



GLASMÄNNLEIN
SPEISEKARTE

Das „Glasmännlein“ entstammt dem urtypischen schwarzwälder Märchen „Das kalte Herz“ von Wilhelm Hauff, 1827. Der gute Geist des Stückes ist das im Wald lebende „Glasmännlein“.

Es erfüllt jedem, der an einem Sonntag zwischen elf und zwei Uhr geboren ist, drei Wünsche. Das Märchen erzählt von guten und bösen Waldgeistern, von Köhlern, Glasmachern und Flößern.

Somit erinnert der Name „Glasmännlein“ an den ursprünglichen Schwarzwald, seine Sagen, Mythen und Traditionen

Es steht für das Wünsche erfüllen, das auch Sie als unsere Gäste zu jeder Zeit erleben sollen.





GANTER

Freiburger Braukultur

vom Fass ...

Ganter Pilsner	0,3l - 3,70	0,4l - 4,80
Ganter Urtrunk	0,3l - 3,70	0,4l - 4,80
Ganter Hell	0,3l - 3,70	0,4l - 4,80
Ganter Hefeweizen	0,3l - 4,20	0,5l - 5,20
Radler	0,3l - 3,70	0,4l - 4,80

... und aus der Flasche

Ganter Wodan	0,5l - 5,20
Ganter Alkoholfreies Pils	0,3l - 4,10
Ganter Weizen	0,5l - 5,20
alkoholfrei / Kristall / Dunkel	



Gutedel vom Fass	Herbster / Kirchhofen	0,2l - 5,40
Weissburgunder	Herbster / Kirchhofen	0,2l - 6,20
Grauburgunder	Herbster / Kirchhofen	0,2l - 6,20
Rivaner	Köbelin / Eichstetten	0,2l - 6,40
Sauvignon Blanc	Kopp / Sinzheim	0,2l - 6,90
Chardonnay	Kopp / Sinzheim	0,2l - 6,90
Rosé	Kopp / Sinzheim	0,2l - 7,80
Spätburgunder	Köbelin / Eichstetten	0,2l - 7,90
Merlot	Herbster / Kirchhofen	0,2l - 7,90
Weissweinschorle	vom Gutedel	0,2l - 3,90



Quellwasser	still / medium / classic	0,5l – 4,80	
Afri Cola		0,3l – 3,60	0,4l – 4,30
Bluna		0,3l – 3,60	0,4l – 4,30
Spezi		0,3l – 3,60	0,4l – 4,30
Almdudler		0,3l – 4,30	

Saftschorlen		0,3l – 3,60	0,4l – 4,30
---------------------	--	-------------	-------------

Apfel / Maracuja / Orange / Johannisbeer / Rhabarber

Hausgemachte Limonaden

Himbeer / Zitrone	0,4l – 5,20
Holunder / Minze	0,4l – 5,20
Limette / Zitronengras	0,4l – 5,20



Aperitivo

Aperol Spritz	7,90
Lillet Wildberry	7,90
Lillet Vive	7,90
Hugo	7,90
Herbster Secco - Kirchhofen	5,20
Herbster Crémant - Kirchhofen	5,90

Black Forrest Classics

Monkey 47 Gin - Tonic	10,40
Boar Gin - Tonic	11,40
Jägermeister	4,20

Schnäpse von Schladerer

Williams	3cl	4,50
Himbeergeist	3cl	4,50
Kirschwasser	3cl	4,50
Zwetschgenwasser	3cl	4,50





Kaffee

Espresso 2,50

Espresso Macchiato 2,90

Kaffee 3,20

Cappuccino 3,60

Latte Macchiato 3,90

Schoki 3,90

Tee

Schwarzer Tee „Assam“ 3,90

Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigen, frischen Zitrusaroma der Bergamotte

Kräutertee „Bio – Pfefferminz“ 3,90

Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras

Grüner Tee „Bio – Nebeltee“ 3,90

Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typische, leichte Herbe mit einem erfrischenden Moment verbindet

