

ZUM GLÜCK RESTAURANT & BAR



VORSPEISEN

HAUSBROT - 6.90

AUS EIGENER HERSTELLUNG MIT SOUR CREME
UND EINEM DATTEL-DIP

LACHSRÖSTI - 15.90

RUSTIKALER KARTOFFELRÖSTI MIT FEIN GEBEIZTEM LACHS,
AUF EINEM GEMISCHTEM SALAT MIT
WÜRZIGEM HONIG-SENF-DRESSING.

BACK CAMEBERT - 8.90

DER KLASSIKER MIT PETERSILIE, PREISELBEEREN UND
EINER FRISCHEN SALATBEILAGE

OMAS HÜHNERSUPPE - KLEINE TASSE 5.90 - GROSSE PORTION 9.90

MIT MÖHREN, SELLERIE, PORREE, PETERSILIE, ERBSEN
UND SUPPENNUDELN

FRUCHTIGE TOMATENSUPPE - 5.90

MIT SAHNEHAUBE



SALATE

Dressing: Honig-Senf Dressing / Helles Balsamico Dressing / Caesar Dressing

BEILAGENSALAT 6.90

Gartenfrische Salate der Saison

BACKHÄHNCHENSALAT 16.90

Panierte Hähnchenbruststreifen auf
gemischtem Salat mit Tomaten,
Gurken, roten Zwiebelstreifen und
Kürbiskernen

DAS ZICKLEIN 16.90

Gratinierter Ziegenkäse auf
gemischtem Salat mit
Williams-Birnen-Streifen,
karamellisierten Walnüssen
und Cranberries

TOMATE MOZZARELLA SALAT 12.90

Kleine Mozzarella Kugeln auf einem
Rucola Bett mit Eisbergsalat und
Basilikumblättern, dazu helles
Balsamico Dressing.



ZUM GLÜCK RESTAURANT & BAR

VEGETARISCH

KARTOFFELRÖSTI 15.90
Großer Kartoffelrösti mit Grillgemüse
dazu pikante Sambalcreme

TAGLIATELLE 15.90
Paprikastreifen, Zucchini und Zuckerschoten vereinen sich
mit feinen Erbsen in einer Sahnesauce

OFENKARTOFFEL 12.90
mit Kräuterquark, garniert mit Frühlingszwiebeln dazu
gartenfrische Salate der Saison

Upgrade: + Hähnchen 4.90

**Upgrade: + Räucherlachs
und einem Honig-Senf-Dressing 5.90**

KLASSIKER

CURRYWURST 10.90
mit karamellisierten
Zwiebeln, pikanter Sauce
und Pommes Frites

**HAMBURGER
PANNFISCH** 19.90
die hanseatische Spezialität,
Fischfilet auf Bratkartoffeln
mit fein abgeschmeckter
Senfsauce und einem kleinen
Gurkensalat

**MATJES NACH
NORDISCHER ART** 15.90
mit Apfel-Zwiebel-
Gurken-Soße,
dazu hausgemachte
Bratkartoffeln

FEINES FLEISCH

ZÜRICHER GESCHNETZELTES 17.90
aus dem Schweinefilet mit frischen Champignons
in Rahmsauce mit Butterspätzle

GEGRILLTES RINDERFILET 34.90
mit Sauce Bernaise, dazu Bohnenbündchen im Speckmantel
und Kartoffelspalten mit Sourcream

RINDERGULASCH 17.90
mit Butterspätzle und einem kleinem Salat

3-ERLEI GLÜCK 23.90
Drei Schweinemedallions mit frischen Champignons
in Rahmsauce, grünen Bohnen und Butterspätzle

ORIGINAL BBQ RIPPCHEN 23.90
Zarte Sparerips mit BBQ-Sauce,
dazu eine Portion Cole Slow und Pommes Frites





ZUM GLÜCK

RESTAURANT & BAR

BURGER

TEXAS TOMMY

Saftiger Rindfleischburger, Cheddar, gegrillter Bacon, white Smoke-Sauce, Tomatenscheibe und geröstete Zwiebeln vereint in einem Homestyle Burgerbrötchen dazu Pommes Frites

18.90

HOMESTYLE CHICK 'N BURGER

in einem Homestyle-Burger Brötchen mit 100 % naturgewachsener Hähnchenbrust, knusprig und von Hand paniert. Dazu Preiselbeermarmelade, Lollo Rosso, weiße BBQ Sauce und Pommes Frites

