



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

&

WIRTSCHAUS ZUR GLOCKE

Glockenstraße 11-12
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 Alter,
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 kehre beim Andreas Zepp nur
Glockenstr. 12 ein.

*Ganzleinen Rückweisung
zur Beförderung
Anweisung
Gasthaus zur Glocke
Andreas Zepp.*

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



*Konstanz
H. P. Schmidt
Bahnbriefträger
Bonnweg
Lambertstr.*



ZUM WEIN ODER ALS VORSPEISE

Quark & Brot¹³

hausgemachter Kräuterquark
mit frischem Baguette 4,90 €

6 Weinbergschnecken¹³

mit hausgemachter Kräuterbutter
und frischem Baguette 8,90 €

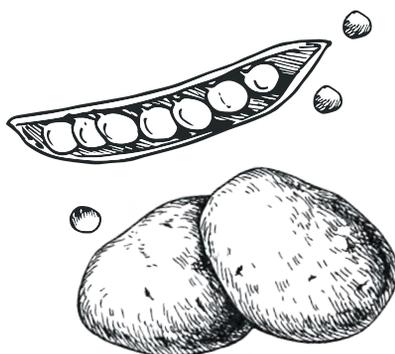
Feldsalat^{3/4/5}

mit Kartoffeldressing und Speckstreifen .. 8,90 €
auch als vegetarisches Gericht möglich

Feldsalat

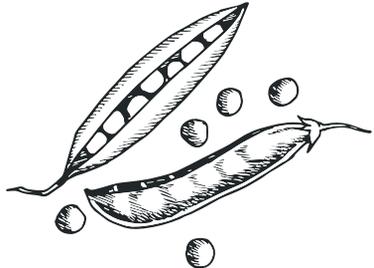
mit geräuchertem Forellenfilet^{3/4}

mit Kartoffeldressing
und Sahnemeerrettich..... 14,90 €





SALAT



Kleiner gemischter Salat^{3/4}

der Saison..... 4,80 €
vegetarisch

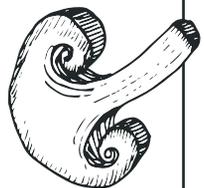
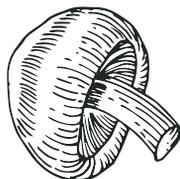
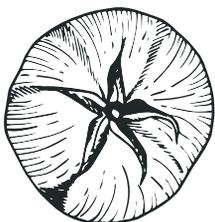
Bunter Salatteller^{3/4}

wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
..... 9,50 €

mit gebratenen Putenbruststreifen
und Mozzarella¹³ 16,50 €

Bauernsalat „Glocke“^{3/4/13}

mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln
und Joghurtdressing..... 10,90 €
vegetarisch





AUS DER SUPPENKÜCHE

Zwiebelsuppe à la „Jupp“¹³

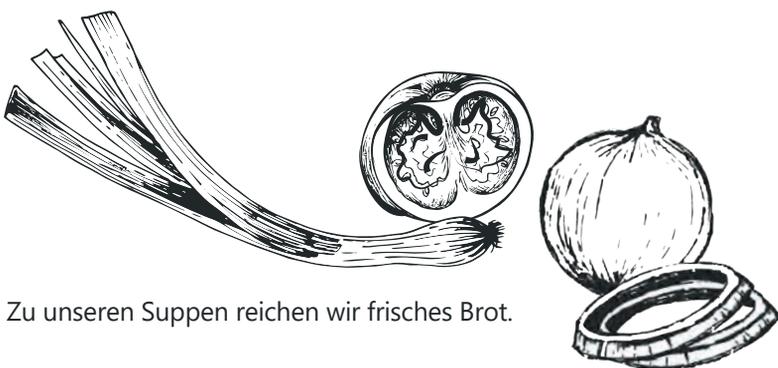
mit Brotstückchen und
„Glockenzellerkäse“ überbacken 6,90 €
vegetarisch

Tomatensuppe^{11/13}

mit Parmesanchip und Sahnehaube 6,80 €
vegetarisch

Hausgemachte Gulaschsuppe^{3/4/13}

mit reichlich Einlage 8,50 €



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 Zwiebel-suppe 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?“





SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB

Kalbsleber „Berliner Art“¹³

garniert mit Apfelring und Zwiebeln
dazu Kartoffelpüree und Salat^{3/4} 16,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und Salat^{3/4} 17,90 €

Meerrettich-Braten vom Rinderbug¹³

mit Speckrosenkohl & Spätzle 18,50 €

WEINEMPFEHLUNG

Zur Rind & Kalb empfehlen wir einen
trockenen Sauvignon Blanc, z.B.:

Weingut Ludwig

2021er Sauvignon Blanc

trocken 0,1 l Glas 3,50 €

0,2 l Glas 6,50 €

0,75 l Fl. 19,90 €



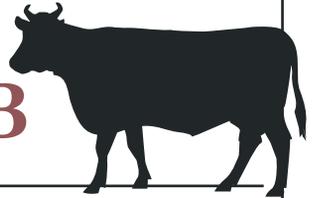
*intensiver Duft von Stachelbeere und
Schwarzer Johannisbeere. Knackige Frische,
in spannender Säurebalance*

