

HERZLICH WILLKOMMEN IM

GLASHAUS

ESSEN // TRINKEN // ERLEBEN

SPEISE &

Getränkarte

HIER ISST MAN NICHT NUR
MAN GENIEßT DAS LEBEN



Familie Wolf



@glashaus_hs



#glashausheinsberg

FEIER MIT UNS!

Unser Partyservice macht dein Event zu einem echten Highlight. Entdecke unsere vielfältigen Menüvorschläge für Feiern bei uns im Glashaus oder für ein Catering bei dir zu Hause. Ob private Feier, Firmenveranstaltung oder besonderes Event – wir passen unsere Menüs gerne an deine individuellen Wünsche an.

KULINARISCHE VIELFALT FÜR JEDEN ANLASS

Entdecke unsere herzhaften Klassiker und mediterranen Highlights – eine genussvolle Reise durch die beliebtesten Gerichte der deutschen und mediterranen Küche. Genieße zarte Schnitzel, würzige Currywurst, delikate Antipasti, mediterranes Gemüsegratin und vieles mehr, die den Gaumen verwöhnen. Gerne entwickeln wir in Absprache mit dir dein ganz eigenes Menü und erfüllen dabei all deine Wünsche, um sicherzustellen, dass deine Veranstaltung einzigartig und unvergesslich wird!

TRADITION TRIFFT INNOVATION: UNSER PARTYSERVICE

Gegründet von Helmut Wolf, der seine Leidenschaft für die Gastronomie im Alten Brauhaus entwickelte, begann unser Weg mit dem Pfannkuchenhaus in Heinsberg-Kirchhoven. Helmut baute parallel den Partyservice Wolf auf, um auch außerhalb des Restaurants unvergessliche Feste zu gestalten. Seit 2023, führen Helmut und Björn das Glashaus und den Partyservice. Gemeinsam setzen sie die gastronomische Tradition der Familie fort und bieten dir einzigartige Erlebnisse für deine Veranstaltungen.

Herzlich Willkommen

Habt eine schöne Zeit bei uns.

GLASIII AUS
ESSEN // TRINKEN // ERLEBEN

GETRÄNKE

// HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee ^(5, G) // 3,80 €
Milchkaffee ^(5, G) // 3,90 €
Cappuccino ^(5, G) // 3,90 €
Cappuccino mit Sahne ^(5, G) // 4,40 €
Espresso ^(5, G) // 2,80 €
Doppelter Espresso ^(5, G) // 4,20 €
Latte Macchiato ^(5, G) // 4,30 €
Latte Macchiato ^(5, G) // 4,80 €
**Schokolade / Karamell / Vanille / Kokos / Mandel /
Haselnuss / Cookie**
Chociatto ^(5, G) // 4,60 €
Heißer Kakao ^(G) // 4,20 €
Heißer Kakao mit Sahne ^(G) // 4,60 €
Heißer Kakao mit Sahne und
Schuss ^(G) // 7 €
Sambuca / Rum / Baileys
Früchte Tee // 3,70 €
Grüner Tee // 3,70 €
Schwarzer Tee // 3,70 €
Earl Grey Tee // 3,70 €
Rooibos Tee // 3,70 €
8 Kräuter Tee // 3,70 €
Darjeeling Tee // 3,70 €
Hagebutte Tee // 3,70 €
Frische Minze Tee // 4,20 €
Frische Minze mit Bio Zitrone // 4,50 €

// SOFTDRINKS

Coca Cola ^(1, 5) / Coca Cola Zero ⁽⁵⁾ /
Fanta ⁽¹⁾ / Sprite / Spezi
// 2,80 € (0,2 L) // 3,90 € (0,3 L)
Schweppes Bitter Lemon ^(3, chininhaltig) /
Schweppes Ginger Ale ⁽³⁾ / Schweppes
Tonic Water ^(chininhaltig)
// 3,80 € (0,2 L)
Eistee Zitrone ⁽³⁾ / Eistee Pfirsich ⁽³⁾
// 5 € (0,5 L)

TIPP:

Probieren unsere hausgemachten Limonaden!

Homemade Zitrone - Minze // 6 € (0,45 L)
Homemade Himbeer // 6 € (0,45 L)
Fassbrause (Krombacher) / Zitrone
(naturtrüb) / Rhabarber / Maracuja // 4,20 €
(0,33 L)

// WASSER

Apollinaris Mineral / Apollinaris Vio
// 3,50 € (0,25 L)
Apollinaris Mineral / Apollinaris Vio
// 7,90 € (0,75 L)

HINWEIS:

Im Außenbereich ausschließlich ab 0,3l.