Früchtetee „Sweet Berries“ 3,90

Eine vollaromatische Kombination mit der Süsse saftiger Früchte

Kräutertee „Swiss Dream“ 3,90

Eine vollaromatische Kombination mit der Süsse saftiger Früchte



Suppen

Tomatencremesuppe 7,20
mit frischem Basilikum

Kartoffelcremesuppe 7,80
mit Gemüse, Bergkräutern & Speck

Gulaschsuppe klein / gross 7,90 / 12,40
mit frischer Paprika

Rinderkraftbrühe klein / gross 7,90 / 11,90
deftig, kräftig mit feiner Einlage

Vorspeisen

Carpaccio „vom Feld“ 12,90
Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse

Carpaccio „ausm Stall“ 14,90
Rindercarpaccio mit Bergkräutern & Greyerkäse

Roastbeef 12,80
geräuchertes Rindfleisch mit feiner Remoulade

Garnelen Aglio 12,90
mit feinen Bergkräutern & Knoblauch

Paradeiser 12,90
Kirschtomaten & Büffelmozzarella



Vesper

Großes Jausebrett 19,80

Schwarzwälder Schinken, Blut - & Leberwurst,
Roastbeef, Bibiliskäs, Greyerkäse,
Camembert, & Ziegenkäse

Kleines Jausebrett 12,80

mit Roastbeef, Schwarzwälder Schinken
Bibiliskäs, Greyerkäse & Camembert

Käsbrett 13,80

Bibiliskäs, Greyerkäse,
Camembert & Ziegenkäse

Bibiliskässtulle 6,80

saftiges Bauernbrot mit Kräuterquark & Schnittlauch

Schweizer Wurstsalat

mit Radieschen, Essiggurken & Zwiebeln

& Brot 10,80

& Kartoffeln 14,40

+ Bibiliskäs 3,90

Schweizer Wurstsalat mit Greyerkäse

mit Radieschen, Essiggurken & Zwiebeln

& Brot 12,20

& Kartoffeln 15,80

+ Bibiliskäs 3,90



von Wald & Wiese – „Linguine“ oder „Nockerl“ 10,80
mit Bergkräuterpesto & Waldpilzen

usm Gärtli – „Linguine“ oder „Nockerl“ 12,40
mit herzhafter Gemüsevariation

vom Bauer – „Linguine“ oder „Nockerl“ 13,80
mit deftiger Käsesauce Gorgonzola & Greyerkäse

wahlweise mit Topping:

/ Büffelmozzarella	4,80
/ Freiland-Hähnchenstreifen	4,80
/ Garnelen	5,90
/ Schwarzwälder Schinken	4,80
/ Lachsforelle	6,40
/ Weiderindstreifen	6,40





Tessiner Salat mit Freiland Hähnchenstreifen	15,20
Walliser Salat mit Ziegenkäse	15,80
Vierwaldstätter Salat mit Thunfisch & Zwiebeln	14,80
Glottertäler Salat mit Schwarzwaldschinken & Pilzen	14,80
St. Moritz Salat mit Garnelen	16,80
Arlberg Salat mit Weiderindstreifen	19,80
Kitzbühl Salat mit Lachsforelle	17,40
Trentino Salat mit Wolfsbarschfilet	18,40
Zugspitz Salat mit geräuchertem Roastbeef	15,80
Beilagensalat	6,20

Flammkuchen Lisbeth

mit Schwarzwälder Speck & Zwiebeln

10,80

Flammkuchen Johann

mit Schwarzwälder Speck, Zwiebeln & Greyerkäse

12,80

Flammkuchen Helene

mit feinem gegrillten Gemüse

13,40

Flammkuchen Alfonso

mit Tomatensauce & Büffelmozzarella

12,80

Flammkuchen Ludwig

mit Thunfisch & Zwiebeln

13,80



Flammkuchen Peter Munk
mit Schwarzwälder Schinken & Ziegenkäse

14,80

Flammkuchen Franz Joseph
mit Pilzen & Bergkräutern

12,40

Flammkuchen Heidi
mit Camembert & Preiselbeeren

12,90

Flammkuchen Alois
mit Ziegenkäse & Tomaten

14,20

Flammkuchen Leopold
mit Greyerkäse & Roastbeef

15,90



Lachsforelle – „Wörthersee“
mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter

