktogramme: designed by Eightonesix-freepik.com/Bierkrug: designed by Macrovector-freepik.com/Äpfel und Apfelblüten: designed by Frimufilms-freepik.com/Gemüse: designed by Planella-freepik.com/Weintraube, Weinflaschen, Korkenzieher, Faß, Eis, Torte, Pudding: Nata Alhontess-Shutterstock.com/Champagnerflasche: Epine-Shutterstock.com/Tor: Adam Vilimek-Shutterstock.com/Cocktailsgläser: Alfazet Chronicles-Shutterstock.com alle anderen Grafiken: designed by freepik