GETRÄNKE

SAFTSCHORLEN

Banane / Kirsche / Ananas / Maracuja /
Apfel / Orange / Cranberry / Mango /
Rhabarber
// 4 € (0,3 L) // 5,50 € (0,5 L)

SÄFTE

Banane / Kirsche / Ananas / Maracuja /
Apfel / Orange / Cranberry / Mango /
Rhabarber // 4,30 € (0,3 L)

// BIERE

BIERE VOM FASS

Bitburger ^(A,1) / Bolten Alt ^(A) /
Gaffel Kölsch ^(A) // 2,60 € (0,2 L)
Bitburger ^(A,1) / Bolten Alt ^(A) /
Gaffel Kölsch ^(A) // 3,90 € (0,3 L)
Bitburger Pils ^(A) // 6,20 € (0,5 L)
Paulaner Weißbier ^(A) // 3,90 € (0,3 L)
Paulaner Weißbier ^(A) // 6,20 € (0,5 L)
Paulaner Bananenweizen ^(A) // 6,50 € (0,5 L)

HINWEIS:

Im Außenbereich ausschließlich ab 0,3l.

FLASCHENBIERE

Alkoholfreies Bitburger // 3,80 € (0,33 L)
Alkoholfreies Radler // 3,80 € (0,33 L)
Alkoholfreies Paulaner // 5,50 € (0,5 L)
Alkoholfreies Bananenweizen // 6 € (0,5 L)
Vitamalz ⁽¹⁾ // 3,80 € (0,33 L)
Schöfferhofer Grapefruit // 4,50 € (0,33 L)
Desperados ^(A,1,2) / Corona ^(A,1) // 4,80 € (0,33 L)
Liefmans Fruchtbier ^(A) // 4,50 € (0,25 L)

// OFFENE WEINE

WEIßWEINE 0,2 L

Grauer Burgunder (trocken) ⁽¹⁰⁾ // 7,70 €
Chardonnay (trocken) ⁽¹⁰⁾ // 7,70 €
Kerner Spätlese (lieblich) ⁽¹⁰⁾ // 7,50 €
Weißburgunder (halbtrocken) ⁽¹⁰⁾ // 7,70 €
Rosé (trocken) ⁽¹⁰⁾ // 7,50 €

ROTWEINE 0,2 L

Cabernet Sauvignon (trocken) ⁽¹⁰⁾ // 7,50 €
Primitivo (halbtrocken) ⁽¹⁰⁾ // 7,70 €

// ALKOHOLFREIE WEINE

Natureo Muscat ⁽¹⁰⁾ (Weißwein trocken)
// 7,50 € (0,2 L)

GETRÄNKE

// FLASCHENWEINE

WEIßWEINE 0,75 L

Grauer Burgunder (trocken)⁽¹⁰⁾ // 33 €
Weingut Hensel

Sauvignon Blanc (trocken)⁽¹⁰⁾ // 34 €
Weingut Knewitz

Chardonnay (trocken)⁽¹⁰⁾ // 32 €
Weingut Metzger

Lugana Santa Cristina (trocken)⁽¹⁰⁾ // 39 €
Weingut Zenato

Rosé (trocken)⁽¹⁰⁾ // 38 €
Weingut Ca' dei Frati

Grauburgunder (trocken)⁽¹⁰⁾ // 38 €
Weingut Dreißigacker

Regaleali Bianco Sicilia (trocken)⁽¹⁰⁾ // 32 €
Weingut Tasca D'Almerita

ROTWEINE 0,75 L

Primitivo Saracena (trocken)⁽¹⁰⁾ // 30 €
Weingut Borgo dei Trulli

Cuvée Ursprung (trocken)⁽¹⁰⁾ // 32 €
Weingut Schneider

Cuvée Black Print (trocken)⁽¹⁰⁾ // 35 €
Weingut Schneider

// SEKT/CHAMPAGNER

Mumm Dry // 7,50 € (0,2 L)

Mumm Dry // 19,90 € (0,7 L)

Glas Prosecco // 5,50 € (0,1 L)

Ruinart Champagne Rosé Brut // 160€

Champagne „Moët Impérial“ Brut // 100€

ÜBRIGENS:

Offene Weine genießen – auch als Flasche.

Unsere offenen Weine servieren wir dir auf Wunsch
gerne auch als Flasche (0,75 L) zum Preis von 26,00 €.

GETRÄNKE

// JUMBO COCKTAILS

Bacardi Razz Mojito^(0,5) // 10,90 € (0,5 L)
Bacardi Razz / Himbeere / Limette / Rohrzucker / Minze /
Lime Juice / Soda

Mango Gin Mojito^(0,5) // 10,90 € (0,5 L)
Gin / Mango / Minze / Limette / Lime Juice / Soda

Zombie^(0,5) // 11,50 € (0,5 L)
brauner Rum / weißer Rum / Ron 146 / Cherry Li /
Ananassaft / Orangensaft / Zitrone

Mai Tai^(0,5) // 11,50 € (0,5 L)
brauner Rum / Apricot Brandy / Mandel / Lime Juice / Zitrone

Bahama Mama^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
brauner Zucker / Kokos / Bananensaft / Lime Juice /
brauner Rum

Caipirinha^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
Cachaça / Rohrzucker / Lime