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





SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB



Cordon Bleu vom Kalb^{3/5/6/13}

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat^{3/4} 21,50 €

Rumpsteak¹³

mit gebratenen frischen Champignons, hausgemachter Kräuterbutter, dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln und Salat^{3/4}

..... 200g 24,50 €

..... 400g 31,50 €

WEINEMPFEHLUNG

Zum Rumpsteak empfehlen wir einen schönen Riesling, z.B.:

Weingut Sybille Kuntz

2020er Organic Riesling

trocken 0,1 l Glas 8,50 €

0,2 l Glas 16,00 €

0,75 l Fl. 54,90 €



betörender Orangenduft. Reife Grapefruit und Trockenfrüchte. Cremige Textur - und doch kraftvoll würzig

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





SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN



Kräftig paniertes Kotelette

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und Salat^{3/4} 15,50 €

„Glockenkrüstchen“^{3/4}

paniertes Schnitzel auf Baguette mit zwei
Spiegeleiern und Salatgarnitur 14,50 €

Cordon Bleu nach „Art des Hauses“^{3/5/6/13}

Schweineschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken und Käse
dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und Salat^{3/4} 18,50 €

WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Van Volxem

2021er Riesling QbA

-Saarriesling-

trocken 0,1 l Glas 4,50 €

0,2 l Glas 8,20 €

0,75 l Fl. 29,50 €



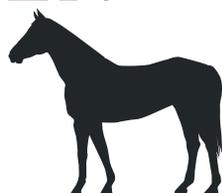
*Zartes strohgelb im Glas, feine Zitrusfrucht
in der Nase.*

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





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.

Hausgemachte Frikadelle vom Pferd ^{3/4/13}

mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln
und Bohnensalat 17,90 €

Pferdesteak ^{3/4}

mit geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, dazu Pommes frites oder
Bratkartoffeln und Salat 21,50 €

WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Chateau Edmond Fontaine

2018er Pinot Noir A.O.P

trocken 0,1 l. Glas 4,50 €

0,2 l. Glas 8,50 €

0,75 l. Fl..... 26,50 €



*rubinrot im Einklang mit schwarzen Waldfrüch-
ten, dabei ein Hauch von Zartbitter.*

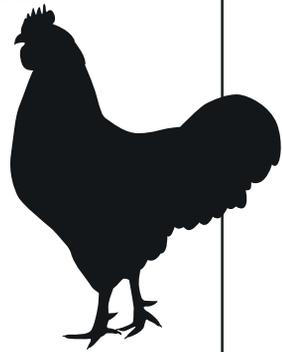
Reife Tannine runden ab, und wirken anhaltend.

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





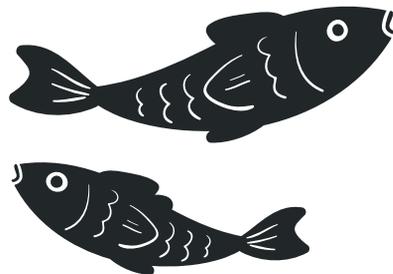
SPEZIALITÄTEN VOM HUHN



Hühnerfrikasse ^{3/13}

in Rahmsauce, mit Champignons
und Erbsen, im Reising,
dazu Salat

16,90 €



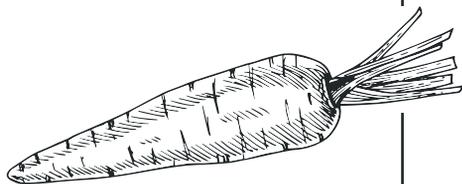
FISCH SPEZIALITÄTEN

Gebratene Forellenfilets ^{3/4/13}

mit Champignons, Butterkartoffeln
und Salat

18,50 €





VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Serviettenknödel¹³

mit Pilzragout..... 13,00 €

Vegetarische Bauernpfanne^{1/2/13}

mit Kartoffeln, Gemüse,
Oliven² und Feta 12,50 €
auch vegan möglich

WEINEMPFEHLUNG

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

Domaines Vinsmoselle

Vieilles Vignes

2020er Auxerrois

Grand Premier Cru

trocken 0,1 l. Glas 3,90 €

0,2 l. Glas..... 7,40 €

0,75 l. Fl..... 27,50 €



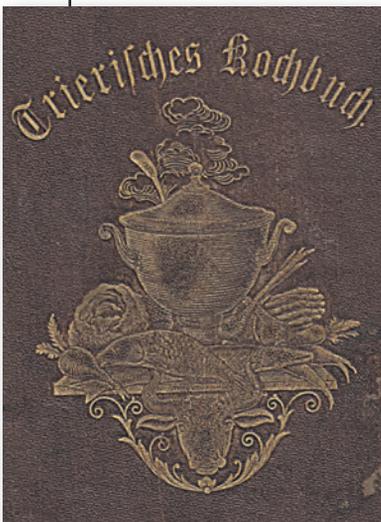
*mineralischen Noten, würzig und
gehaltvoll*





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

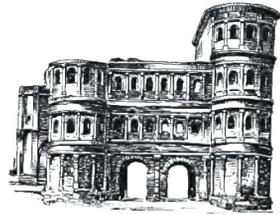
Trier liegt wunderschön im Moseltal zwischen dem Hunsrück und der Eifel.