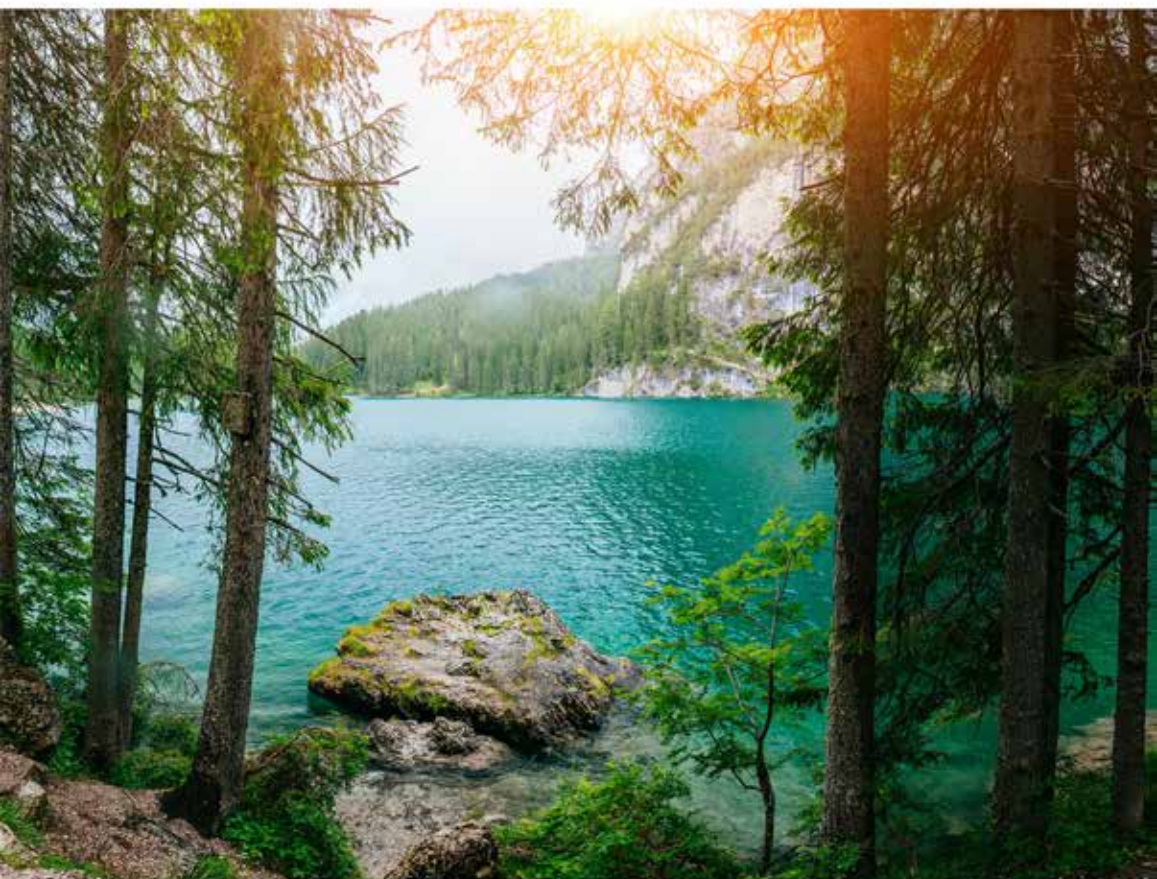
18,80

Wolfsbarsch – „Bodensee“
mit feiner Meerrettich-Rieslingsauce & Kartoffeln

18,40

Garnelen – „Starnberger“
mit Linguine Aglio Olio e Peperoncino

17,80



Freilandhähnchenbrust 17,40

mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln & Kräuterbutter

Kalbsbraten 21,80

mit Bergkräuternockerl an einer feinen Kalbsjus

Tafelspitz 18,80

mit Kartoffeln, Meerrettichsauce & Preiselbeeren

Wiener Schnitzel 24,80

vom Kalb mit Pommes oder Kartoffeln & Preiselbeeren

Rumpsteak 27,90

mit Pommes & Kräuterbutter

Grillgemüse 13,90

mit Rosmarinkartoffeln

Hähnchenschnitzel 16,90

Hähnchenschnitzel mit Pommes

Fipsi Teller 10,90

kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes

dazu empfehlen wir einen
gemischten Salatteller





Kaiserschmarrn 11,80
mit Puderzucker & Apfelkompott

Apfelküchle 10,80
mit Vanilleeis & Sahne

Schokokuchen 7,80
leckerer Brownie mit Vanilleeis & Sahne

Dolce Gusto 4,90
2 Kugeln Vanilleeis & Schokosauce

Crème Brûlée 5,90
Vanillecreme mit feiner Zuckerkruste

Eiskaffee 6,90

Eisschokolade 6,90

Sorbets 7,80
Dreierlei Sorbets von Himbeer, Mango & Zitrone

Eisclown 5,20