Erdbeer Caipirinha^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
Cachaça / Rohrzucker / Erdbeeren

Mojito^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
weißer Rum / Limette / Lime / Rohrzucker / Minze

Tequila Sunrise^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
Tequila silver / Orangensaft / Zitrone / Grenadine

Cuba Libre^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
Havana Club / Limette / Rohrzucker / Coca Cola

Sex on the Beach^(0,5) // 10,50 € (0,5 L)
Vodka / Peach Li / Cranberrysaft / Ananassaft /
Zitronensaft

Pina Colada^(0,5) // 10,90 € (0,5 L)
Rum / Crème of Coconut / Ananassaft / Sahne

Swimming Pool^(0,5) // 10,90 € (0,5 L)
Vodka / Blue Curaçao / Crème of Coconut / Ananassaft / Sahne

Spain^(0,5) // 10,90 € (0,5 L)
Likör 43 / Vodka / Sahne / Maracujasaft / Grenadine

Long Island Iced Tea^(1,5) // 11,90 € (0,5 L)
Rum / Vodka / Gin / Tequila / Lime / Rohrzucker / Coca Cola

Erdbeer Margarita^(1,3) // 10,90 € (0,3 L)
Tequila / Lime / Erdbeeren / Zitronen / Eis

Himbeer Margarita^(1,3) // 10,90 € (0,3 L)
Tequila / Lime / Himbeer / Zitronen / Eis

Espresso Martini^(3,5) // 11,50 € (0,3 L)
Vodka / Kaffeeликör / Espresso / Zuckersirup

Pornstar Martini⁽³⁾ // 11,50 € (0,3 L)
Vanillevodka / Passionsfrucht / Passoã / Maracujasaft

Solero^(3,3) // 10,90 € (0,5 L)
Vodka / Vanille / Maracujasaft / Sahne / Orange

Basil Smash // 10,90 € (0,3 L)
Gin / Basilikum / Zitrone / Zuckersirup

Gin Fizz^(2,3,7,9) // 10,50 € (0,3 L)
Gin / frischer Zitronensaft / Zuckersirup / Soda / Eiklar

Whiskey Sour^(2,3,7,9) // 10,50 € (0,3 L)
Whiskey / frischer Zitronensaft / Zuckersirup / Eiklar

Margaritha Classic^(3,9) // 10,50 € (0,3 L)
Tequila / Orangenlikör / frischer Zitronensaft / Rohrzucker

GETRÄNKE

// ALKOHOLFREIE JUMBO COCKTAILS

Coconut Kiss^(G, 1, 3) // 8,90 € (0,5 L)

Kokos / Sahne / Ananassaft / Grenadine

Karamell Kiss^(G, 1, 3) // 8,90 € (0,5 L)

Maracujasaft / Kirschsaft / Karamellsirup / Sahne

Ipanema⁽³⁾ // 8,90 € (0,5 L)

Limette / Rohrzucker / Lime / Ginger Ale

San Francisco^(1, 3) // 8,90 € (0,5 L)

Maracujasaft / Ananassaft / Orangensaft / Grenadine / Zitrone

Summer Cooler^(1, 3) // 8,90 € (0,5 L)

Maracujasaft / Erdbeere / Zitrone / Bitter Lemon

Fruit Move^(G, 1, 3) // 8,90 € (0,5 L)

Orangensaft / Bananensaft / Ananassaft / Kirschsaft / Kokos / Sahne

Virgin Pornstar Martini // 9 € (0,3 L)

Maracujasaft / Vanille / halbe Passionsfrucht

Moskito⁽³⁾ // 8,90 € (0,5 L)

Limetten / Rohrzucker / Lime / Minze / Ginger Ale

// WOMENS DARLING

Lillet Wild Berry^(M, 3) // 7,90 € (0,2 L)

Lillet Blanc / Tonic Wildberry / Beerenmix

Red Glashaus Spezial^(M, 1, 3) // 7,90 € (0,2 L)

Grand Marnier / Prosecco / Orangensaft / Limette / Orange / Grenadine

Hugo^(M, 3) // 7,90 € (0,2 L)

Prosecco / Limette / Minze / Lime / Ginger Ale

Aperol Spritz^(M, 1) // 7,90 € (0,2 L)

Aperol / Prosecco / Soda / Orange

Blueberry Spritz^(M, 1) // 7,90 € (0,2 L)

Cremé de Cassis / Prosecco / Beerenmix

Limoncello Spritz^(M) // 7,90 € (0,2 L)

Limoncello / Prosecco / Zitrone

Campari Orange⁽¹⁾ // 7,50 € (0,2 L)

Campari / Orangensaft / Orange

Ginger Ingwer Spritz⁽³⁾ // 7,90 € (0,2 L)

Gin / Ginger Ale / Ingwer / Minze / Limette

Bellini^(M) // 7,90 € (0,2 L)

Prosecco / weißes Pfirsichpüree

Martini^(M) // 6 € (0,1 L)

