



HERZLICH WILLKOMMEN!

SPEISEN & GETRÄNKE

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag
von 11:30 bis 22:00 Uhr

Durchgehend warme Küche:
von 11:45 bis 21:00 Uhr

ROMANTIK-HOTEL & WIRTSCHAUS ZUR GLOCKE

Glockenstraße 12
D-54290 Trier

info@romantikhôtel-zur-glocke.de
www.romantikhôtel-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 wechsellvoller 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.

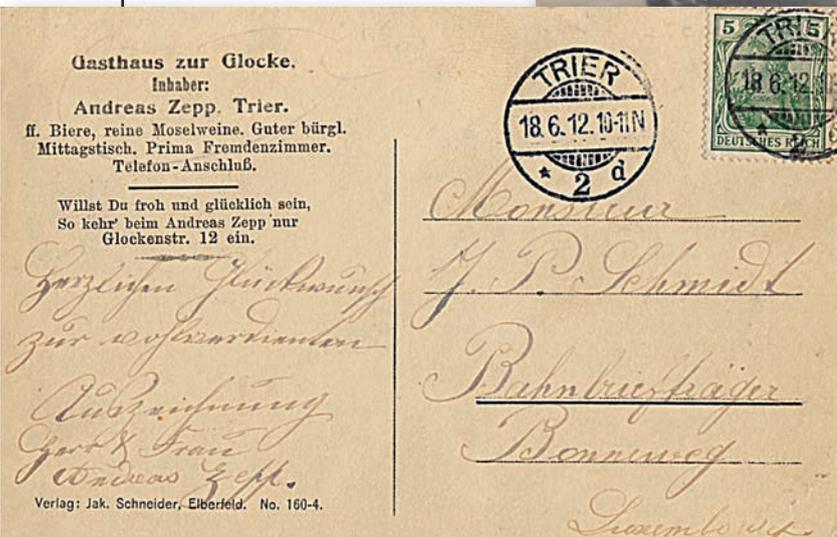


Seit 1803 beherbergt das Gebäude ein Wirtshaus. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts wurde das Gebäude umgestaltet und wechselte mehrfach den Besitzer. Im Jahr 1938 gelang die Familie Berens (deren jüngster Spross Josef Berens war, der legendäre spätere Wirt „Glocken-Jupp“) in den Besitz der Glocke.

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.





ZUM WEIN ODER ALS VORSPEISE

Quark & Brot¹³

hausgemachter Kräuterquark
mit Bauernbrot 4,20 €

Schmalzschmeer^{7/13}

Bauernbrot mit Griebenschmalz 4,20 €

Glockenvesper^{3/5/13}

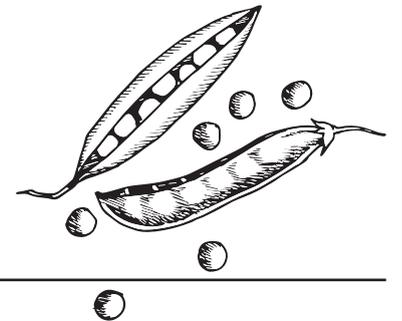
Auswahl von rohem Schinken, Rohesser,
Sülze, kaltem Braten, Berg- und Bierkäse,
ausgarniert mit Gurken und Tomaten,
dazu Baguette 12,50 €

Pilz-Roulade¹³

im Pfannkuchenteig mit Kräuter-Dip
und Rucolasalat 9,50 €
vegetarisch



SALAT



Beilagensalat^{3/4}

mit Vinaigrette 4,50 €

Bunter Salatteller^{3/4}

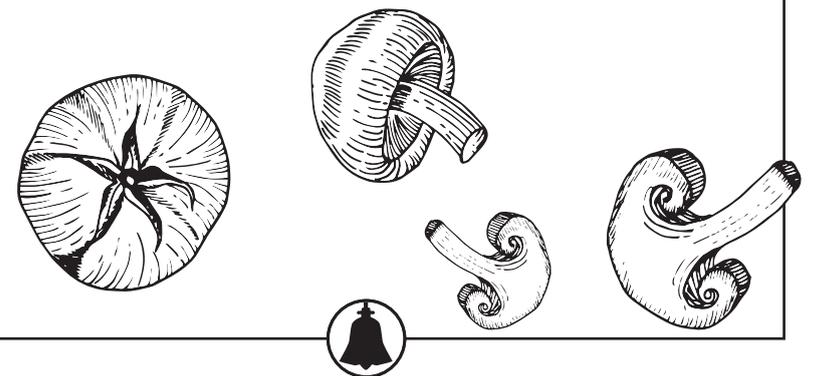
wahlweise mit Joghurtdressing oder Vinaigrette
..... 8,60 €

