

## UNSERE WEINE

**Weiß**

**Pinot Grigio Friuli Grave, DOC**  
 Salatin 0,125 l  
 Venetien, Italien 0,75 l

**Löss Grüner Veltliner**  
 Schloss Gobelsburg 0,125 l  
 Kamptal/Langenlois, Österreich 0,75 l

**Urgestein Riesling, DAC**  
 Schloss Gobelsburg 0,125 l  
 Kamptal/Langenlois, Österreich 0,75 l

**Gelber Muskateller**  
 G&R Triebaumer, Leithaberg/  
 Burgenland, Österreich 0,125 l  
 0,75 l

**Glatzer Sauvignon Blanc**  
 Glatzer 0,125 l  
 Carnuntum, Österreich 0,75 l

**Wieninger Wiener Gemischter Satz**  
 DAC bio, Stammersdorf/  
 Wien, Österreich 0,125 l  
 0,75 l

**Rot**

**Zweigelt**  
 Weingut Pasler 0,125 l  
 Jois/Burgenland, Österreich 0,75 l

**Blafränkisch**  
 Glatzer 0,125 l  
 Carnuntum, Österreich 0,75 l

**Leo Aumann Classic Cuvée**  
 Leo Aumann 0,125 l  
 Thermenregion, Österreich 0,75 l

**Malbec**  
 Bodegas Callia 0,125 l  
 Argentinien 0,75 l

**Les Janelles Syrah**  
 Les Janelles 0,125 l  
 Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,75 l

**Cabernet Sauvignon**  
 Caliterra 0,125 l  
 Central Valley, Chile 0,75 l

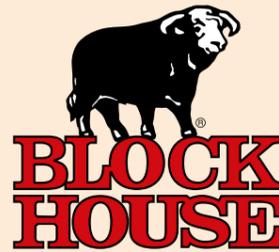
**Rosé**

**Rosé Hasen**  
 R&A Pfaffl 0,125 l  
 Weinviertel, Österreich 0,75 l

**PERLENDES**

**Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC**  
 Salatin 0,1 l  
 Cordignano/Venetien, Italien 0,75 l

**Champagner, Drappier**  
 Brut, Reims, Frankreich 0,375 l



## Best steaks since 1968

Den Gästen eine natürliche und gesunde Ernährung zu bieten – mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das an Naturholztischen mit Stoffsets und Papierservietten seinen Gästen Freude bereitet und das Essengehen für jedermann für alle Tageszeiten möglich macht.

### Die BLOCK HOUSE Fleischerei

Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide, ähnlich ist es in Irland. Um eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir von unseren Landwirten auch Rindfleisch aus dem eigenen regionalen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern.

### Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Das Gemüse und die feldfrischen Salate sind regional und die großen Kartoffeln stammen seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide. Der Fisch ist ausschließlich aus umweltschonender und ASC/MSC zertifizierter Fischerei. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir und unsere Block Menü Qualität unserer Lebensmittel mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit. Unsere zarten Steaks werden auf dem Lavastein-Grill von unseren Köchen auf den Punkt genau gegrillt.

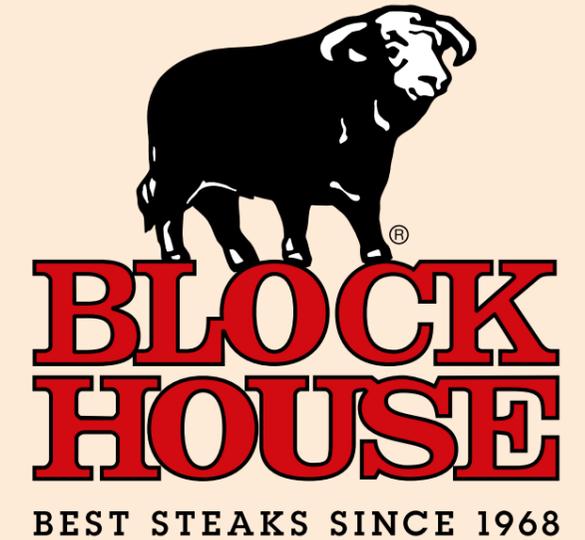
### Genuss und Lebensfreude

soll Ihnen jeder BLOCK HOUSE Besuch bereiten. Die Aufgaben erfüllt Ihr BLOCK HOUSE seit über 50 Jahren. Zu unserem guten Essen servieren wir Ihnen frisches Bier und beste Weine in ausgewogener Vielfalt. Stolz macht uns die Gewissheit, dass aufmerksame Mitarbeiter bereitstehen, um mit Lebensfreude, fröhlicher Stimmung und Heiterkeit von mittags bis Mitternacht Ihre Wünsche zu erfüllen.



Sonntag bis Donnerstag: 11:30 bis 22:00 Uhr  
 Freitag und Samstag: 11:30 bis 23:

Wir freuen uns auf Sie in über 50 BLOCK HOUSE Restaurants in Europa.  
[www.block-house.at](http://www.block-house.at)