Klassisch im Cocktailspitz / Olive

Sarti Spritz^(M, 1) // 8,50 € (0,2 L)

Sarti / Prosecco / Soda / Limette

GETRÄNKE

// LONGDRINKS

Skinny Bitch^(S) // 8 € (0,3 L)
Bacardi / Cola / Sprite // 8 € (0,2 L)
Bacardi / Maracuja // 8 € (0,2 L)
Gin / Tonic // 8,50 € (0,2 L)
Gin / Lemon // 8,50 € (0,2 L)
Campari / Maracuja // 7,50 € (0,2 L)
Asbach / Cola // 7,50 € (0,2 L)
Korn / Cola // 6,50 € (0,2 L)
Jack Daniel's / Cola // 8 € (0,2 L)
Southern Comfort / Cola // 7,50 € (0,2 L)
Jim Beam / Cola // 7,50 € (0,2 L)
Pernod / Orangensaft // 7,50 € (0,2 L)
Batida / Orange // 7,50 € (0,2 L)
Batida / Kirsche // 7,50 € (0,2 L)
Likör 43 / Milch // 7,50 € (0,2 L)
Likör 43 / Orangensaft // 7,50 € (0,2 L)
Moscow Mule^(M,3) // 10,00 € (0,3 L)

// TEQUILA

Sierra Tequila blanco // 3,50 € (2 CL)
Sierra Tequila gold // 3,50 € (2 CL)
José Cuervo Especial // 4,50 € (2 CL)

// DIGESTIF / LIKÖRE / ABSACKER

Fernet // 3,50 € (2 CL)
Jägermeister // 3,50 € (2 CL)
Ramazzotti // 4,50 € (2 CL)
Ouzo // 3,50 € (2 CL)
Ouzo auf Eis // 5,50 € (4 CL)
Grand Marnier // 5 € (2 CL)
Likör 43 // 4,50 € (2 CL)
Baileys auf Eis // 5,50 € (4 CL)
Southern Comfort // 5 € (4 CL)
Grappa // 4,50 € (2 CL)
Malteser // 3,50 € (2 CL)
Sambuca // 4 € (2 CL)
Obstler // 4,50 € (2 CL)
Frangelico Haselnusslikör // 3,50 € (2 CL)
Linie // 4,50 € (2 CL)
Berliner Luft // 3,50 € (2 CL)
Alte Marille Prinz // 5,50 € (2 CL)
Alte Haselnuss Prinz // 5,50 € (2 CL)
Sourz Apple // 3,50 € (2 CL)
Flimm Waldmeister // 3,50 € (2 CL)
Flimm Maracuja // 3,50 € (2 CL)

GETRÄNKE

// WHISKY / BOURBON / SCOTCH

Jack Daniel's // 7,50 € (4 CL)
Jim Beam // 7 € (4 CL)
Chivas Regal // 7,50 € (4 CL)
Glenfiddich // 8,50 € (4 CL)
Johnnie Walker Black Label // 8 € (4 CL)

// VODKA

Absolut Vodka // 6,50 € (4 CL)
Skyy Vodka // 6,50 € (4 CL)
Finlandia // 6,50 € (4 CL)
Belvedere // 7,50 € (4 CL)
+ Red Bull // 4 €
+ Bitter Lemon / Coca Cola /
Orangensaft // 3 €

// RUM

Havana Club / 3 años // 5,50 € (4 CL)
Havana Club / 7 años // 7,50 € (4 CL)
Bacardi Carta Blanca White // 5,50 € (4 CL)
Bacardi Carta Negra Black // 5,50 € (4 CL)
Captain Morgan // 6 € (4 CL)
+ Coca Cola / Zitrone / Eis // 3 €

// GIN

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin
// 10 € (4 CL)
Hendricks Gin // 8 € (4 CL)
Bombay Sapphire // 7,50 € (4 CL)
Tanqueray Gin // 7,50 € (4 CL)
Gin Mare // 8,50 € (4 CL)
Beefeater // 7,50 € (4 CL)
The Botanist Islay // 7,50 € (4 CL)
+ Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale // 3 €

Speisekarte

GLASIII AUS

ESSEN // TRINKEN // ERLEBEN

SPEISEN

// APPETIZER

Zum Starten, zum Teilen, zum Genießen.

Brot / Dips ^(A, G, K, 6) // 9 €

dreierlei homemade Dips / Brot //  **veggie**

Bruschetta / Burrata ^(A, G, M) // 11,50 €

marinierte Tomatenwürfel / Burrata / Parmesan /
zweierlei Pesto / Wildkräutersalat //  **veggie**

Carpaccio vom Rind ^(G) // 16,50 €

zweierlei Pesto / marinierte Tomaten / Parmesan /
Wildkräutersalat

Gambas im Tontopf ^(A, B, D, P) // 16,50 €

Gambas / Chili / Ciabatta ^(A, A, 1) /
homemade Knoblauchsoße

Vitello Tonnato ^(D, G, C) // 16,50 €

Kalbsnuss / Thunfisch-Creme / Kapern

Bruschetta 2.0 ^(A, G, M) // 15 €

marinierte Tomatenwürfel / Burrata / Parmesan /
Wildkräutersalat / Grillgemüse / Parmaschinken /
zweierlei Pesto

Burrata al Parma ^(A, G, M) // 14,50 €

extra große Kugel Burrata / Basilikum / Parmaschinken /
bunte Tomaten / Wildkräutersalat / zweierlei Pesto

* Sprich gern unser Personal an,
wenn eine vegane Variante erwünscht wird.

