



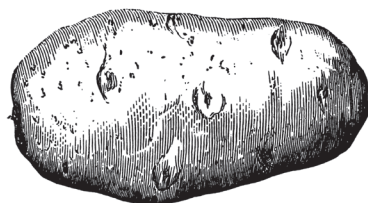
## **LIEBE GÄSTE!**

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



## SUPPEN & VORSPEISEN

Rinderbouillon | Pfannkuchenstreifen  
3,90 €

Kartoffel-Lauch-Cremesüppchen  
4,20 €  
+ Nordseekrabben\*  
5,90 €

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

Iberisches Garnelen-Pfännchen  
Paprika | Oliven | Knoblauch | Olivenöl  
11,50 €

Steinofenbaguette | Aioli (Knoblauch-Majonaise) | Oliven  
3,90 €

## SALATE

Original Caesar Salad  
Romanasalat | Parmesan | Tramezzini-Croutons  
7,50 €

+ knusprige Speckwürfel  
9,50 €

+ gegrillte Maishähnchenbrust  
13,50 €

+ gegrillte Garnelen  
14,90 €

Fischer's Fritz  
Blattsalate | Gurke | Radieschen | Kresse | Joghurtdressing  
gebratene Fischfilets  
13,90 €

## VEGETARISCH

„Wiener Schnitzel“ vom Sellerie  
Pommes frites | Gurkensalat  
11,90 €

Spaghetti Aglio e Olio  
Olivenöl | Knoblauch | Chili | Kräuter | Salat  
11,90 €

## FISCH

Matjes „Hausfrauen Art“  
Gurke | Apfel | Zwiebel | Sahne | Salzkartoffeln  
12,90 €

„Schwedenteller“  
Gebeizter Graved Lachs | Matjes | Nordseekrabben\* (kalt)  
Saucen | Bratkartoffeln  
15,90 €

„Sylter Pannfisch“  
Gebratener Seelachs | Dijon-Senf-Sauce | Bratkartoffeln | Gurkensalat  
14,90 €

Nordseescholle „Finkenwerder“  
Speckwürfeln | Salzkartoffeln | Gurkensalat  
17,50 €

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



## ALLERGIKER-HINWEIS

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

\* mit Konservierungsstoffen



## FLEISCH

Original Nürnberger Rostbratwurst<sup>1</sup> | Sauerkraut | Kartoffelpüree  
10,90 €

Husumer Rinderleber „Berliner Art“  
Apfelscheiben | geschmorten Zwiebeln | Kartoffelpüree  
13,50 €

Kotelett vom Schwein (Schleswigsche Geest)  
in Butterschmalz gebacken | Kartoffel-Gurkensalat  
14,90 €

Cordon Bleu „Special“ vom Schwein  
Heumilchkäse | Pastrami (geräuchertes Rindfleisch) | Pommes frites  
14,90 €

Lammhaxe bei Niedertemperatur geschmort  
Sauce | grünen Bohnen | Bratkartoffeln  
16,50 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
Bratkartoffeln | Preiselbeeren | Gurkensalat  
18,90 €

Roastbeef, rosa gebraten in Scheiben vom Black Angus (kalt)  
Remouladen-Sauce | Bratkartoffeln  
15,50 €

Zwiebelrostbraten vom US-Black Angus  
Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | Gurkensalat  
19,50 €