## ALLERGENKARTE

## SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd 0,25 l  
 San Pellegrino, prickelnd 0,75 l  
 Acqua Panna, still 0,25 l  
 Acqua Panna, still 0,75 l  
 Coca-Cola<sup>2,3</sup> 0,33 l  
 Coke Light, Coke Zero<sup>1,2,3,4</sup> 0,33 l  
 Fanta<sup>1,2,6</sup>, Sprite<sup>1</sup> 0,33 l  
 Almdudler<sup>2,4</sup> 0,33 l  
 Eistee Zitrone<sup>4</sup>/Pfirsich<sup>4</sup> 0,33 l  
 Apfelsaft 0,2 l  
 Apfelsaft gespritzt 0,3 l  
 Apfelsaft gespritzt 0,5 l  
 Orangensaft 0,2 l  
 Marillensaft 0,2 l  
 Johannisbeersaft 0,2 l  
 Sodawasser 0,2 l  
 Sodawasser 0,5 l  
 Soda Zitrone/Himbeere<sup>4</sup>/Holunder<sup>4</sup> 0,3 l  
 Soda Zitrone/Himbeere<sup>4</sup>/Holunder<sup>4</sup> 0,5 l  
 Tonic<sup>5</sup> 0,2 l  
 Bitter Lemon<sup>5,6</sup> 0,2 l

## FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass 0,3 l  
 Stiegl Pils vom Fass 0,5 l  
 Stiegl Zwickl vom Fass 0,3 l  
 Stiegl Zwickl vom Fass 0,5 l  
 Erdinger Weizenbier Fl. 0,5 l  
 Stiegl Radler Zitrone Fl. 0,5 l  
 Gösser Naturgold Alkoholfrei Fl. 0,5 l

## SPIRITS

Jägermeister 4 cl  
 Wilhelm, Williamsbirne 2 cl  
 Wilhelm, Marille 2 cl  
 Wilhelm, Alte Zwetschke 2 cl  
 Wilhelm, Haselnuss 2 cl  
 Martini Bianco Vermouth 4 cl  
 Baileys Irish Cream 2 cl  
 Molinari Sambuca 2 cl  
 Absolut Vodka 4 cl  
 Smirnoff Vodka 4 cl  
 Bacardi Rum 4 cl  
 Averna Amaro Siciliano 4 cl  
 José Cuervo Tequila 4 cl  
 Gordon's Dry Gin 4 cl  
 Nonino Grappa 2 cl  
 Rémy Martin Cognac 2 cl  
 Ballantine's Scotch 4 cl  
 Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4 cl  
 Ramazotti 4 cl  
 Campari<sup>2,5</sup> 4 cl

## HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato ☺  
 Cappuccino ☺  
 Espresso ☺  
 doppelter Espresso ☺  
 Kännchen Tee ☺  
 Kaffee ☺  
 koffeinfreier Kaffee ☺  
 Schokopresso ☺  
 Trinkschokolade ☺  
 Glühwein ☺

<sup>1</sup>Mit Konservierungsstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig. <sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Chininhaltig. <sup>6</sup>Mit Antioxidationsmittel. <sup>\*</sup>Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtangaben vor dem Grillen.

## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen, würziges Tomatenconfit und Kürbiskerne

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucola und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup>

• mit Rindersteakstreifen

• mit Hähnchengeschnetzeltem aus dem Innenfilet



### Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht

große Portion, 190 g



Salatsaucen:

#### American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

#### French Dressing<sup>6</sup>

pikant, mit einem Hauch Knoblauch

#### Italian Dressing<sup>6</sup>

würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

### Tomaten-Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit würzigem Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot



### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert



### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto<sup>6</sup>, Rucola und Grana Padano



## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseeinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot



### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot



### Zwiebelsuppe

#### französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken



### Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Obers, dazu BLOCK HOUSE Brot



## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta



### Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin<sup>1</sup> und Bruschetta



### Die drei Klassiker

unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot



### Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung, pflanzlich mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete, auf BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites



### Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit



vegetarische Gerichte

Glutenhaltiger Weizen	Erdnüsse	Senf	Fische
Glutenhaltiger Roggen	Soja	Sesam	Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden
Glutenhaltige Gerste	Milch	Schwefeldioxid und Sulfite	
Eier	Schalenfrüchte	Lupine	
Krebstiere	Sellerie	Weichtiere	



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg, Baked Potato mit Sour Cream und BLOCK HOUSE Brot.

**Glutenfrei: alle Gerichte ohne Brot**   
**Laktosefrei: alle Gerichte ohne Sour Cream, Steak- und Kräuterbutter**

## MRS. RUMPSTEAK

ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken

## MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart

## HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Kren

## FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer

## AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter

## T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter   
 Auch zum Teilen für zwei



## FRISCHE KÜCHE

### Weidelamm

160 g zarter Lammrücken, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter



### Steak & Gemüse

180 g Hüftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter



### Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat



### Hähnchenoberkeule

zwei zarte Keulen ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur



### Amerikanischer Salat

kross gebratene Hühnermedaillons mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, dazu American Dressing



### Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuter-Rahm-Sauce



### Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio und frisch würzigem Tomatenconfit

• mit Rindersteakstreifen

• mit Hähnchengeschnetzeltem aus dem Innenfilet



## AMERICAN BISTRO

### Classic Block Burger

200 g Beef vom Rind aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw-Garnitur



### New York Cheese Burger

unser Block Burger 200 g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur



### Barbecue Steak Teller

kleine Rindermedaillons mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream



### Hüftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream



### Beef Ribs

besonders saftige Rinderrippen in einer kernigen Marinade, dazu Pommes frites und BBQ-Steaksauce



### Fitness-Pfanne „Asia“

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Teriyaki-Sauce mit Ingwer und Knoblauch



## ZUM DAZUBESTELLEN

### BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen



### Baked Potato mit Sour Cream



### Kartoffel-Gratin



### Pommes frites



### Sweet Potato Fries



### Pepper-Sauce

scharf, mit ganzen Pfefferkörnern



### Kräuterbutter



### Sour Cream



### Frishes Saisongemüse



### Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln



### Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln



### Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln



### FrISCHE Pilze à la Crème