Vanille - & Schokoeis mit Sahne & Smarties





Langnese

EISKREM 

 **natur-sahnig • pasteurisiert**

Willkommen im Glasmännlein – Ihr Alpenzauber mitten in Freiburg!

Suchen Sie nach einem Ort, der kulinarische Genüsse mit einer gemütlichen Atmosphäre verbindet? Das Restaurant „Glasmännlein“ lädt Sie ein, eine harmonische Fusion aus regionaler und alpiner Küche zu erleben, und bringt Ihnen die Geschmacksvielfalt der Alpen und des Schwarzwaldes auf einen Teller!

Kulinarische Hochgenüsse

Tauchen Sie ein in eine Welt der Aromen! Unsere Speisekarte reicht von herzhaften regionalen Spezialitäten bis hin zu delikaten alpinen Kreationen, zubereitet mit den frischesten Zutaten der Saison.

Alpenländisches Flair

Lassen Sie sich von der warmen, rustikalen Einrichtung und dem authentischen alpenländischen Ambiente verzaubern. Im „Glasmännlein“ verschmelzen Tradition und Gemütlichkeit zu einem einzigartigen Wohlfühlerlebnis.

Regional & Nachhaltig

Wir sind stolz darauf, Ihnen Gerichte anzubieten, die mit Liebe aus lokal bezogenen und nachhaltigen Zutaten zubereitet werden. Entdecken Sie, wie wir den Schwarzwälder Charme mit alpinen Noten verschmelzen lassen!

