



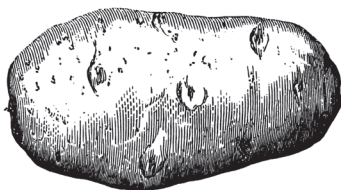
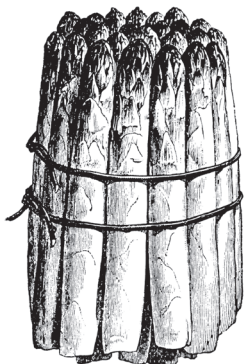
LIEBE GÄSTE!

Bereits vor über 50 Jahren speisten die Urlauber und die Insulaner
feine Hausmannskost im Wirtshaus Glöck'l, das damals noch den
Namen Bratwurstglöck'l trug.

Seitdem hat es eine Tradition in unserem Restaurant:
Unsere Gäste genießen schmackhafte Gerichte von sehr guter
Qualität in gemütlicher Atmosphäre.

Wir hoffen, Sie fühlen sich auch heute wohl bei uns und
wünschen Ihnen einen guten Appetit,

Ihre Familie Peitzner & das Glöck'l -Team



ALLERGIKER-HINWEIS

Gerne bereiten wir Ihnen Ihr Steak, Schnitzel, vegetarische Schnitzel, Kotelett oder Fischgericht auch glutenfrei zu.

SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderbouillon | Pfannkuchenstreifen
4,50 €

Matjestatar
Kleines Rösti | Gurken & Zwiebeln
10,90 €

Carpaccio vom Black Angus Beef | Parmesanspäne | Ruccola
11,50 €

Iberisches Garnelen-Pfännchen
Paprika | Oliven | Knoblauch | Olivenöl
12,50 €

Steinofenbaguette | Aioli (Knoblauch-Majonaise) | Oliven
4,90 €

Steinofenbaguette | Tomatenwürfel | Basilikum-Pesto | Parmesan
5,90 €

SALATE

Original Caesar Salad
Romanasalat | Parmesan | Tramezzini-Croutons
9,50 €

+ knusprige Speckwürfel
10,90 €

+ gegrillte Maishähnchenbrust
14,50 €

+ gegrillte Garnelen
15,50 €

Fischer's Fritz
Blattsalate | Gurke | Radieschen | Kresse | Joghurtdressing
gebratene Fischfilets
14,90 €

VEGETARISCH

„Wiener Schnitzel“ vom Sellerie
Pommes frites | Gurkensalat
12,50 €

Gemüse Bolognese
Spiralnudeln | Gemüse & Kräuter | Gemischter Salat
13,50 €



FISCH

„Schwedenteller“
Gebeizter Graved Lachs | Matjes | Nordseekrabben* (kalt)
Saucen | Bratkartoffeln
16,90 €

„Sylter Pannfisch“
Gebratener Seelachs | Dijon-Senf-Sauce | Bratkartoffeln | Gurkensalat
17,50 €

Nordseescholle „Müllerin“
Zitronenbutter | Salzkartoffeln | Gurkensalat
17,50 €



Nordseescholle „Finkenwerder“
Speckwürfeln | Salzkartoffeln | Gurkensalat
18,90 €

Nordseescholle „Büsum“
Nordseekrabben | Salzkartoffeln | Gurkensalat
23,90 €

Iberische Garnelen-Pfanne
Paprika | Oliven | Knoblauch | Olivenöl | Baguette
19,90 €

FLEISCH

Original Nürnberger Rostbratwurst 1 | Sauerkraut | Kartoffelpüree
11,50 €

Drei Frikadellen
Sauce | Zwiebelpüree | Spitzkohl
14,50 €

Husumer Rinderleber „Berliner Art“
Apfelscheiben | geschmorten Zwiebeln | Kartoffelpüree
15,50 €

Cordon Bleu „Special“ vom Schwein
Heumilchkäse | Pastrami (geräuchertes Rindfleisch) | Pommes frites
15,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Gurkensalat
20,90 €

Kalbsgeschnetzeltes
Rahmsauce | Kartoffel-Kroketten | Gemischter Salat
16,90 €

Roastbeef, rosa gebraten in Scheiben vom Black Angus (kalt)
Remouladen-Sauce | Bratkartoffeln
17,50 €

Zwiebelrostbraten vom US-Black Angus
Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Gurkensalat
21,50 €

WOCHEN-ENTE

Halbe Ente
Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel
21,90 €

Sonntags, auf Vorbestellung!