18.90

ADRIANO PARMESANO

saftiger Rindfleischburger mit Mozzarella, Rucola, italienischem Landschinken, Burger-Sauce, geriebene Parmesansplitter in einem Homestyle-Burger Brötchen dazu Pommes Frites

18.90

UNSER CHEESEBERT BURGER *Neu!*

saftiger Rindfleischburger mit Camembertscheiben, Lollo Rosso, Rosmarinmayonnaise in einem Homestyle-Burger Brötchen dazu Herzoginkartoffeln

18.90

GREEN HEROES

Unsere Green Heroes sind 100 % vegan.

GRÜNER GERD

Green Oat Burger Patty, knackiger Salat, Tomatenscheibe und vegane Burgersauce im Brioche Burger Brötchen dazu Pommes Frites

17.90

CHICKEN CHARLY

Chik'n Taste aber 100 % vegan mit crunchiger Cornflakespanade, Ananas und fruchtiger veganer Burgersauce im Brioche Burger Brötchen dazu Pommes Frites

17.90

UMAMI BURGER

Meister der Sinne, saftiger Burger aus gegrillten Shiitake Pilzen und getrockneten Tomaten, Salaten der Saison, weißer BBQ-Sauce im Brioche Burger Brötchen dazu Pommes Frites

17.90

BEILAGEN AUSTAUSCH

Deine Beilage kannst du individuell austauschen!

SÜSSKARTOFFELPOMMES

+2.90

BRATKARTOFFELN

+1.00

KARTOFFELECKEN

+1.00

DESSERT

LAVA CAKE

Schokoladenkuchen mit flüssigem Schokoladenkern, dazu Vanilleeis und Sahne

8.90

MOUSSE AU CHOCOLAT

Schokoladenmousse, serviert auf einem Teller

7.90

APFELSTRUDEL

Mit Vanilleeis und Sahne

7.90

VANILLE PUDDING TÖRTCHEN

Mit Fruchtmus und fruchtigen Pfirsichscheiben

6.90

**LECKERES EIS FINDEST
DU IN UNSERER EISKARTE!**

EXTRA BEILAGEN

SÜSSKARTOFFELPOMMES 6.90

BRATKARTOFFELN 4.90

KARTOFFELECKEN 4.90

POMMES FRITES 4.90



ZUM GLÜCK
RESTAURANT & BAR



Neu bei uns !

Wir beziehen unser Fleisch vom Hof der Roders aus Behren-lübchin, unweit der Ostseeküste.

*Was ist das besondere an diesen Ursprungsschnitzeln?
Die Schweine wachsen mit mehr Platz, mehr Zeit und auf Stroh auf.
Gefüttert wird nur gentechnikfreies Futter!*

SCHNITZEL „WIENER ART“ — 18.90

URSPRUNGSSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, IN EINER GOLDGELBEN PANADE GEBRATEN DAZU POMMES FRITES

WALDMANN SCHNITZEL — 21.90

URSPRUNGSSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, MIT FEIN GEWÜRZTEN CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE DAZU BRATKARTOFFELN

CHILI SCHNITZEL — 21.90

URSPRUNGSSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, MIT HELLER SAMBALCREME UND CHILIFÄDEN DAZU POMMES FRITES

SCHNITZEL “HOLSTEINER ART” — 21.90

URSPRUNGSSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, MIT SPIEGELEIERN DAZU BRATKARTOFFELN

LÖWENSCHNITZEL — 21.90

URSPRUNGSSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, MIT GEWÜRZTEN CHAMPIGNONS IN RAHMSAUCE UND KÄSE ÜBERBACKEN DAZU POMMES FRITES

PAPRIKASCHNITZEL “UNGARISCHE ART” — 21.90

URSPRUNGSSCHNITZEL VOM STROHSCHWEIN, MIT PAPRIKASAUCE DAZU GEDÜNSTETER GEMÜSEREIS

UPGRADE: ALLE SCHNITZEL SIND AUCH ALS HÄHNCHENSCHNITZEL VERFÜGBAR

BEI FRAGEN ZU ALLERGENEN UND ZUSATZSTOFFEN, SPRECHEN SIE UNS GERNE AN. ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO.