// SALAT

Frisch, knackig und voller Geschmack – unsere Salate sind alles andere als langweilig. Ob als leichte Vorspeise, gesunder Hauptgang oder bunte Beilage: Hier treffen frisches Gemüse, feine Dressings und leckere Extras aufeinander. Für alle, die's frisch lieben.

Scampi ^(A, B, D, K, P) // 22 €

gemischter Salat / bunte Garnitur / marinierte Scampi

Burrata / Falafel ^(A, B, C, D, E, F, G, I, K, L, M, O, 2, 7, 8) // 18,50 €

gemischter Salat / bunte Garnitur / cremige Burrata /
frittierte Falafel //  **veggie**

Lachs ^(A, C, D, G, K) // 22 €

gemischter Salat / bunte Garnitur / medium gebratene
Lachsfiletstreifen

Hähnchen ^(A, C, G, K) // 19 €

gemischter Salat / bunte Garnitur / gebratene
Hähnchenbrustfiletstreifen

Cheesy Tuna ^(D, G, C) // 18,50 €

gemischter Salat / bunte Garnitur / Cheddarmix / Thunfisch

Rinderfiletspitzen // 24 €

gemischter Salat / bunte Garnitur / Parmesan /
Rinderfilet / Grillgemüse

Grillgemüse // 18 €

gemischter Salat / Grillgemüse / bunte Garnitur
//  **veggie** //  **vegan***

French Dressing ^(C, G, K, 2, 3, 9) ( **veggie**), Balsamico Dressing ^(M, K)
( **vegan***), Ciabatta ^(A, A, 1), Homemade Knoblauchsoße ^(G, K, 7)

SPEISEN

// WRAPS

Mit Liebe handgerollt. Außen weich, innen reich an Köstlichkeiten.
Mehr Geschmack passt in keine Rolle.

Hähnchen Caesar ^(A, 1, 3, 4, 6, 7, 8, 9) // 15 €

gerollter Weizentortilla / gebratene
Hähnchenbrustfiletstreifen / knackiger Salat / Tomate /
Parmesan / Sweet-Chilli / Remoulade / Caesar Dressing

Falafel ^(A, B, C, D, E, F, G, I, K, L, M, O, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9) // 14,50 €

gerollter Weizentortilla / frittierte Falafel / knackiger Salat /
Tomate / Parmesan / Sweet-Chilli / Caesar Dressing /
Remoulade // 🌱veggie // 🌱vegan*

Tuna Käse ^(A, D, G, F, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9) // 14 €

gerollter Weizentortilla / Thunfisch / knackiger Salat /
Tomate / Gouda / Remoulade / Caesar Dressing

Italian Wrap ^(A, G, F, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9) // 14 €

gerollter Weizentortilla / knackiger Salat / Tomate /
Mozzarella / Remoulade / Caesar Dressing // 🌱veggie

California Wrap ^(A, B, C, G, F, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9) // 17 €

gerollter Weizentortilla / Scampi / knackiger Salat / Tomate /
Parmesan / Sweet-Chilli / Remoulade / Caesar Dressing

Lachs Wrap ^(A, B, C, D, E, F, 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9) // 17 €

gerollter Weizentortilla / Lachs / knackiger Salat / Tomate /
Parmesan / Sweet-Chilli / Remoulade / Caesar Dressing

* Sprich gern unser Personal an,
wenn eine vegane Variante erwünscht wird.

// FLAMMKUCHEN

Knuspriger Teig, cremiger Belag und jede Menge Geschmack! Unsere
Flammkuchen kommen frisch aus dem Ofen – klassisch mit Speck
und Zwiebeln, vegetarisch oder kreativ belegt. Dünn, knusprig,
unwiderstehlich lecker!