## WOCHEN-ENTE

Halbe Ente  
Apfel-Rotkohl | Kartoffelknödel  
19,90 €

...immer Samstag & Sonntag

## PREMIUM STEAKS

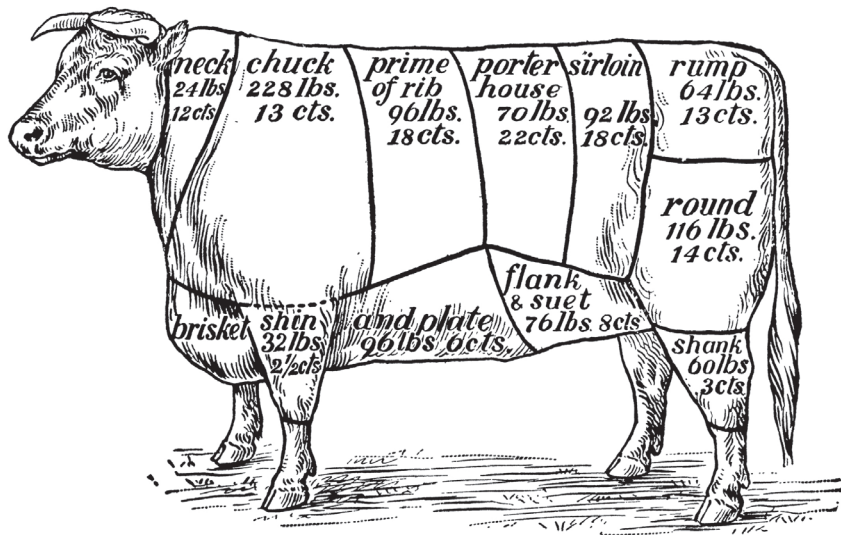
OKLAHOMA (USA) & HUSUM (REGIONAL)

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\* - 25,00 €

### Rib Eye Steak

Mastercut aus der Hochrippe mit Fettauge - Husumer Weiderind  
300g\* - 29,00 €

### 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  
3,50 €

## 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  
5,90 €

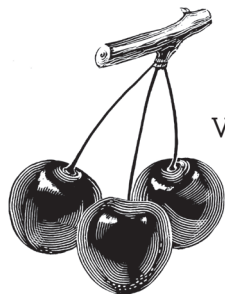
Zwei Marillenknödel | Buttrige Semmelbrösel | Vanilleeis  
6,50 €

## WAFFELN

Butterwaffel mit Puderzucker  
2,90 €

Butterwaffel | Vanilleeis  
4,20 €

Butterwaffel „Sylter Art“  
Vanilleeis | Rote Grütze | Schlagsahne  
5,90 €



## 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 <sup>2</sup>	2,80 €
Doppelter Espresso <sup>2</sup>	4,90 €
Tasse Kaffee <sup>2</sup>	2,80 €
Pott Kaffee <sup>2</sup>	3,20 €
Cappuccino <sup>2</sup>	3,40 €
Milchkaffee <sup>2</sup>	3,60 €
Latte Macchiato <sup>2</sup>	3,80 €

## TEE

Schwarz | Roibusch | Kamille | Früchte | Minze | Kräuter

Pott Tee	3,20 €
Kännchen Tee	4,20 €

## HEISSE SCHOKOLADE

Heiße Schokolade mit Sahne	3,40 €
Tote Tante <sup>7,8</sup> - Heiße Schokolade   Rum   Sahne	5,90 €

## DOPPELT WARM

Jagertee	4,50 €
Grog mit Rum	3,90 €
Pharisäer <sup>2</sup> , Kaffee   Rum   Sahne	5,90 €
Kaffee Baileys <sup>2</sup> - Kaffee   Baileys   Sahne	5,90 €

## KALTE GETRÄNKE

Selters Mineralwasser   Classik oder Naturell	0,25 l	3,20 €
	0,75 l	6,90 €
Pepsi <sup>1,2,7,8</sup>   Pepsi light <sup>1,2,5,7,8</sup>   Spezi <sup>1,2,4,6,7,8</sup>		
Miranda <sup>1,4,6,8</sup>   7 up <sup>7,8</sup>	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Bionade Holunder <sup>1,5</sup>	0,33 l	3,60 €
Saftschorle - Apfel   Rhabarber   Orange   Johannisbeere	0,30 l	3,40 €
	0,50 l	4,50 €
Saft - Apfel   Rhabarber   Orange   Johannisbeer   Tomate	0,20 l	3,20 €
Vitamalz	0,33 l	3,30 €
Bitter Lemon <sup>3</sup>   Tonic <sup>3</sup>   Ginger Ale	0,20 l	3,20 €

