



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.

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





KALTE VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Quark & Brot

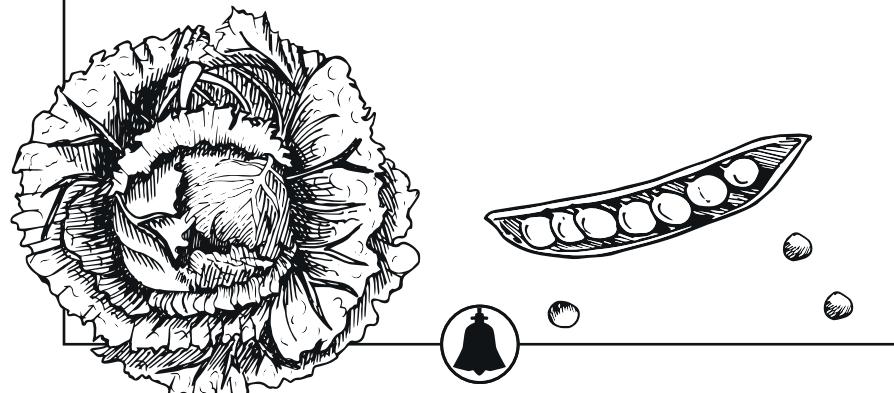
hausgemachter Kräuterquark,
Baguette 6,30 €
vegetarisch

Schmalzschmeer

Bauernbrot mit Griebenschmalz 6,20 €

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 16,50 €

Glockenkrüstchen

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





AUS DER SUPPENKÜCHE

Zwiebelsuppe à la „Jupp“

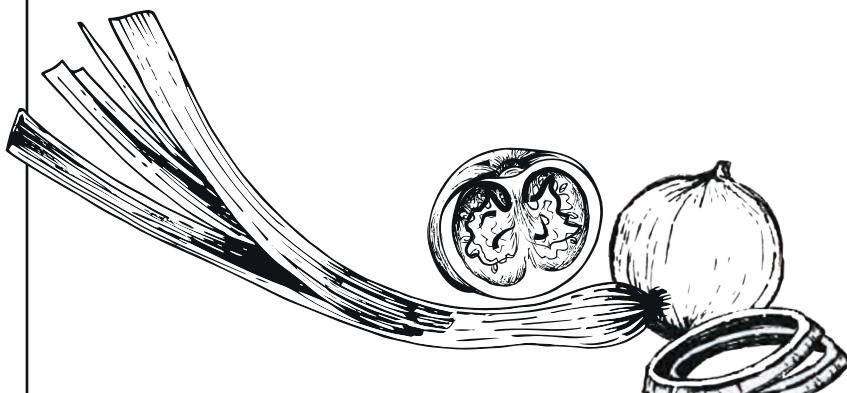
Brotstückchen und „Glockenzellerkäse“ überbacken 9,50 €
vegetarisch

Tomatensuppe

Parmesanchip und Sahnehaube 7,90 €
vegetarisch

Hausgemachte Gulaschsuppe

pikant
reichlich Einlage 9,90 €



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 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 Traditionskaf, 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“.

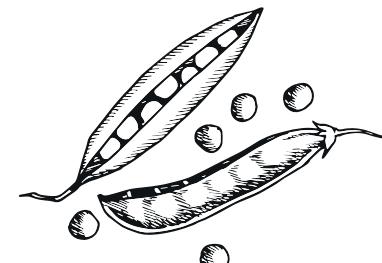
Mit der legendären Zwiebelsuppe und der ein oder anderen Porz Viez wurde so lange in „der Glocke“ gefeiert bis zur Sperrstunde Jupps Ruf erschallte:



„Raus hei, ronner von maanem Grundstück, hatt dir kaan Betten dhaam?“



SALAT



Gemischter Beilagensalat

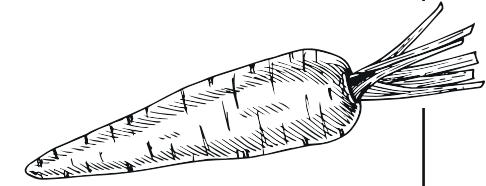
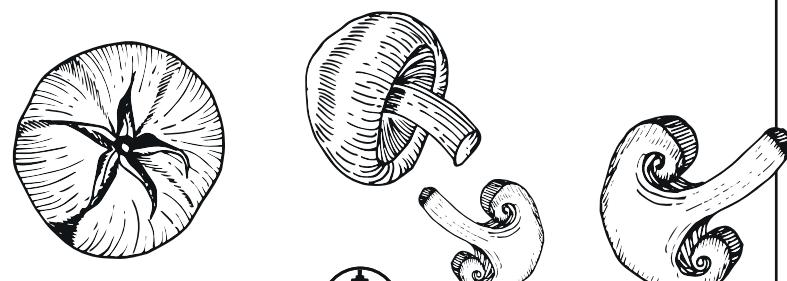
Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate 5,90 €
vegetarisch

Großer gemischter Salat

Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate
Mozzarella und Cocktailltomaten
wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
..... 12,80 €
dazu gebratenen Putenbruststreifen .. 19,90 €
dazu gebratenen Roastbeefstreifen 23,90 €

Bauernsalat „Glocke“

mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln
Joghurtdressing 14,50 €
vegetarisch



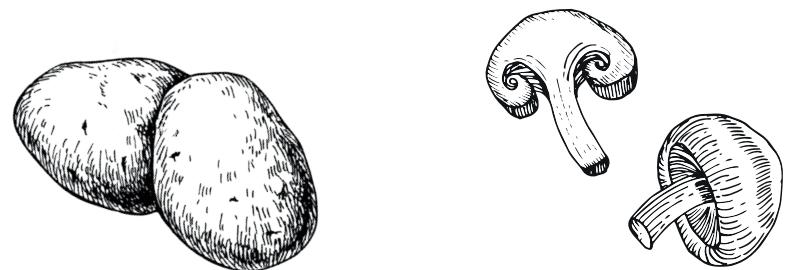
VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Serviettenknödel

Pilzragout, Salat 18,90 €

Vegetarische Bauernpfanne

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



WEINEMPFEHLUNG

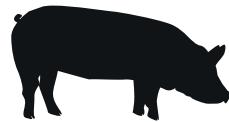
Wir empfehlen einen trockenen Sauvignon Blanc, z.B.:

Weingut Ludwig

2023er Sauvignon Blanc
trocken 0,1 l Glas 3,60 €
0,2 l Glas 6,90 €
0,75 l Fl. 24,50 €

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





HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites oder Bratkartoffeln
Salat 24,60 €

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Brie und Edamer
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln, Salat 26,90 €

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Brie und Edamer
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln, Salat 23,90 €

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Paulinshof
2021er Kestner Paulinshofberg „Klang der Tiefe“
Riesling Spätlese
trocken 0,75 l. Fl 37,00 €

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



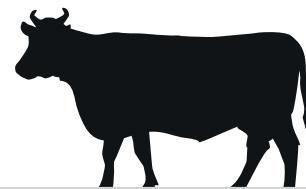
HAUPTGERICHTE

Kalbsleber „Berliner Art“

garniert mit Apfelring und Zwiebeln
Kartoffelpüree und Salat 22,90 €

Geschmorte Lammhaxe in Pflaumen-Rotweinsoße

Kartoffelpüree und Salat 34,50 €



WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Van Volxem

2023er Riesling QbA

-Saarriesling-

trocken 0,1 l Glas 5,50 €
0,2 l Glas 9,95 €
0,75 l Fl. 37,25 €

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,
Salat 21,50 €

Hausgemachte Frikadellen vom Pferd

Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Bohnensalat 24,50 €

Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter

Salzkartoffeln, Salat 23,90 €

WEINEMPFEHLUNG

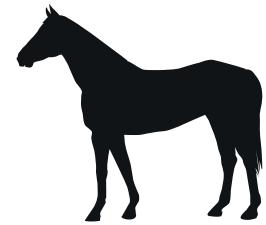
Zum panierten Kotelette empfehlen wir einen
feinherben Riesling, z.B.:



Weingut Reichsgraf von Kesselstatt
2023er Kaseler Kehrnagel
Riesling Kabinett
feinherb 0,75 l Fl. 45,00 €



