HERZLICH WILLKOMMEN!

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten:

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

Durchgehend warme Küche:
von 11:45 bis 22:00 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 11. 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.

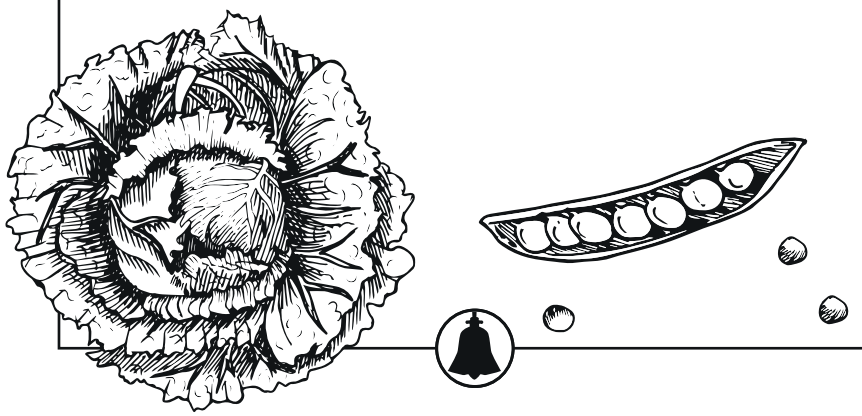
Das Hotel wurde im November 2016 wiedereröffnet und gehört zur Romantik-Hotel-Gruppe. Die Gäste erwarten liebevoll und individuell eingerichtete Hotelzimmer.

KALTE VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Quark & Brot
hausgemachter Kräuterquark,
Baguette ..... **6,10 €**
vegetarisch

Schmalzschmeer
Bauernbrot mit Griebenschmalz ..... **6,00 €**

6 Weinbergschnecken
mit hausgemachter Kräuterbutter,
Baguette ..... **12,00 €**



KLEINE GERICHTE

Feldsalat mit geräuchertem Lachs
mit Balsamico-Vinaigrette
und Sahnemeerrettich..... **18,50 €**

Eifeler Bauernsülze
Bratkartoffeln und Salatbukett..... **16,20 €**

Glockenkrüstchen
Paniertes Schweineschnitzel auf Baguette,
zwei Spiegeleier und Salatbukett ..... **19,80 €**

AUS DER SUPPENKÜCHE

Zwiebelsuppe à la „Jupp“

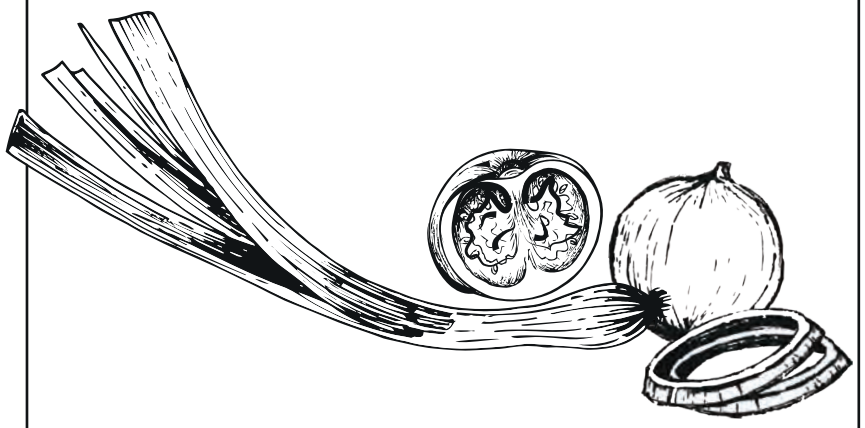
Brotstückchen und
„Glockenzellerkäse“ überbacken ..... **8,90 €**
vegetarisch

Tomatensuppe

Parmesanchip und Sahnehaube ..... **7,90 €**
vegetarisch

Hausgemachte Gulaschsuppe

pikant
reichlich Einlage ..... **10,60 €**



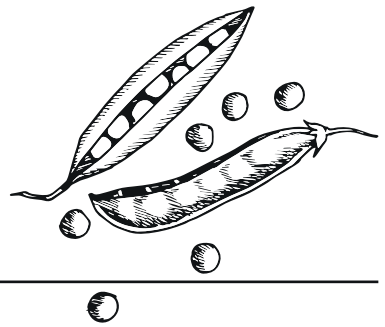
UNSERE GLOCKE & „GLOCKEN JUPP“

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 Maispapierzigarrette 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, ronner von maanem Grundstück, hatt dir kaan Betten dahaam?“