PREMIUM STEAKS

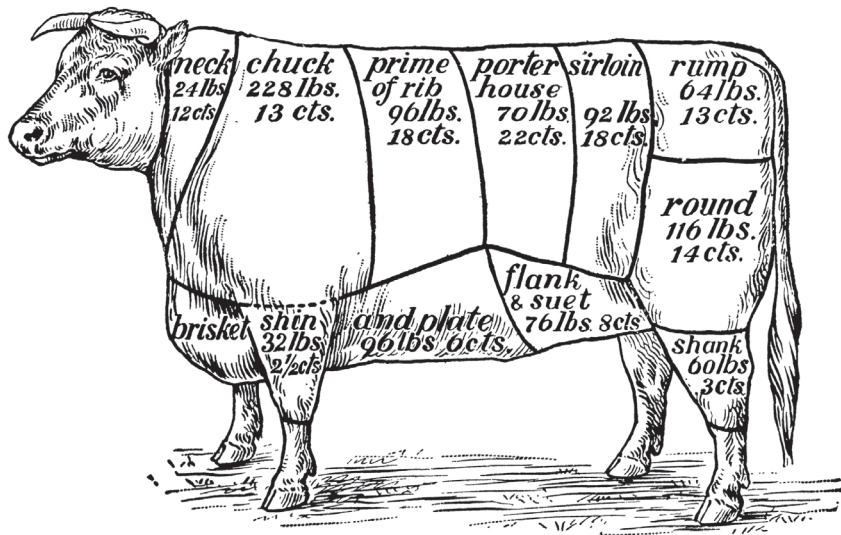
OKLAHOMA (USA) & HUSUM (REGIONAL)

Das Fleisch für unsere Steaks beziehen wir aus Oklahoma (USA) und regional hier aus Husum (Schleswig-Holstein).

Die Rinder leben freilaufend auf saftigen Wiesen. Die Tiere werden ohne künstliches Spezialfutter und Medikamente aufgezogen.

Dies erkennt man unter anderem an der feinen Marmorierung des Fleisches, welche Geschmackgeber und ein Garant für Saftigkeit und Zartheit ist.

Wir grillen unsere Steaks auf Lavastein, um den natürlichen Geschmack zu erhalten.



STEAKKARTE

Sirloin Steak | Hüftsteak

Zartes Steak aus der Rinderhüfte - US Black Angus
220g* - 19,50 €

New York Strip | Rumpsteak

Steak aus der Lende mit dem typischen Fettrand - US Black Angus
220g* - 24,00 €

Rib Eye Steak

Mastercut aus der Hochrippe mit Fettauge - Husumer Weiderind
300g* - 28,00 €

T-Bone Steak

Der Klassiker aus Roastbeef & Filet - Husumer Weiderind
700g* - 39,00 €



„Surf ,n‘ Turf“

Eines unserer Steaks, dazu drei Garnelen
Steakpreis + 7,50 €

WIR SERVIEREN ZU UNSEREN STEAK KRÄUTERBUTTER
UND EINE OFENKARTOFFEL MIT SOUR CREAM.

BEILAGEN

Bratkartoffeln
Pommes frites

Gemischter Salat
Gurkensalat

Grüne Bohnen
Champignons & Zwiebeln

Beilage extra
3,80 €

SAUCEN

Pfefferrahm-Sauce
Champignonrahm-Sauce

Barbecue-Sauce
Aioli (Knoblauch-Majo)

Sauce extra
2,00 €

* Rohgewicht

DESSERTS

Sylter Rote Grütze | Vanilleeis
4,90 €

Bayrischer Apfelstrudel | Vanillesauce
6,50 €

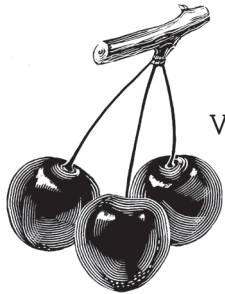
Zwei Marillenknödel | Buttrige Semmelbrösel | Vanilleeis
7,20 €

WAFFELN

Butterwaffel mit Puderzucker
3,20 €

Butterwaffel | Vanilleeis
4,50 €

Butterwaffel „Sylter Art“
Vanilleeis | Rote Grütze | Schlagsahne
6,50 €



EIS

„Kindheitserinnerung“
Kugel Schokoladeneis | Vanillesauce
oder andersherum
2,50 €

