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.



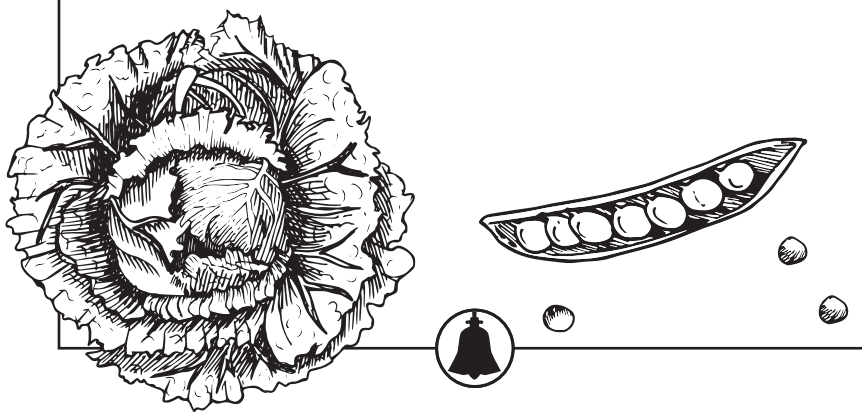


KALTE VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE

Quark & Brot
hausgemachter Kräuterquark
Baguette ..... **6,50 €**
vegetarisch

Schmalzschmeer
Bauernbrot mit Griebenschmalz ..... **6,50 €**

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

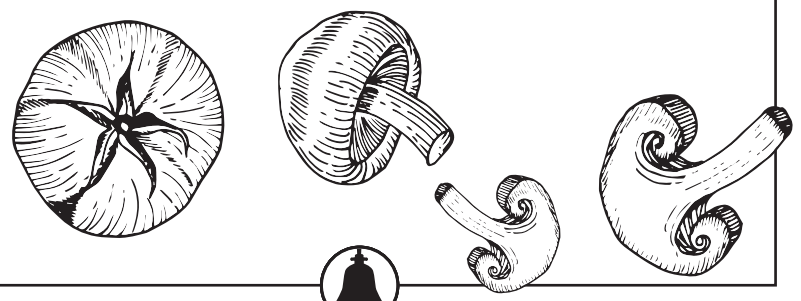


KALTE GERICHTE

Feldsalat mit geräuchertem Lachs
mit Balsamico-Vinaigrette
und Sahnemeerrettich..... **19,50 €**

Eifeler Bauernsülze
Bratkartoffeln und Salatbukett..... **17,50 €**

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



AUS DER SUPPENKÜCHE



Zwiebelsuppe à la „Jupp“

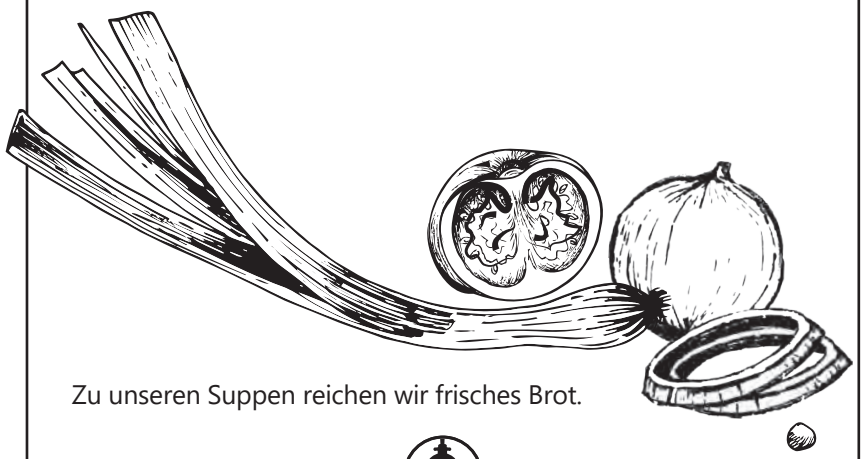
Brotstückchen und
„Glockenzellerkäse“ überbacken ..... **9,80 €**
vegetarisch

Tomatensuppe

Parmesanchip und Sahnehaube ..... **8,90 €**
vegetarisch

Hausgemachte Gulaschsuppe

reichlich Einlage ..... **10,90 €**



Zu unseren Suppen reichen wir frisches Brot.