ZUM GLÜCK
RESTAURANT & BAR

Wir werden beliefert
von
Segafredo
ZANETTI

HEISSGETRÄNKE

*Viele Heissgetränke sind auch
koffeinfrei möglich!*



ESPRESSO	2.60
ESPRESSO DOPPIO	3.70
ESPRESSO MACCHIATO	2.80
CAFFEE CREMA	3.20
CAPPUCCINO	3.70
LATTE MACCHIATO	3.90
MILCHKAFFEE	4.20
TEE IM BEUTEL Diverse Sorten	3.20
FRISCHER MINZTEE	3.20
HEISSE SCHOKOLADE	4.50

PIMP YOUR COFFEE!

FLAVOURS Vanille Sirup, Haselnuss Sirup, Karamell Sirup	0.50
SCHUSS 2 CL Baileys, Bacardi, Likör 43	2.90





ZUM GLÜCK RESTAURANT & BAR

SÄFTE & NEKTAR

Alle Säfte auch als Schorlen / 0,30 l - 2.90 / 0,4 l - 4.20

	0,30 L	0,40 L
ORANGENSAFT	3.90	4.50
APFELSAFT	3.90	4.50
TRAUBENSAFT	3.90	4.50
MARACUJASAFT	3.90	4.50
RHABARBERSAFT	3.90	4.50
KIRSCHNEKTAR	3.90	4.50
BANANENNEKTAR	3.90	4.50
CRANBERRYSAFT	3.90	4.50
KIBA	3.90	4.50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

COCONUT KISS Kokosnuss Sirup, Ananassaft, Sahne, Grenadine	0,40 L	6.90
GEKKO Orangensaft, Maracujasaft, Lime Juice, Blue Curcao Sirup	6.90	
FRUIT PUNCH Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Kokosnuss Sirup, Grenadine	6.90	
SUNRISE Ananassaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Grenadine	6.90	
WAKE UP Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Mandelsirup	6.90	
BEACH COOLER Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft, Kokosnuss Siup, Blue Curacao Sirup	6.90	
OCEAN DRIVER Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Lime Juice	6.90	
IPANEMA Ginger Ale, Rohrzucker, Limetten	6.90	
VIRGIN MOJITO Ginger Ale, Lime Juice, Rohrzucker, Minze	6.90	

HAUSGEMACHTE LIMONADE

LEMON SQUASH Mit Soda, Lime Juice und Limetten	0,40 L	4.90
HOLUNDER MINZE Mit Soda, Holunderblütensirup, Mojito-Mint-Sirup und Minze	4.90	
MARACUJA INGWER Mit Soda, Maracujasirup und Ingwersirup	4.90	
APFEL MINZE Mit Soda, Apfelsaft und Minze	4.90	

WASSER & SOFTDRINKS

TAFELWASSER Carbonisiert	0,30 L 1.80	0,40 L 2.70
SOFTDRINKS Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Mezzo Mix	0,30 L 2.60	0,40 L 3.50
GEROLSTEINER WASSER Still, Medium, Sprudel	0,25 L 2.50	0,75 L 5.90



ZUM GLÜCK

RESTAURANT & BAR

BIER VOM FASS

	0,30 L	0,50 L
KÖNIG PILSENER	3.90	5.50
TH KÖNIG KELLERBIER	3.90	5.50
BENEDIKTINER HELL	3.90	5.50
ALSTER	3.90	5.50
CREW REPUBLIC Klassisches IPA, Vollmundig & Hopfenaromatisch. Tropische Früchte und Zitrusaromen, intensiv aber rund	3.90	/

FLASCHENBIER

	0,50 L
BENEDIKTINER Weissbier naturtrüb, Weissbier alkoholfrei	5.50
AKTIEN LANDBIER Dunkel	5.50
	0,33 L
AKTIEN ZWICK'L KELLERBIER	5.50
VITA MALZ Alkoholfrei, Malzbier	3.90
KÖNIG PILSENER Alkoholfrei	3.90





ZUM GLÜCK

RESTAURANT & BAR

COCKTAILS

Alle Cocktails werden in 0,40 l serviert.