Drei Kugeln Eis mit Sahne
4,90 €

„Nussknacker“
Haselnusseis | Walnusseis | Sahne | Schokosauce | Krokant
5,90 €

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso ²	2,90 €
Doppelter Espresso ²	5,30 €
Pott Kaffee ²	3,40 €
Cappuccino ²	3,60 €
Milchkaffee ²	3,90 €
Latte Macchiato ²	3,90 €

TEE

Schwarz | Roibusch | Kamille | Früchte | Minze | Kräuter

Pott Tee	3,50 €
Kännchen Tee	4,50 €

HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Tote Tante ^{7,8} - Heiße Schokolade Rum Sahne	5,90 €

DOPPELT WARM

Jagertee	4,90 €
Grog mit Rum	4,20 €
Pharisäer ² , Kaffee Rum Sahne	5,90 €
Kaffee Baileys ² - Kaffee Baileys Sahne	5,90 €

KALTE GETRÄNKE

Magnus Mineralwasser Medium oder Still	0,25 l	3,40 €
	0,75 l	6,90 €
Coca-Cola ^{1,2,7,8} Coca-Cola light ^{1,2,5,7,8} Spezi ^{1,2,4,6,7,8}		
Fanta ^{1,4,6,8} Sprite ^{7,8}	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,80 €
Bionade Holunder ^{1,5}	0,33 l	3,80 €
Saftschorle - Apfel Rhabarber Orange Johannisbeere	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,80 €
Saft - Apfel Rhabarber Orange Johannisbeer Tomate	0,20 l	3,50 €
Vitamalz	0,33 l	3,50 €
Bitter Lemon ³ Tonic ³ Ginger Ale	0,20 l	3,50 €

KÜHLE BIERE

Krombacher - Pils vom Fass	0,25 l	3,50 €
	0,40 l	4,70 €
Bayreuther - Helles vom Fass	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,90 €
	1,00 l	9,50 €
Alsterwasser Radler vom Fass ^{7,8}	0,25 l	3,50 €
	0,40 l	4,70 €
Maisel's Weisse - Weizen vom Fass	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,90 €
Maisel's Weisse Dunkel	Flasche 0,50 l	4,90 €
Maisel's Weisse - Alkoholfreies Weizen	Flasche 0,50 l	4,90 €
Aktien Zwick'l Kellerbier, trüb	Flasche 0,50 l	4,90 €
Berliner Weiße mit Schuss - Himbeer Waldmeister	0,33 l	4,10 €
Krombacher Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,50 €

SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

Sekt Blanc de Blanc, Bernard Massard	0,10 l	4,00 €
... auf Eis	0,20 l	5,50 €
	Flasche 0,75 l	19,50 €
Prosecco Spumante Brut Terre al Piano	0,10 l	4,50 €
... auf Eis	0,20 l	5,90 €
	Flasche 0,75 l	21,50 €
Champagner Moët & Chandon Brut	Flasche 0,375 l	43,00 €
	Flasche 0,75 l	69,00 €
Champagner Moët & Chandon Rosé	Flasche 0,375 l	49,50 €
	Flasche 0,75 l	75,00 €

APERITIF & LONGDRINKS

Aperol Spritz - Prosecco Aperol ^{1,3} Soda		7,00 €
Hugo - Prosecco Holunderblütensirup ¹ Soda		7,00 €
Campari ¹ Orange oder Soda		7,00 €
Sherry Sandemann - trocken halbtrocken	15 % Vol.	0,05 l 3,50 €
Martini Bianco - Rosso Dry	15 % Vol.	0,05 l 3,90 €
Gin Tonic oder Jack Daniels Cola		
... und viele weitere Longdrinks		ab 7,90 €

OFFENE WEISSWEINE

Grauer Burgunder Kabinett trocken Tina Pfaffmann Baden 2018	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €
Lugana DOC trocken Ottella Italien 2018	0,10 l	4,20 €
	0,20 l	7,80 €
Weißburgunder QbA trocken Weingut Heger Baden 2018	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €
Sauvignon Blanc „Pura Vida“ feinherb Weingut Oswald Rheinhessen 2018	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €
Riesling QbA trocken Künstler Rheingau 2018	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €
Grüner Veltliner trocken Weingut Höpler Niederösterreich 2018	0,10 l	3,80 €
	0,20 l	7,00 €

OFFENE ROSÉWEINE

Pura Vida Rosé-Cuvée feinherb Weingut Oswald Rheinhessen 2018	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €