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 und Salat
..... 200g 31,50 €
..... 400g 39,90 €

Pferdesteak

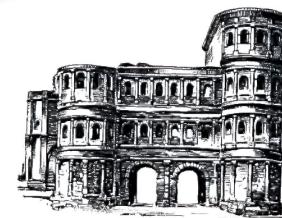
geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, dazu Pommes frites oder
Bratkartoffeln und Salat 28,00 €

WEINEMPFEHLUNG

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

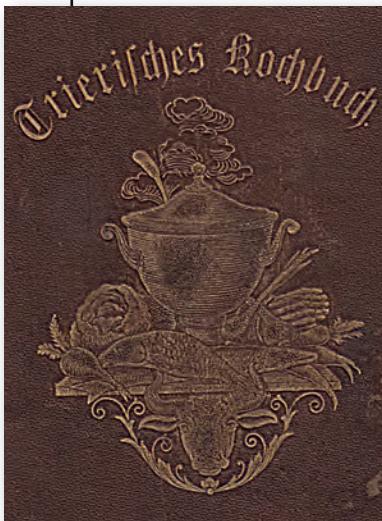
Weingut Chateau Edmond Fontaine
2022er Pinot Noir A.O.P
trocken
0,75 l. Fl 30,00 €
rubinrot im Einklang mit schwarzen Waldfrüchten,
dabei ein Hauch von Zartbitter.
Reife Tannine runden ab, und wirken anhaltend.





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.

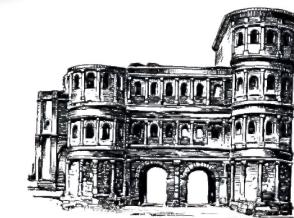


„Trierisches Kochbuch“ von 1857

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 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, hinzut 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 „Mehlknödel mit Griewen“

3 Stück Mehlknödel mit ausgelassenem Speck, hausgemachtem Apfelmus und Salat.. 15,90 €

Flieten

Hähnchenflügel mit Pommes frites..... 14,90 €

Kassler vom Kamm

auf Trierer „Teerdisch“ (Sauerkraut mit Kartoffelpüree)..... 17,90 €





FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“

Ketchup und Mayonnaise 5,30 €

Mini-Bratwürstchen

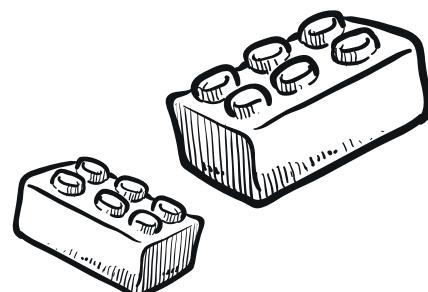
Kartoffelpüree 8,40 €

Kinderschnitzel vom Schwein

Pommes frites und kleiner Salat 11,50 €

Fischstäbchen

Kartoffelpüree und Möhrensalat 9,60 €



DESSERTS



Original „Trierer Viezpudding“

Pudding aus Trierer Apfelwein
Apfelstückchen und Sahne 7,90 €

Creme Brûlée

garniert mit Früchten 8,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel

gefüllt mit Apfelstückchen und Rosinen,
garniert mit Vanillesauce,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne 9,70 €

Birne Helene

hausgemachtes Vanilleeis, Birne und
Schokoladensoße und Schlagsahne 8,90 €

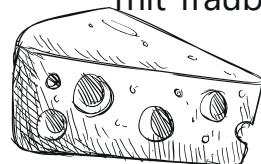
Käsekuchen 4,50 €

Kirsch-Mandel-Kuchen 4,50 €

Portion Sahne 1,00 €

Käseauswahl in Bioqualität

mit Trauben, Salzgebäck und Baguette .. 14,50 €





HAUSGEMACHTES EIS

Weisse Schokolade

Vanille

Gebrannte Mandel

Nougat-Cognac pro Kugel 3,20 €
Portion Sahne 1,00 €

Laktosefreies Eis

Mangosorbet

Kiwisorbet 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. 37,50 €





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 Sekt e 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