APEROL ARANCHIA

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Lime Juice

Ò SOLE MIO

Aperol, Ananassaft, Zitronensaft, Lime Juice, Mandelsirup

TOUCH DOWN

Wodka, Apricot Brandy, Maracujasaft, Grenadine, Lime Juice, Mojito-Mint-Sirup

MOJITO

Weißer Rum, Soda, Brauner Zucker, Minze

THE BEACH

Weißer Rum, Aperol, Maracujasaft, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Sahne

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

CHI CHI

Wodka, Bols Peach, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Lime Juice

BAHIA

Ananassaft, Brauner Rum, Apricot Brandy, Kokosnuss Sirup

SEX ON THE BEACH

Wodka, Bols Peach, Ananassaft, Cranberrysaft, Grenadine

GLÜCKSGRIFF

Brauner Rum, Wodka, Triple Sec., Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft, Grenadine, Mandelsirup

PLANTERS PUNCH

Brauner Rum, weißer Rum, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine

ZOMBIE

Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73 %, Apricot Brandy, Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Lime Juice

MAI TAI

Brauner Rum, weißer Rum, Rum 73%, Apricot Brandy, Orangensaft, Ananassaft, Lime Juice, Mandelsirup

CUBA LIBRE

Brauner Rum, Coca Cola, Lime Juice, Limette

LONG ISLAND ICE TEA

Wodka, weißer Rum, brauner Rum, Triple Sec., Orangensaft, Coca Cola, Lime Juice

PINA COLADA

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Sahne

SWIMMING POOL

Weißer Rum, Ananassaft, Kokosnuss Sirup, Sahne

CAIPIS

CAIPIRINHA

Cachaça, Lime Juice, Rohrzucker, Limetten

CAIPIROL

Aperol, Lime Juice, Rohrzucker, Limetten

CAIPIROVKA

Wodka, Lime Juice, Rohrzucker, Limetten

MULES

Unsere Mules werden in einem Kupferbecher serviert.

„Kupfer ist für seine positiven Temperatureigenschaften bekannt. Kälte und Wärme werden in so einem Becher besonders gut gehalten. Das bedeutet für unsere Mules: Sie bleiben länger so kalt, wie sie seien müssen!“

MOSKAU MULE

Ginger Beer, Wodka, Limettensaft, Gurke

CHIN CHIN MULE

Ginger Beer, Gin, Limettensaft, Zuckersirup, Minze und Limettenspalte

IRISH MULE

Ginger Beer, Whisky, Limettensaft, Ingwer Sirup





ZUM GLÜCK RESTAURANT & BAR

SHOTS

JÄGERMEISTER	2.90
IL SANTO SAMBUCA	2.90
IL SANTO CAFFEE LIKÖR	2.90
WODKA 9 MILE	2.90

SALITOS TEQUILA SILVER	2.90
Mit Zitrone und Salz	
SALITOS TEQUILA GOLD	2.90
Mit Orange und Zimt	

APERITIF

APEROL SPRITZ	6.90
Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	

APEROL MARACUJA SPRITZ	6.90
Aperol, Maracujasaft, Prosecco, Soda, Limettensaft	

HUGO	6.90
Prosecco, Soda, Holunderblütensirup, Minze, Limette	

LILLET BLANC	6.90
mit Wildberry	

DIGESTIF

RAMAZOTTI	2.90
30 % vol. 2 cl	

AVERNA	2.90
29 % vol. 2 cl	

FERNET BRANCA	2.90
39 % vol. 2 cl	

MALTESERKREUZ AQUAVIT	2.90
40 % vol. 2 cl	

JUBILÄUMS AQUAVIT	2.90
40 % vol. 2 cl	

BAILEYS IRISH CREAM	2.90
17 % vol. 2 cl	

OBSTLER

EDELBRÄNDE	3.50
Marille, Waldhimbeergeist, Williams-Christbirne, Obstler und Haselnuss	