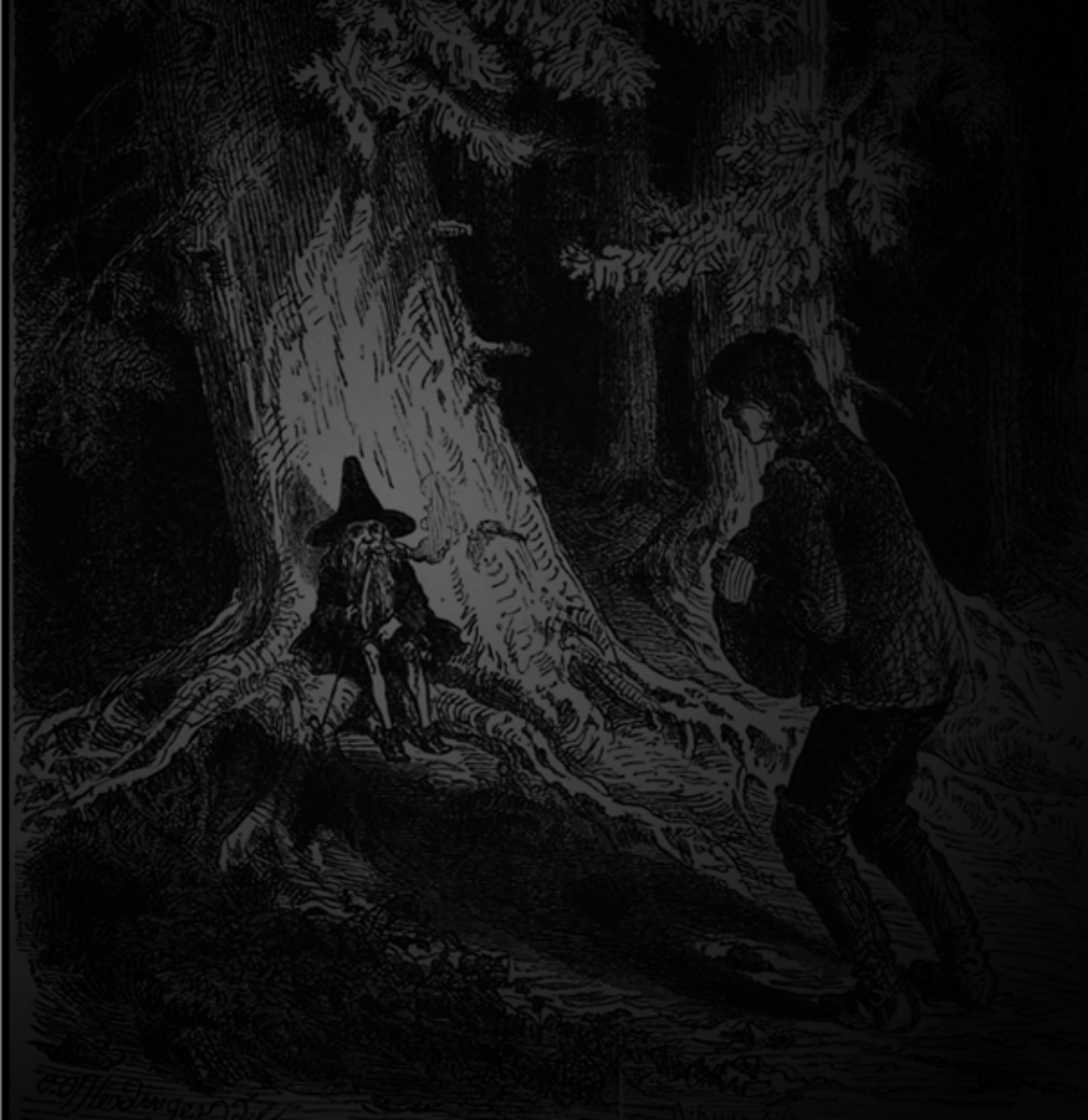
Events & Feste

Ob Feierlichkeiten, Themenabende oder kulinarische Events – im „Glasmännlein“ wird jeder Anlass zu einem unvergesslichen Erlebnis. Genießen Sie die Gastfreundschaft und das alpine Flair bei jedem Besuch.

Reservieren Sie Jetzt!

Bereit für ein Stück Alpen in Freiburg? Reservieren Sie Ihren Tisch im „Glasmännlein“ und erleben Sie Gastronomie, die Herz und Gaumen berührt! Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Sie mit unserer Passion für Geschmack und Gemütlichkeit zu begeistern

DAS BROT DER HEIMAT NIMMT KEIN ENDE,
UND DIE DAVON ESSEN,
BEKOMMEN GOLDENE HERZEN VOLL FRÖHLICHKEIT UND GÜTE.





Täglich geöffnet 11:00 - 23:00 Uhr
durchgehend warme Küche 12:00 - 22:00