## KÜHLE BIERE

Krombacher - Pils vom Fass	0,25 l	3,40 €
	0,40 l	4,60 €
Hofbräu Original - Helles vom Fass	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,90 €
	1,00 l	8,90 €
Alsterwasser   Radler vom Fass <sup>7,8</sup>	0,25 l	3,40 €
	0,40 l	4,60 €
Münchner Weisse - Hofbräu Weizen vom Fass	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,90 €
Hofbräu Schwarze Weisse	Flasche 0,50 l	4,90 €
Hofbräu Dunkel	Flasche 0,50 l	4,90 €
Hofbräu Weisse - Alkoholfreies Weizen	Flasche 0,50 l	4,90 €
Berliner Weiße mit Schuss - Himbeer   Waldmeister	0,33 l	3,90 €
Krombacher Alkoholfrei	Flasche 0,33 l	3,30 €

## SEKT, PROSECCO & CHAMPAGNER

Sekt Blanc de Blanc, Bernard Massard	0,10 l	3,00 €
... auf Eis	0,20 l	4,90 €
	Flasche 0,75 l	17,00 €
Prosecco Spumante Brut Terre al Piano	0,10 l	3,50 €
... auf Eis	0,20 l	5,50 €
	Flasche 0,75 l	19,50 €
Champagner Moët & Chandon Brut	Flasche 0,375 l	43,00 €
	Flasche 0,75 l	65,00 €
Champagner Moët & Chandon Rosé	Flasche 0,375 l	49,50 €
	Flasche 0,75 l	69,00 €

## APERITIF & LONGDRINKS

Aperol Spritz - Prosecco   Aperol <sup>1,3</sup>   Soda		5,90 €	
Hugo - Prosecco   Holunderblütensirup <sup>1</sup>   Soda		5,90 €	
Campari <sup>1</sup> Orange oder Soda		6,90 €	
Sherry Sandemann - trocken   halbtrocken	15 % Vol.	0,05 l	2,90 €
Martini Bianco - Rosso   Dry	15 % Vol.	0,05 l	3,50 €
Gin Tonic oder Jack Daniels Cola			
... und viele weitere Longdrinks		ab 7,90 €	

## OFFENE WEISSWEINE

Grauer Burgunder Qba | trocken  
Wasenweiler | Baden | 2014

0,20 l 4,60 €  
Karaffe 0,50 l 11,50 €

Müller Thurgau | trocken  
Castell Franken | 2014

0,20 l 4,80 €  
Karaffe 0,50 l 12,00 €

Weißburgunder QbA | trocken  
Weingut Heger | Baden | 2014

0,20 l 5,00 €  
Karaffe 0,50 l 12,50 €

Riesling | feinherb  
Louis Guntrum | Rheinhessen | 2014

0,20 l 4,80 €  
Karaffe 0,50 l 12,00 €

Riesling QbA | trocken  
Künstler | Rheingau | 2014

0,20 l 5,20 €  
Karaffe 0,50 l 13,00 €

Grüner Veltliner | trocken

Weingut Höpler | Niederösterreich | 2013/2014

0,20 l 4,80 €  
Karaffe 0,50 l 12,00 €

Chardonnay Elegance Pays D'OC | trocken  
P. & R. Gautier | Frankreich | 2013

0,20 l 4,60 €  
Karaffe 0,50 l 11,50 €



## OFFENE ROSÉWEINE

Spätburgunder Weißherbst Qba | feinherb  
Munzinger Attilafelsen | Deutschland | 2014

0,20 l 4,60 €  
Karaffe 0,50 l 11,50 €

Marques de Castilla Rosé | trocken  
Bodegas Cristo de la Vega | Spanien | 2012

0,20 l 4,60 €  
Karaffe 0,50 l 11,50 €

## OFFENE ROTWEINE

Merlot Harmonie Pays D'OC | trocken  
P. & R. Gauthier | Frankreich | 2013

0,20 l 4,60 €  
Karaffe 0,50 l 11,50 €

Oromonte Tempranillo | feinherb  
Bodegas Navarro Lopez | Spanien | 2013

0,20 l 4,60 €  
Karaffe 0,50 l 11,50 €

Spätburgunder QbA | trocken  
Weingut Heger | Baden | 2013

0,20 l 5,80 €  
Karaffe 0,50 l 13,50 €

Pinot Noir QbA | trocken  
Weingut Höpler | Österreich | 2009

0,20 l 6,10 €  
Karaffe 0,50 l 15,00 €

Cabernet Sauvignon / Shiraz Kaapzicht | trocken  
W. O. Stellenbosch | Südafrika | 2011