LONG DRINKS

WHISKY COLA	6.50
Jack Daniels und Coca Cola	

RUM COLA	6.50
Bacardi / Havana und Coca Cola	

WODKA ENERGY	6.50
Wodka mit Effect Energy	

43ER MIT MILCH	6.50
Likör 43 mit Milch	

GIN TONIC

PUERTO DE INDIAS	6.90
mit Hibiscus Tonic und Beeren	

TANQUERAY	6.90
mit Indian Tonic und Limettenspalte	

ROKU GIN	9.90
mit Yezu Tonic und Zitronenzeste	

SEARS GIN	9.90
mit Indian Tonic und Zitronenzeste	

GIN MARE	12.90
mit Yezu Tonic und Rosmarienzweig	



ZUM GLÜCK

RESTAURANT & BAR

PRICKELNDES

PROSECCO FRIZZANTE DOC

ITALIEN

Fruchtiges Bukett nach reifen Früchten, erfrischende Säure, feine Perlage

0,10 L

2.90

0,75 L

17.90

ROTWEIN

PORTUGIESER & DORNFELDER QBA HALBTROCKEN

Deutschland-Rheinessen, Weinhaus Flick

Brombeerkonfitüre, leicht pfeffrige Noten und reife Kirschen sorgen für ein süßes Rotwein-Schmankerl- für jeden Tag.

0,20 L

5.90

0,75 L

17.90

BIO MINERALSTAUB CUVÉE TROCKEN

Deutschland-Rheinessen, Weinhaus Feth

Der Duft ist geprägt von dunklen Beerenfrüchten, Holunder und einer herrlichen Mineralität. Den Geschmack begleiten rauchige Nuancen, Johannisbeeren und dunkle Kirschen.

0,20 L

7.90

0,75 L

24.90

ROSÉWEIN

PORTUGIESER WEIßHERBST QBA HALBTROCKEN

Deutschland-Rheinessen, Weinhaus Flick

Schlanker Rosé mit fruchtbetonten Aromen von Himbeeren und Kirschen. Zugänglich und saftig. Fruchtbetont, schlank, erfrischend.

0,20 L

5.90

0,75 L

17.90

ROSÉ QBA TROCKEN

Deutschland-Pfalz, Weingut Thorsten

Leicht und unbekümmert kommt der Rosé daher. Aromen von roten Johannisbeeren und duftenden Erdbeeren. Am Gaumen erfrischend und leicht, ein Genuss für heiße Tage.

0,20 L

5.90

0,75 L

17.90

ZUM GLÜCK

RESTAURANT & BAR

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER TROCKEN

0,20 L 6.90
0,75 L 23.90

Niederösterreich, Winzer Krems

Duftet nach reifen gelben Äpfeln und saftigen Birnen. Charaktervoll am Gaumen, dichte Fruchtfülle und leicht pfeffrig. Feiner und langer Nachhall.

SCHEUREBE QBA TROCKEN

0,20 L 4.90
0,75 L 15.90

Deutschland

Die klare Frucht, Aromen von Birnen und Äpfel bis zur schwarzer Johannisbeere und Grapefruit harmonieren wunderbar mit der dezenten Säure und der harmonischen Restsüße.

SAUVIGNON BLANC QBA TROCKEN

0,20 L 6.90
0,75 L 23.90

Deutschland-Nahe, Weingut F.E. Schott

Der Duft ist geprägt von dunklen Knackig frisch mit einem ausgewogenen Verhältnis von grünen und gelben Aromen nach Stachelbeeren, Holunderblüten und einer Spur Passionsfrucht.

RIESLING TROCKEN

0,20 L 5.90
0,75 L 17.90

Deutschland-Pfalz, Weingut Thorsten Krieger

Der Duft ist geprägt von dunklen Intensive Fruchtaromen, reife Äpfel und saftige Aprikosen mit frischer, leichter Säure. Ein Pfälzer Riesling für jeden Tag.

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

0,20 L 5.90
1,00 L 17.90

Deutschland-Rheinessen, Weinhaus Feth

Helles honiggelb im Glas. In der Nase eine Fülle von mineralischen und fruchtigen Aromen wie reife Aprikose, Apfel und Birne. Frisch und fruchtig - ein tolles Zusammenspiel von Süße und Säure.

Zum Glück

restaurant & bar



So. / Mo. / Di. / Mi / Do. 12 - 22 Uhr

Fr. / Sa. 12 - 23 Uhr

#zum_glueck_wf

FEIERN IM ZUM GLÜCK

Wir erstellen gerne individuelle Angebote:
info@zum-glueck-wf.de

**AUF DER SUCHE NACH EINEM GESCHENK?
FRAG NACH UNSEREN INDIVIDUELL
AUFLADBAREN GUTSCHEINEN!**

WIR SUCHEN DICH !



**BEWERBUNGEN AN:
BEWERBUNG@ZUM-GLUECK-WF.DE
ODER DEN CODE SCANNEN**