SALAT



Gemischter Beilagensalat

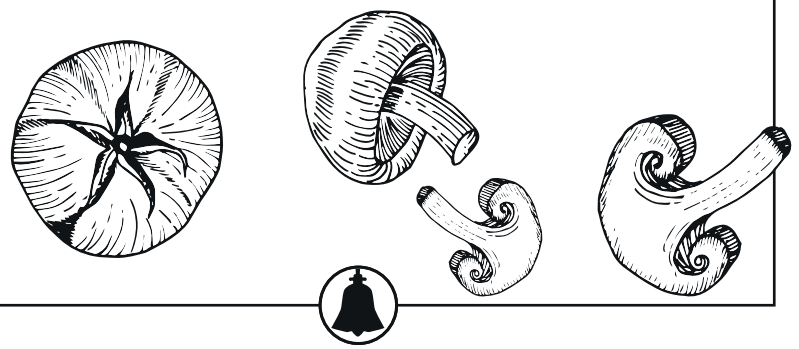
Blattsalate und
verschiedene Rohkostsalate ..... **5,60 €**
vegetarisch

Großer gemischter Salat

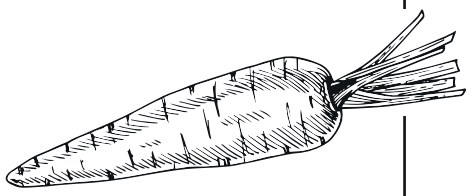
Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate
Mozzarella und Cocktailtomaten
wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
..... **12,10 €**

dazu gebratenen Putenbruststreifen .. **19,90 €**

dazu gebratenen Roastbeefstreifen .... **22,90 €**



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

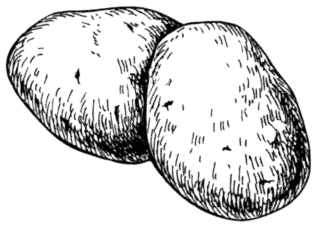


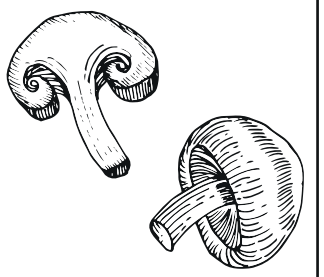
Hausgemachte Serviettenknödel

Pilzragout, Salat ..... **18,50 €**

Vegetarische Bauernpfanne

Kartoffeln, Gemüse,
Oliven und Feta ..... **17,40 €**
auch vegan möglich





WEINEMPFEHLUNG

Wir empfehlen einen
trockenen Sauvignon Blanc, z.B.:

Weingut Ludwig
2021er Sauvignon Blanc
trocken 0,1 l Glas .....3,60 €
0,2 l Glas .....6,90 €
0,75 l Fl. ..... 24,00 €

intensiver Duft von Stachelbeere und Schwarzer Johannisbeere. Knackige Frische, in spannender Säurebalance

HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites oder Bratkartoffeln
(Aufpreis für Bratkartoffeln 2 €), Salat ..... **24,60 €**

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Brie und Edamer

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
(Aufpreis für Bratkartoffeln 2 €), Salat ..... **28,20 €**

Cordon Bleu nach „ Art des Hauses“

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Brie und Edamer

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
(Aufpreis für Bratkartoffeln 2 €), Salat ..... **23,20 €**

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Paulinshof
2021er Kestner Paulinshofberg
„Klang der Tiefe“
Riesling Spätlese
trocken 0,75 l. Fl..... 36,30 €

Jägersauce oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis von 3,00 € zu.

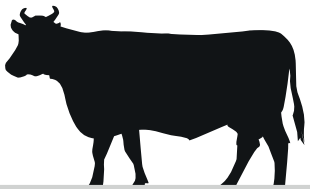
HAUPTGERICHTE

Kalbsleber „Berliner Art“

garniert mit Apfelring und Zwiebeln
Kartoffelpüree und Salat ..... **21,90 €**

Geschmorte Lammhaxe in Pflaumen-Rotweinsoße

Kartoffelpüree und Salat ..... **34,50 €**



WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Van Volxem
2022er Riesling QbA
-Saarriesling-
trocken 0,1 l Glas ..... 4,50 €
0,2 l Glas ..... 8,40 €
0,75 l Fl. ..... 31,00 €

Zartes strohgelb im Glas, feine Zitrusfrucht in der Nase.

Jägersauce oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis von 3,00 € zu.

HAUPTGERICHTE

Kräftig paniertes Kotelette

Pommes frites oder Bratkartoffeln
(Aufpreis für Bratkartoffeln 2 €), Salat ..... **20,50 €**

Hausgemachte Frikadellen vom Pferd

Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Bohnensalat ..... **23,50 €**

Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter

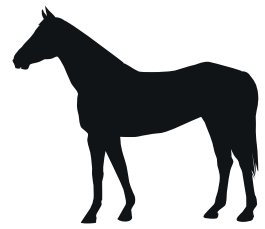
Salzkartoffeln, Salat ..... **22,90 €**

WEINEMPFEHLUNG

Zum panierten Kotelette empfehlen wir einen feinherben Riesling, z.B.:

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt
2021er Kaseler Kehrnagel
Riesling Kabinett
feinherb 0,75 l Fl. ..... 37,20 €

Jägersauce oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne gegen einen Aufpreis von 3,00 € zu.