mit gebratenen Putenbruststreifen
und Mozzarella¹³ 13,90 €

mit gebratenen Roastbeefstreifen 15,90 €

Trierer Wurstsalat^{3/4}

mit Gurken, Käse und Bratkartoffeln 10,90 €





AUS DER SUPPENKÜCHE

Zwiebelsuppe à la „Jupp“¹³

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

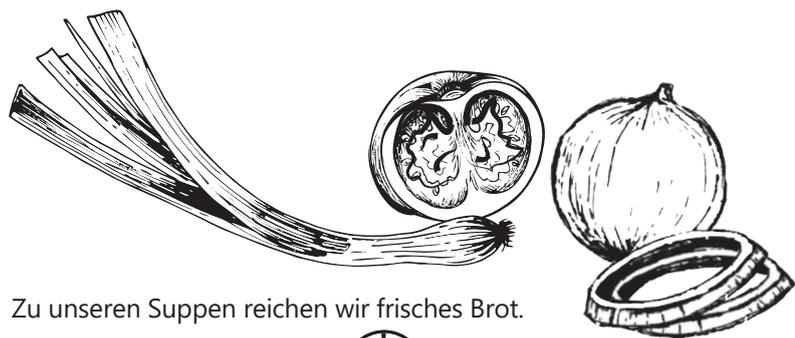
Cremige Kartoffelsuppe mit 3 Variationen 6,90 €

Tomatensuppe^{11/13}

mit Parmesanchip und Sahnehaube 5,90 €
vegetarisch

Schnippelsches Bohnensuppe^{3/5}

mit Bohnen, 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, ronner 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} 15,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und Salat^{3/4} 16,90 €

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

Kalbschnitzel gefüllt mit gekochtem
Schinken und Käse

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und Salat^{3/4} 19,90 €

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.



SPEZIALITÄTEN VOM RIND & KALB

Trierer Grillteller^{3/5}

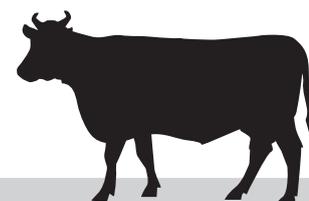
Medaillons vom Rind, Schwein und Pute
mit dreierlei Saucen, Speckbohnen
und Krokette..... 18,90 €

Rumpsteak¹³

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

..... 200g 19,90 €

..... 400g 28,90 €



WEINEMPFEHLUNG

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

Bischöfliche Weingüter Trier

2015er Pinot Noir QbA
Kanzemer Altenberg
trocken 0,75 l Fl. 42,50 €

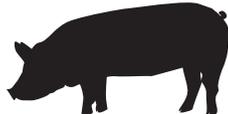


Jägersauce^{3/5} oder Paprikasauce bereiten wir Ihnen gerne
gegen einen Aufpreis von 1,50 € zu.





SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN



„Glockenkrüstchen“

paniertes Schnitzel auf Baguette mit zwei
Spiegeleiern und Salatgarnitur ^{3/4} 12,90 €

Kräftig paniertes Kotelette

dazu Pommes frites oder Bratkartoffeln
und Salat ^{3/4} 13,50 €

Viezbraten vom Schweinerücken ¹³

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

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} 16,50 €

WEINEMPFEHLUNG

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



Weingut Van Volxem

2018er Riesling QbA

-Saarriesling-

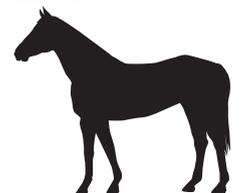
trocken 0,75 l Fl. 28,50 €



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.

Hausgemachter, grober Fleischkäse vom Pferd ¹³

mit Röstzwiebeln, Spiegelei
und Bratkartoffeln und Salat ^{3/4} 16,90 €

Pferdesteak

mit geschmorten Zwiebeln oder
Knoblauchsauce, dazu Pommes frites oder
Bratkartoffeln und Salat ^{3/4} 19,50 €

WEINEMPFEHLUNG

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

Weingut Scholisch

Selektion KS

Leiwener Klostergarten

2015er Spätburgunder QbA

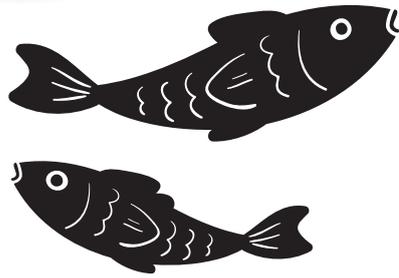
trocken 0,75 l Fl. 25,50 €



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.





FISCH SPEZIALITÄTEN

Forelle nach „Art der Müllerin“¹³

Gebratene Forellenfilets mit Mandelbutter,
Salzkartoffeln und Salat^{3/4} 15,90 €

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

Frittierte Moselfische

mit Zitrone und Pommes frites 18,50 €

WEINEMPFEHLUNG

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

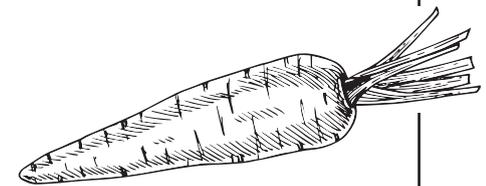
Weingut Markus Molitor 

2019er Riesling QbA

-Schiefersteil-

trocken 0,75 l Fl. 28,50 €

oder einen kühlen Porz Viez.