Elsässer ^(A, G, 2, 4, 7, 8) // 15 €

Speck / Zwiebel / Schnittlauch / Schmand / Käse

Caprese ^(A, G) // 15 €

cremige Burrata / marinierte Tomaten / Cherrytomaten /
zweierlei Pesto / junger Spinat / Parmesan // 🌱veggie

Ratatouille ^(A, G) // 15 €

kleines buntes knackiges mediterranes Gemüse / Kalamata
Oliven / Feta / zweierlei Pesto // 🌱veggie // 🌱vegan*

Gamba - Lachs ^(A, B, D, G, 2, 4, 8) // 19 €

knackiges Gemüse / marinierte Tomaten / zweierlei Pesto /
Parmesan / Scampi / Lachs

Feta Spinat ^(A, G) // 15 €

Feta / Pesto / junger Spinat // 🌱veggie

Chicken ^(A, D, 9) // 17 €

kleines buntes knackiges mediterranes Gemüse / Feta /
gegrilltes Hähnchenfleisch / zweierlei Pesto

Tuna ^(A, D, 9) // 15 €

Gouda / Thunfisch / Zwiebeln

Mediterran ^(A, G) // 17 €

knackiges Gemüse / Parmaschinken / zweierlei Pesto /
Feta / Wildkräutersalat / Parmesan

SPEISEN

// KARTOFFEL

Eine extragroße 330 g Ofenkartoffel mit einem großen Klecks Kräuterquark, dazu ein Mix aus frischen, knackigen Blattsalaten mit Garnituren.

Natur ^(C, G) // 13 €

Ofenkartoffel / Sour Cream / bunter Salat

// 🌱 veggie // 🍌 vegan*

Hähnchen ^(C, G) // 19 €

Ofenkartoffel / Sour Cream / bunter Salat /
gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen

Lachs ^(C, D, G) // 22 €

Ofenkartoffel / Sour Cream / bunter Salat / Lachs

Scampi ^(B, C, D, G) // 22 €

Ofenkartoffel / Sour Cream / bunter Salat / Scampi

Gemüse der Saison ^(C, G) // 18 €

Ofenkartoffel / Sour Cream / bunter Salat /
saisonales Gemüse // 🌱 veggie // 🍌 vegan*

* Sprich gern unser Personal an,
wenn eine vegane Variante erwünscht wird.

WUSSTEST DU SCHON?

Täglich neue Genussmomente:

Frage nach unseren aktuellen Tagesgerichten.

// SCHNITZEL

Unsere Schnitzel werden aus dem Schweinerücken geschnitten und anschließend in Weißbrotbrösel paniert und ausgebacken, dazu reichen wir Pommes Frites und einen bunten Beilagensalat.

Glashaus ^(A, C, G, M, K, 2, 7) // 22,50 €

zwei panierte Schweinerückensteaks / Rahmsauce /
gebratene Pilze / Speck / Spiegelei / Pommes /
Beilagensalat

Cognac-Pfeffer-Rahm ^(A, C, G, M, K) // 21,50 €

zwei panierte Schweinerückensteaks /
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce / Pommes / Beilagensalat

Wiener Art ^(A, C, G, K) // 19 €

zwei panierte Schweinerückensteaks / Zitrone / Pommes /
Beilagensalat

Paprika-Rahm ^(A, C, G, M, K) // 21,50 €

zwei panierte Schweinerückensteaks / gegrillte Paprika /
Paprika-Rahm-Sauce / Pommes / Beilagensalat

Champignon-Rahm ^(A, C, G, M, K) // 21,50 €

zwei panierte Schweinerückensteaks / gebratene Pilze /
Pommes / Beilagensalat

Bernaise ^(A, C, 9, I, K, 7) // 21,50 €

zwei panierte Schweinerückensteaks / Sauce Bernaise /
Pommes / Beilagensalat

SPEISEN

// STEAK

Rindfleisch aus Argentinien ist weltberühmt und international nachgefragt. Unsere Marke „Corona del Sur“ hebt sich von dem ohnehin schon hochwertigen, klassischen argentinischen Fleisch ab, weil sie nur wenige ausgewählte Rinder ins Angebot nimmt. Das Fleisch zeichnet sich in Qualität, Geschmack, Textur und Marmorierung aus.

Rumpsteak Kräuterbutter ^(G) // 36 €

Argentinisches Prime Beef 280 g / homemade
Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Pommes /
großer Beilagensalat / French Dressing

Rumpsteak Cognac-Pfeffer-Rahm ^(G,K) // 36 €

Argentinisches Prime Beef / 280 g /
Cognac-Pfeffer-Rahmsauce / Pommes /
großer Beilagensalat / French Dressing

Rumpsteak Champignon-Rahm ^(G,K) // 36 €

Argentinisches Prime Beef / 280 g / Champignon-
Rahmsauce / Pommes / großer Beilagensalat /
French Dressing

Filetsteak Kräuterbutter ^(G) // 42 €

Argentinisches Prime Beef 250 g / homemade
Röstzwiebeln / Kräuterbutter / Pommes /
großer Beilagensalat / French Dressing

Filetsteak Cognac-Pfeffer-Rahm ^(G,K) // 42 €

Argentinisches Prime Beef 250 g / Cognac-Pfeffer-
Rahmsauce / Pommes / großer Beilagensalat / French
Dressing

Filetsteak Champignon-Rahm ^(G,K) // 42 €

Argentinisches Prime Beef 250 g / Champignon-
Rahmsauce / Pommes / großer Beilagensalat / French

// PASTA

Genieße unsere frisch zubereiteten Pasta-Gerichte – von traditionellen Klassikern bis zu raffinierten Kreationen. Hergestellt mit hochwertigen Zutaten, aromatischen Saucen und einer Prise italienischer Leidenschaft. Buon appetito!