0,20 l 5,80 €  
Karaffe 0,50 l 14,50 €

## WEISSWEINE - FLASCHE

Weißburgunder QbA | trocken  
Weingut Heger | Baden | 2013/2014 0,75 l 19,50 €

Grauer Burgunder QbA | trocken  
Tina Pfaffmann | Pfalz | 2014 0,75 l 23,00 €

Riesling QbA | trocken  
Weingut Künstler | Herrnberg, Rheingau | 2014 0,75 l 23,00 €

Riesling QbA | feinherb  
Bassermann Jordan | Pfalz | 2012 0,75 l 18,50 €

Grüner Veltliner QbA | trocken  
Weingut Höpler | Burgenland | 2013 0,75 l 18,00 €

Chardonnay Elegance | trocken  
P. & R. Gauthier | Frankreich | 2013 0,75 l 16,50 €

## ROSÉWEINE - FLASCHE

Marques de Castilla Rose | trocken  
Bodegas Cristo de la Vega | Spanien | 2014 0,75 l 15,50 €

Spätburgunder Rosé QbA | trocken  
Weingut Kiefer | Baden | 2014 0,75 l 17,00 €

## ROTWEINE - FLASCHE

Dornfelder QbA | trocken  
Louis Guntrum | Rheinhessen | 2013 0,75 l 17,00 €

Spätburgunder Rotwein QbA | trocken  
Weingut Heger | Baden | 2013 0,75 l 19,00 €

Pinot Noir | trocken  
Schäffer-Zeter | Pfalz | 2009 0,75 l 33,50 €

Pinot Noir QbA | trocken  
Weingut Höpler | Österreich | 2009 0,75 l 23,50 €

Merlot Harmonie Pays D'OC Rouge | trocken  
P. & R. Gauthier | Frankreich | 2013 0,75 l 16,50 €

Bordeaux Chateau Richelieu AOC Fronsac | trocken  
Frankreich | 2004 0,75 l 34,50 €

Oromonte Tempranillo | feinherb  
Bodegas Navarro Lopes | Spanien | 2013 0,75 l 16,00 €

Finca Biniagual Veran Mantonegro/Shiraz | trocken  
Mallorca | 2010 0,75 l 34,50 €

Cabernet Sauvignon/Shiraz Kaapzicht | trocken  
W.O. Stellenbosch | Südafrika | 2011 0,75 l 22,50 €



## SPIRITUOSEN

Hallertauer Hopfengold   Likör, mild	28 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Hallertauer Hopfengold   Likör, stark	56 % Vol.	0,02 l	3,40 €
Williamsbirne   Elsass   Nusbaumer	40 % Vol.	0,02 l	3,90 €
Mirabelle   Elsass   Nusbaumer	40 % Vol.	0,02 l	4,00 €
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	3,90 €
Dirker Haselnuss   Haselnussgeist	40 % Vol.	0,02 l	5,90 €
Obstwasser   Holzfass   Lantenhammer	40 % Vol.	0,02 l	3,90 €
Gebirgsenzian   Lantenhammer	40 % Vol.	0,02 l	2,90 €
Malteser Aquavit	40 % Vol.	0,02 l	3,20 €
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	2,90 €
Friesengeist	56 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Küstenebel	22 % Vol.	0,02 l	2,60 €
Helbing feiner Hamburger Kümmel	35 % Vol.	0,02 l	2,90 €
Korn   Hasebrink	35 % Vol.	0,02 l	2,60 €
Wodka Moskovskaja	42 % Vol.	0,02 l	2,90 €
Sambuca   drei Kaffeebohnen	42 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Jägermeister	35 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Fernet Branca   Menta	42 % Vol.	0,02 l	3,20 €
Underberg	44 % Vol.	0,02 l	2,90 €
Ramazotti	36 % Vol.	0,04 l	4,90 €
Cognac Leopold Gourmel, 10 Jahre	42 % Vol.	0,02 l	9,00 €