VEGETARISCHE SPEZIALITÄTEN

Hausgemachte Serviettenknödel¹³

mit Pilzragout 10,50 €

Spinatnocken in Butter¹³

mit frischem Parmesan 10,90 €

Vegetarische Bauernpfanne^{1/2/13}

mit Kartoffeln, Gemüse,

Oliven² und Feta 10,50 €

auch vegan möglich

WEINEMPFEHLUNG

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

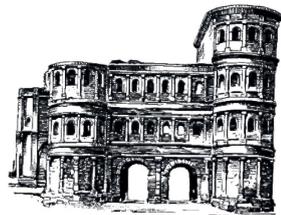
Weingut Nik Weis

St. Urbans-Hof

2019er Weissburgunder QbA

trocken 0,75 l Fl. 23,50 €



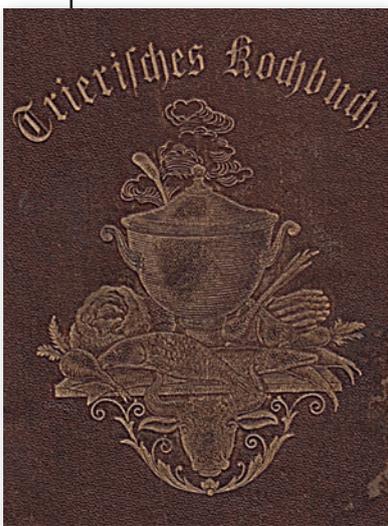


REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

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.

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.



„Trierisches Kochbuch“ von 1857

Mehlklöse. Vier Milchbröckchen 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.



REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

„Grumberschnietscher“ mit Apfelmus

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

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

3 Stück Mehlknödel
mit ausgelassenem Speck,
hausgemachtem Apfelmus und Salat ... 8,90 €

Eifeler Bauernsülze^{1/3/5}

mit Bratkartoffeln 10,90 €

Flieten

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

Kassler vom Kamm^{5/13}

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





FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Pommes „rot-weiß“^{3/10}

Pommes frites
mit Ketchup und Mayonnaise 3,20 €

Kartoffelpüree mit Bratwürstchen^{5/7/13}

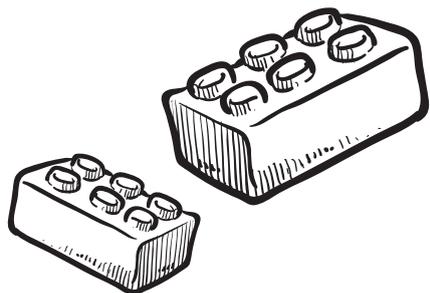
Eifeler Minibratwürstchen
auf hausgemachtem Kartoffelpüree 4,90 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel^{3/4}

mit Pommes frites und Salatgarnitur 6,90 €

Fischstäbchen^{3/4/13}

mit Kartoffelpüree und Möhrensalat 6,90 €



DESSERTS



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

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

Hausgemachter Apfelstrudel^{10/13}

gefüllt mit Apfelstücken und Rosinen,
garniert mit Vanillesauce,
einer Kugel Vanilleeis und Sahne 6,90 €

Dreierlei Dessert¹³

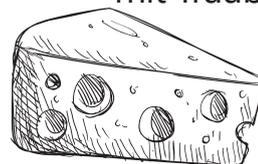
Gebackenes Vanilleeis, Miniwindbeutel
mit Blaubeerquark und Pistazientörtchen
mit Schokokern 7,90 €

Schokoladentraum „Glocke“^{10/13}

Nougat-Cognaceis und weißes Schokoladeneis
auf Schokoladen-Knusperboden mit
Schokoladen- und Karamellsauce,
verschiedene Süßigkeiten und Sahne 8,90 €

Käseauswahl¹³ in Bioqualität

mit Trauben, Salzgebäck und Baguette 7,90 €





HAUSGEMACHTES EIS

Weißer Schokolade¹³

Vanille¹³

Minze¹³

Nougat-Cognac¹³ pro Kugel..... 2,00 €

Portion Sahne¹³ 0,50 €

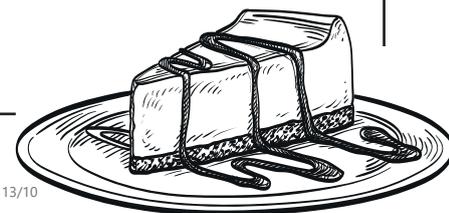
Laktosefreies Eis

Himbeersorbet

Mangosorbet pro Kugel..... 2,00 €



HAUSGEMACHTE KUCHEN



Oma's Käsekuchen^{13/10}

Blech Kuchen^{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.

Kaffeeangebot

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

Waffeln

Belgische Waffeln^{10/13}

mit Puderzucker 3,60 €

mit Puderzucker & Sahne¹³ 4,10 €

mit Puderzucker, Sahne¹³ & Kirschrageout¹⁰ ... 6,90 €