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.

Mehlklöse. Vier Milchbrödchen werden in Milch eingeweicht und wieder ausgebrückt, 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.





REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Trierer „Mehlkniedel mit Griewen“^{3/4/5/13}

3 Stück Mehlknödel
mit ausgelassenem Speck,
hausgemachtem Apfelmus und Salat 9,50 €

Eifeler Bauernsülze^{1/3/5}

mit Bratkartoffeln 12,90 €

Flieten

Hähnchenflügel mit Pommes frites..... 9,90 €

Kassler vom Kamm^{5/13}

auf Trierer „Teerdisch“
(Sauerkraut mit Kartoffelpüree)..... 15,90 €





FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“^{€3/10}

Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise 3,90 €

Kartoffelpüree mit Bratwürstchen^{5/7/13}

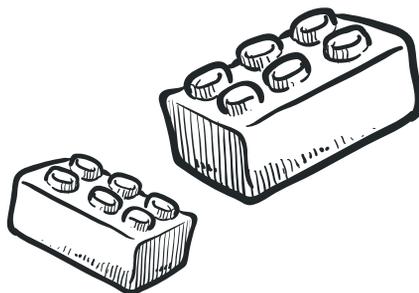
Eifeler Minibratwürstchen
auf hausgemachtem Kartoffelpüree 5,40 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel^{3/4}

mit Pommes frites und Salatgarnitur 7,90 €

Fischstäbchen^{3/4/13}

mit Kartoffelpüree und Möhrensalat 7,60 €





DESSERTS



Original „Trierer Viezpudding“ 4/10/13

Pudding aus Trierer Apfelwein
mit Apfelstückchen und Sahne¹³ 5,90 €

Birne Helene 1/3/7/10

hausgemachtes Vanilleeis, Birne,
Schokoladensauce und Schlagsahne 6,90 €

„Mäuschen“ 9/10/13

hausgemachte Quarkbällchen in Zimt
und Zucker, Birnenragout..... 6,90 €

Griescreme 1/3/9/13

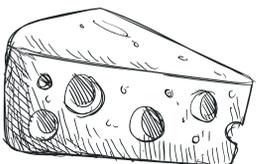
mit Zwetschgenkompott 6,50 €

Crème brûlée 3/9/10/13

mit frischen Früchten 7,90 €

Käseauswahl¹³ in Bioqualität

mit Trauben, Salzgebäck und Baguette 9,50 €





HAUSGEMACHTES EIS

Weißer Schokolade¹³

Vanille¹³

Gebrannte Mandeln¹³

Nougat-Cognac¹³ pro Kugel..... 2,50 €

Portion Sahne¹³ 0,60 €

Laktosefreies Eis

Sauerkirschorbet

Limettensorbet pro Kugel..... 2,50 €

WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Albert Gessinger

Zeltinger Sonnenuhr
2018er Riesling Auslese**

-Caldo Infernale-

edelsüß 0,1 l Glas 5,90 €

0,2 l Glas 10,50 €

0,75 l Fl. 39,50 €

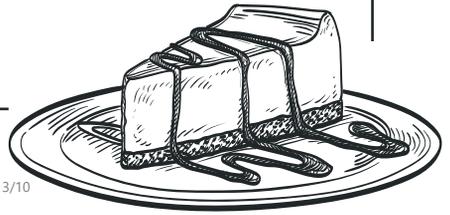


*Ein Bouquet von Honig leitet in Pfirsich und
Aprikosenkonfitüre, gepuffert wird die elegante
Süße von einer reifen zitrigen Säure, in perfek-*





HAUSGEMACHTE KUCHEN



Oma's Käsekuchen^{13/10}

Blechkuchen^{13/10} mit Kirschen und
Buttermandelkruste

Apfelhefekuchen^{13/10}

pro Stück..... 2,90 €

Portion Sahne¹³ 0,60 €

Für unsere Kuchen der Saison fragen Sie bitte
unsere Mitarbeiter.

Kaffeeangebot

**Hausgemachter Blechkuchen
und eine Tasse Kaffee** 5,20€

Waffeln

Belgische Waffeln^{10/13}

mit Puderzucker 3,90 €

mit Puderzucker & Sahne¹³ 4,50 €

mit Puderzucker, Sahne¹³ & Kirschragout¹⁰ ... 7,80 €





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