Pasta Lachs / Spinat ^(A,B,D,G,M,7) // 23 €

Tagliatelle / Hummersud / medium gebratene
Lachsfiletstreifen / marinierte Tomaten / junger Spinat /
Parmesan / zweierlei Pesto / Sahne

Pasta Scampi ^(A,B,G,M,7) // 23 €

Tagliatelle / gebratene Scampis / Hummersud /
zweierlei Pesto / Wildkräuter / Tomate / Parmesan / Sahne

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen ^(A,G,K,7) // 25 €

Tagliatelle / Rinderfiletspitzen / zweierlei Pesto /
marinierte Tomaten / Parmesan / Tomaten - Sahne - Sugo

Pasta Burrata ^(A,9,1,7) // 21 €

Tagliatelle / extra große Kugel Burrata / zweierlei Pesto /
Pinienkerne / Tomaten-Sahne-Sugo //  veggie

Tagliatelle mit geschmortem Paprika

Ragout ^(A,G,K,7) // 21 €

Tagliatelle / geschmortes Gulasch / Parmesan /
Wildkräuter / zweierlei Pesto

Tagliatelle Glashaus ^(A,G,L,1,7,8,9) // 25 €

Tagliatelle / großes Carpaccio / Trüffel / Parmesan /
Trüffel-Sahne-Sauce / zweierlei Pesto / marinierte Tomate
(Nur in der Sommer-Trüffelsaison verfügbar)

Pasta mit Gemüse ^(A,K,1,9) // 19 € (+Hähnchen 3 €)

Tagliatelle / Ratatouille-Gemüse / zweierlei Pesto /
Tomaten-Sahne-Sugo / Parmesan

Pasta Surf and Turf ^(A,G,M,K,7) // 27 €

Tagliatelle / Rinderfiletspitzen / Scampi / zweierlei Pesto /
marinierte Tomaten / Parmesan / Tomaten-Sahne-Sugo

SPEISEN

// DIE CURRYWURST/ UNSERE BURGER

Echt, ehrlich, saftig: Unsere Burger sind Streetfood pur! Frisch vom Grill, vollgepackt mit Geschmack und richtig guten Zutaten. Ob Beef, Chicken oder Veggie – jeder Burger ist ein kleines Handheld-Highlight. Keine Kompromisse. Nur richtig gutes Zeug.

Die Currywurst ^(G, I, K, L, M, 1, 3, 9) // 15 €

180 g feine Bratwurst / unsere pikante Currysauce / Pommes / Beilagensalat (optional als Spezial +2 €)

Double Classic Beef ^(A, G, K, 1, 2, 3, 7, 9) // 21 €

zweimal Beef Patty 100 g / Brioche Bun / Bacon / homemade Burger Sauce / Cheddar / Tomate / Gurke / Salat / frische Zwiebeln / homemade Röstzwiebeln / Pommes / homemade Mayo

Chicken Kaassoufflé Burger ^(A, G, K, 1, 2, 3, 7, 9) // 21 €

Crispy Chicken Patty / Brioche Bun / Sweet-Chilli-Sauce / homemade Mayo / Cheddar / Tomate / Eisbergsalat / Kaassoufflé / Pommes

Mac and Cheese Burger ^(A, G, K, 1, 2, 3, 7, 9) // 18 €

Mac and Cheese / Brioche Bun / Tomate / Gurke / Salat / frische Zwiebeln / homemade Röstzwiebeln / Pommes / homemade Mayo //  veggie

Lachs Burger ^(A, B, D, G, K, 3, 7) // 21 €

Lachsfilet / Brioche Bun / Tomate / Wildkräutersalat / frische Zwiebel / Knoblauchsauce / Pommes

// CURRY BOWLS

Bunt, frisch und voller Power – unsere Bowls bringen alles in eine Schüssel, was du liebst: aromatischer Reis, knackiges Gemüse, feine Toppings und leckere Saucen. Ob mit Fleisch, Fisch oder rein pflanzlich – hier trifft Genuss auf gutes Bauchgefühl. Löffel rein und glücklich sein!

Veggie ^(G, I, K, 1, 3, 7) // 16 €

Buntes Gemüse der Saison / Reis / Curry-Kokos-Sahne / Lauchzwiebel / Zweierlei Pesto / Kräutersalat //  veggie
//  vegan*

Chicken ^(A, G, K, 1, 2, 3, 7) // 19 €

Buntes Gemüse der Saison / Reis / Curry-Kokos-Sahne / Lauchzwiebel / Zweierlei Pesto / Kräutersalat / gebratene Hähnchenbrust

Scampi ^(B, D, G, I, K, 1, 3, 7) // 22 €

Buntes Gemüse der Saison / Reis / Curry-Kokos-Sahne / Lauchzwiebel / Zweierlei Pesto / Kräutersalat / gebratene Gambas

Rinderfilet ^(G, I, K, 1, 3, 7) // 24 €

Buntes Gemüse der Saison / Reis / Curry-Kokos-Sahne / Lauchzwiebel / Zweierlei Pesto / Kräutersalat / Rinderfiletspitzen rosa-scharf gebraten

Lachs ^(B, D, G, I, K, 1, 3, 7) // 22 €

Buntes Gemüse der Saison / Reis / Curry-Kokos-Sahne / Lauchzwiebel / Zweierlei Pesto / Kräutersalat / gebratener Lachs

* Sprich gern unser Personal an,
wenn eine vegane Variante erwünscht wird.