OFFENE ROTWEINE

Merlot Harmonie Pays D'OC trocken P. & R. Gauthier Frankreich 2016	0,10 l	3,80 €
	0,20 l	7,00 €
Oromonte Tempranillo feinherb Bodegas Navarro Lopez Spanien 2017	0,10 l	3,80 €
	0,20 l	7,00 €
Spätburgunder QbA trocken Weingut Heger Baden 2014	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €
Pinot Noir QbA trocken Weingut Höpler Österreich 2016	0,10 l	4,50 €
	0,20 l	8,00 €
Cabernet Sauvignon / Shiraz Kaapzicht trocken W. O. Stellenbosch Südafrika 2016	0,10 l	4,00 €
	0,20 l	7,50 €

WEISSWEINE - FLASCHE

Weißburgunder QbA | trocken
Weingut Heger | Baden | 2017 0,75l 26,00 €

Grauer Burgunder QbA | trocken
Tina Pfaffmann | Pfalz | 2018 0,75l 26,00 €

Riesling QbA | trocken
Weingut Künstler | Herrnberg, Rheingau | 2017 0,75l 25,00 €

Sauvignon Blanc „Pura Vida“ | feinherb
Weingut Oswald | Rheinhessen | 2018 0,75l 25,00 €

Grüner Veltliner QbA | trocken
Weingut Höppler | Burgenland | 2017 0,75l 24,00 €

Lugana DOC | trocken
Ortella | Italien 0,75l 27,00 €

ROSÉWEINE - FLASCHE

„Pura Vida“ Rosé-Cuvée | feinherb
Weingut Oswald | Rheinhessen | 2018 0,75l 25,00 €

ROTWEINE - FLASCHE

Spätburgunder Rotwein QbA | trocken
Weingut Heger | Baden | 2014 0,75l 26,00 €

Pinot Noir QbA | trocken
Weingut Höppler | Österreich | 2016 0,75l 28,00 €

Merlot Harmonie Pays D'OC Rouge | trocken
P. & R. Gauthier | Frankreich | 2016 0,75l 25,00 €

Bordeaux Chateau Richelieu AOC Fronsac | trocken
Frankreich | 2004 0,75l 37,00 €

Oromonte Tempranillo | feinherb
Bodegas Navarro Lopes | Spanien | 2017 0,75l 23,00 €

Cabernet Sauvignon/Shiraz Kaapzicht | trocken
W.O. Stellenbosch | Südafrika | 2016 0,75l 26,00 €



SPIRITUOSEN

Hallertauer Hopfengold Likör, mild	28 % Vol.	0,02 l	3,40 €
Hallertauer Hopfengold Likör, stark	56 % Vol.	0,02 l	3,60 €
Williamsbirne Elsass Nusbaumer	40 % Vol.	0,02 l	4,60 €
Mirabelle Elsass Nusbaumer	40 % Vol.	0,02 l	4,60 €
Kirschwasser Nusbaumer	40 % Vol.	0,02 l	4,20 €
Vielle Poire Williamsbirne Etter	40 % Vol.	0,02 l	6,40 €
Kirschwasser Sugar Etter	40 % Vol.	0,02 l	6,20 €
Fruchtbaum Etter	40 % Vol.	0,02 l	7,00 €
Grappa Alexander Bianca Venetien	38 % Vol.	0,02 l	4,50 €
Dirker Haselnuss Haselnussgeist	40 % Vol.	0,02 l	5,90 €
Obstwasser Holzfass Lantenhammer	40 % Vol.	0,02 l	4,50 €
Gebirgsenzian Lantenhammer	40 % Vol.	0,02 l	3,90 €
Malteser Aquavit	40 % Vol.	0,02 l	3,40 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	40 % Vol.	0,02 l	3,60 €
Linie Aquavit	42 % Vol.	0,02 l	3,80 €
Bommerlunder	38 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Friesengeist	56 % Vol.	0,02 l	3,60 €
Küstenebel	22 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Helbing feiner Hamburger Kümmel	35 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Korn Hasebrink	35 % Vol.	0,02 l	2,90 €
Wodka Moskovskaja	42 % Vol.	0,02 l	3,60 €
Sambuca drei Kaffeebohnen	42 % Vol.	0,02 l	3,60 €
Jägermeister	35 % Vol.	0,02 l	3,40 €
Fernet Branca Menta	42 % Vol.	0,02 l	3,50 €
Underberg	44 % Vol.	0,02 l	3,50 €
Ramazotti	36 % Vol.	0,04 l	5,50 €
Cognac Leopold Gourmel, 10 Jahre	42 % Vol.	0,02 l	9,00 €