HAUPTGERICHTE

Rumpsteak

mit gebratenen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter, Pommes frites
oder Bratkartoffeln (Aufpreis für Bratkartoffeln 2 €)
und Salat
..... **200g 30,50 €**
..... **400g 38,90 €**

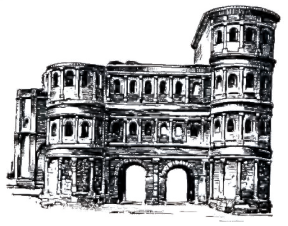
Pferdesteak

geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, dazu Pommes frites oder
Bratkartoffeln (Aufpreis für Bratkartoffeln 2 €)
und Salat ..... **28,00 €**

WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Chateau Edmond Fontaine
2020er Pinot Noir A.O.P
trocken
0,75 l. Fl ..... 26,50 €
rubinrot im Einklang mit schwarzen Waldfrüchten, dabei ein Hauch von Zartbitter.
Reife Tannine runden ab, und wirken anhaltend.



TYPISCH **GLOCKE**

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.

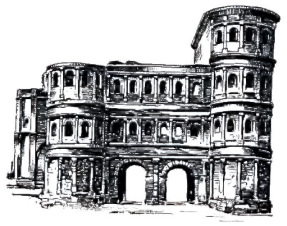
„Trierisches Kochbuch" von 1857

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.

Mehlklöse. 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 Klösen 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 Weckschnitten hinein, läßt sie mit denselben noch einige Minuten schwach kochen und richtet sie mit zwei Eidottern an. Die Suppe ist für 4 Personen berechnet.



GLOCKEN KLASSIKER

Trierer „Mehlkniedel mit Griewen"

3 Stück Mehlknödel
mit ausgelassenem Speck,
hausgemachtem Apfelmus und Salat .. **15,00 €**

Flieten

Hähnchenflügel mit Pommes frites..... **13,90 €**

Kassler vom Kamm

auf Trierer „Teerdisch"
(Sauerkraut mit Kartoffelpüree)..... **19,90 €**

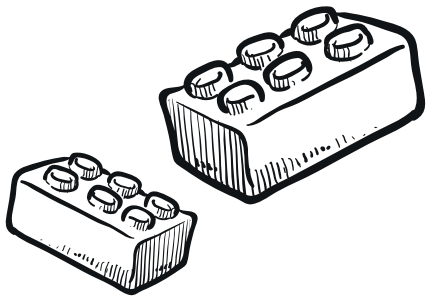
FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“
Ketchup und Mayonnaise ..... **4,90 €**

Mini-Bratwürstchen
Kartoffelpüree ..... **7,90 €**

Kinderschnitzel vom Schwein
Pommes frites und kleiner Salat ..... **11,00 €**

Fischstäbchen
Kartoffelpüree und Möhrensalat ..... **9,20 €**



DESSERTS

Original „Trierer Viezpudding“
Pudding aus Trierer Apfelwein
Apfelstückchen und Sahne ..... **7,90 €**

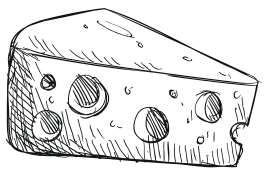
Hausgemachter Apfelstrudel
gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen,
garniert mit Vanillesauce,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne ..... **10,20 €**

Creme Brûlée
garniert mit Früchten ..... **10,20 €**

Birne Helene
hausgemachtes Vanilleeis, Birne und
Schokoladensoße und Schlagsahne ..... **8,70 €**

Käsekuchen ..... **3,90 €**
Portion Sahne .... **1,00 €**

Käseauswahl in Bioqualität
mit Trauben, Salzgebäck und Baguette .. **13,80 €**



HAUSGEMACHTES
EIS

Weiße Schokolade
Vanille
Gebrannte Mandel
Nougat-Cognac pro Kugel ..... **3,20 €**
Portion Sahne .... **1,00 €**

Laktosefreies Eis

Sauerkirschsorbet
Limettensorbet pro Kugel ..... **3,20 €**

HAUSGEMACHTE
WAFFELN

Belgische Waffeln

mit Puderzucker ..... **4,90 €**
mit Puderzucker & Sahne ..... **5,80 €**
mit Puderzucker, Sahne & Kirschen ..... **9,90 €**

WEINEMPFEHLUNG

Zum *Dessert* empfehlen wir eine Riesling Spätlese, z.B.:

Weingut Willi Haag

2021er Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Spätlese
edelsüß
0,1 l Glas ..... 5,90 €
0,2 l Glas ..... 10,50 €
0,75 l Fl. ..... 36,80 €

WIRTSHAUS ZUR GLOCKE

Seit 1567

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/Cocktailgläser: Alfazet Chronicles-Shutterstock.com alle anderen Grafiken: designed by freepik

Stand: 01/2024