SPEISEN

// HAPPY KIDS

Für kleine Helden & Heldinnen

Großer Hunger in kleinen Bäuchen? Kein Problem! Unsere Kindergerichte sind genau das Richtige für mutige Abenteurer, wilde Piraten und hungrige Prinzessinnen. Lecker, lustig und garantiert ohne Gemüse, das sich als Brokkoli verkleidet hat (außer du willst's wirklich!)

Hähnchenschnitzel mit Pommes ^(A,C,G,K) // 12 €

Glashaus Kids Deluxe Burger ^(A,C,G,K) // 12 €

Tagliatelle mit Tomatensauce und
Parmesan ^(A,K,7) // 10 €

Bratrolle mit Pommes ^(A,C,G,K) // 8 €

HINWEIS:

Unsere Kindergerichte sind ausschließlich für Kinder bis 12 Jahre vorgesehen. Wir bitten um Verständnis.

// DESSERT

Wer sagt, dass man nach dem Essen nicht noch Platz für mehr hat? Unsere Desserts sind die süße Versuchung, die du einfach nicht ablehnen kannst. Schokoladig, fruchtig oder einfach nur cremig – hier gibt's das süße Finale, das dich garantiert zum Lächeln bringt. (Und keine Sorge, Kalorien zählen wir erst nach dem dritten Löffel!)

Schokoladenkuchen ^(A,C,E,F,G) // 9 €

**frisch gebackenes Schokoladenküchlein / Vanilleeis /
Beeren der Saison**

Affogato al Espresso ^(A,C,E,F,G) // 6,50 €
zwei Kugeln Vanilleeis / Espresso

Eisküchlein nach
Oma's Rezept ^(A,C,H,1,3,7,9) // 8 €
Eiskuchen / Beeren der Saison

Tartuffo ^(A,C,E,F,G) // 8 €
italienische Eisspezialität / Beeren der Saison

Tartuffo White Chocolate ^(A,C,E,F,G) // 8,50 €
italienische Eisspezialität / Beeren der Saison

Tartuffo al pistacchio ^(A,C,E,F,G) // 9 €
italienische Eisspezialität / Beeren der Saison / Pistazien



Du vermisst ein Gericht auf unserer Karte?
Schreib uns gerne per WhatsApp – wir freuen uns über deine Anregung!

WhatsApp: +49 170 2366941

**HEUTE AUF DER
SPEISEKARTE:**



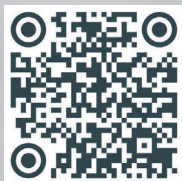
**MEHR GERICHTE
GIBTS UNTER:**



WWW.LENTZEN-PARTNER.DE



Werner Tellers Straßenbau GmbH



KOMM IN UNSER TEAM!

Entenpfuhl 40 - 52525 Waldfeucht - Tel.: 024 52 - 88 7 64 - Fax: 024 52 88 824

Die Medienagentur
für digitale Kunstwerke!

Wir gestalten nicht nur Speisekarten für das
Glashaus in Heinsberg, wir kreieren Appetit auf Design.

Vilon
MEDIA



SCAN HERE

ALLERGENE

Gluten Weizen	Gluten Gerste	Krebstiere	Hühnerei	Fisch	Erdnüsse
A	A1	B	C	D	E
Soja	Milch/Laktose	Haselnüsse	Walnüsse	Pistazien	Sellerie
F	G	H1	H2	H3	I
Senf	Sesam	Schwefeldioxid	Lupinen	Weichtiere	
K	L	M	O	P	

KOMM INS GLASHAUS -
UND BRING DEIN TALENT MIT!

DU WILLST IM

GLASHAUS ARBEITEN?

Dann schreib uns einfach via WhatsApp:

+49 170 2366941

1	mit Farbstoff
2	mit Antioxidationsmittel
3	mit Süßungsmittel
4	enthält Phenylalaninquelle
5	koffeinhaltig
6	geschwärzt
7	Konservierungsstoffe
8	mit Phosphat
9	mit Geschmacksverstärker
10	enthält Sulfite



Du findest unsere
Speisekarte auch Online

GLASIII AUS

Apfelstr. 48 - 52525 Heinsberg - Tel.: 02452 - 9 88 44 03

www.glashaus-heinsberg.de

 @glashaus_hs

 #glashausheinsberg