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“.

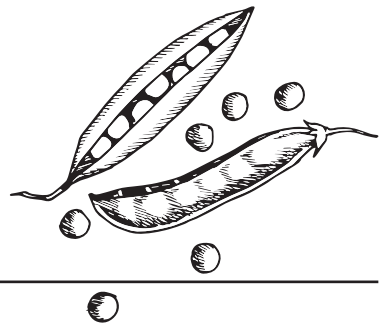
Mit der legendären Zwiebelsuppe und der ein oder anderen Porz Viez wurde so lange in „der Glocke“ gefeiert bis zur Sperrstunde Jupps Ruf erschallte:





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

SALAT



Gemischter Beilagensalat

Blattsalate und
verschiedene Rohkostsalate ..... **6,50 €**
vegetarisch

Großer gemischter Salat

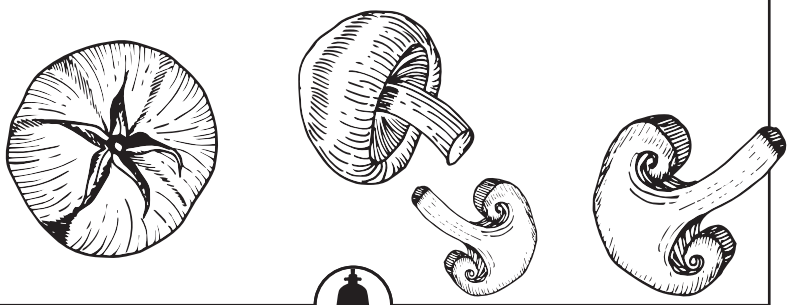
Blattsalate und verschiedene Rohkostsalate
Mozzarella und Cocktailtomaten
wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
..... **13,90 €**

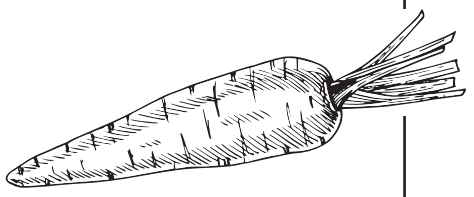
dazu gebratenen Putenbruststreifen .. **21,50 €**

dazu gebratenen Roastbeefstreifen ... **24,90 €**

Bauernsalat „Glocke“

mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln
Joghurtdressing ..... **14,90 €**
vegetarisch





VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Serviettenknödel

mit Pilzragout
Salat ..... **19,50 €**

Vegetarische Bauernpfanne

mit Kartoffeln, Gemüse,
Oliven und Feta ..... **17,90 €**
auch vegan möglich



WEINEMPFEHLUNG

Wir empfehlen zu unseren *Serviettenknödeln*
einen trockenen Burgunder, z.B.:

Weingut Schmitges
2025er Quereinsteiger
Weiß- und Grauburgunder
trocken 0,75 l Fl. ..... **24,90 €**



HAUPTGERICHTE

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites oder Bratkartoffeln
Salat ..... **24,60 €**

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Brie und Edamer

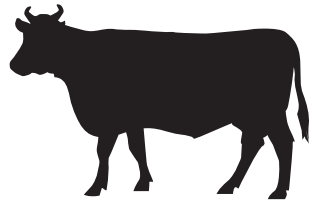
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Salat ..... **27,90 €**

Cordon Bleu nach „ Art des Hauses“

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Brie und Edamer

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln,
Salat ..... **24,90 €**

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 ..... **24,50 €**

Dreierlei vom Grill

Medaillons vom Rind, Schwein und Pute mit dreierlei Saucen, Speckbohnen
Kroketten ..... **26,90 €**

WEINEMPFEHLUNG

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



Weingut Erben von Beulwitz
2025er Riesling
feinherb 0,75 l Fl. ..... **22,90 €**

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

HAUPTGERICHTE

Kräftig paniertes Kotelette

Pommes frites oder Bratkartoffeln
Salat ..... **22,50 €**

Hausgemachte Frikadellen vom Pferd

Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
Salat ..... **24,90 €**

Gebratenes Forellenfilet in Mandelbutter

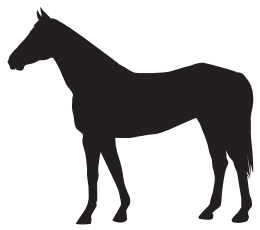
Salzkartoffeln, Salat ..... **26,50 €**

WEINEMPFEHLUNG

Zur *Forelle* empfehlen wir einen trockenen Spätburgunder, z.B:

Weingut Frieden-Berg
2025er Spätburgunder
Blanc de Noir
trocken 0,75 l Fl. ..... **22,90 €**

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



HAUPTGERICHTE

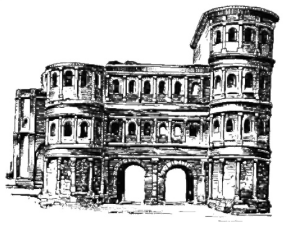
Rumpsteak

mit gebratenen frischen Champignons,
hausgemachter Kräuterbutter,
Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat
..... **200g 32,90 €**
..... **400g 39,90 €**

Pferdesteak

geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, dazu Pommes frites oder
Bratkartoffeln und Salat ..... **29,50 €**

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



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

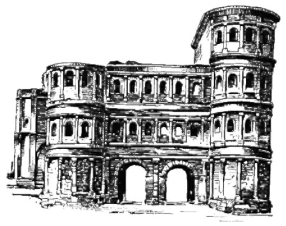
Trier liegt wunderschön im Moseltal zwischen dem Hunsrück und der Eifel.

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.





TYPISCH **GLOCKE**

Trierer „Mehlkniedel mit Griewen"

4 Stück Mehlknödel
mit ausgelassenem Speck, Apfelstückchen
hausgemachtem Apfelmus und Salat .. **16,90 €**

Flieten

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

Kassler vom Kamm

auf Trierer „Teerdisch"
(Sauerkraut mit Kartoffelpüree)..... **19,50 €**

WEINEMPFEHLUNG

Zum *Kassler* empfehlen wir einen trockenen Riesling, z.B.:



Weingut Loersch
Trittenheimer Altärchen
2024er Riesling
trocken
0,75 l Fl. ..... **32,90 €**



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“

Pommes frites
Ketchup und Mayonnaise ..... **5,60 €**

Bratwürstchen mit Kartoffelpüree

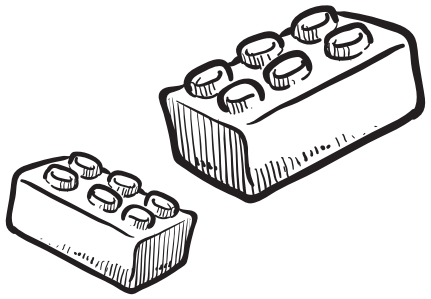
Eifeler Minibratwürstchen
hausgemachtem Kartoffelpüree ..... **8,90 €**

Kleines paniertes Schweineschnitzel

Pommes frites und Salatgarnitur ..... **12,50 €**

Fischstäbchen

Kartoffelpüree und Möhrensalat ..... **10,50 €**



DESSERTS



Original „Trierer Viezpudding“

Pudding aus Trierer Apfelwein
Apfelstückchen und Sahne ..... **8,50 €**

Creme Brûlée

garniert mit Früchten ..... **9,50 €**

Birne Helene

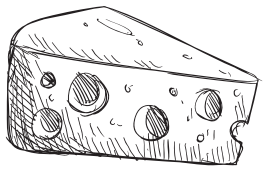
Vanilleeis, Birne, Schokoladensoße
und Schlagsahne ..... **9,50 €**

Hausgemachter Apfelstrudel

gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen,
garniert mit Vanillesauce,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne ..... **10,50 €**

Saisonale Backwaren

aus unserem Brotkörbchen ..... **4,50 €**



UNSER
EIS

Spekulatius
Schokolade
Weißer Nougat
Mandelmilch pro Kugel ..... **3,20 €**
Portion Sahne .... **1,00 €**

Laktosefreies Eis

Himbeersorbet
Mangosorbet 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 einen fruchtsüßen Riesling, z.B.:

Weingut Margarethenhof
Saarburger Rausch Kabinett
2025er Riesling
fruchtsüß
0,75 l Fl. ..... **38,90 €**

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: 03/2026