

APEROL SPRITZ
4,50 €

UNSERE WEINE

Weiß

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC		
Salatin	0,125 l	3,60
Venetien, Italien	0,75 l	21,60

Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg	0,125 l	3,80
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	22,80

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	3,90
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	23,40

Fidesser Gelber Muskateller

Platter Rieden bio	0,125 l	4,40
Weinviertel, Österreich	0,75 l	26,40

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	4,40
Carnuntum, Österreich	0,75 l	26,40

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	4,90
Wien, Österreich	0,75 l	29,40

Rosé

Rosé Hasen		
R&A Pfaffl	0,125 l	4,50
Weinviertel, Österreich	0,75 l	27,00

Rot

Zweigelt		
Weingut Pasler	0,125 l	3,70
Jois/Burgenland, Österreich	0,75 l	22,20

Blaifränkisch

Glatzer	0,125 l	4,10
Carnuntum, Österreich	0,75 l	24,60

Cuvee Debüt

Michael Auer	0,125 l	4,30
Carnuntum, Österreich	0,75 l	25,80

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,50
Argentinien	0,75 l	27,00

Shiraz Steak

Rosemount	0,125 l	4,70
Hunter Valley, Australien	0,75 l	28,20

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	4,70
Central Valley, Chile	0,75 l	28,20

PERLENDES

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	3,20
Cordignano/Venetien, Italien	0,75 l	24,00

Champagner, Drappier

Brut, Reims, Frankreich	0,375 l	32,00
-------------------------	---------	--------------

SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd	0,25 l	2,90
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l	5,90
Acqua Panna, still	0,25 l	2,90
Acqua Panna, still	0,75 l	5,90
Coca-Cola ^{2,3} , Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l	3,40
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	3,40
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	3,40
Eistee Zitrone ⁴ /Pfirsich ⁴	0,33 l	3,40
Apfelsaft	0,2 l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,40
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	4,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Marillensaft	0,2 l	2,90
Johannisbeersaft	0,2 l	2,90
Sodawasser	0,2 l	1,70
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,3 l	2,10
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,5 l	3,40
Tonic ⁵	0,2 l	3,10
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,10

FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	3,60
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l	4,80
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l	4,20
Radler Zitrone Stiegl	Fl. 0,5 l	3,90
Alkoholfrei Gösser Naturgold	Fl. 0,5 l	3,90

SPIRITS

Jägermeister	4 cl	3,60
Wilhelm, Williamsbirne	2 cl	3,20
Wilhelm, Marille	2 cl	3,20
Wilhelm, Alte Zwetschke	2 cl	3,20
Wilhelm, Haselnuss	2 cl	3,20
Martini Bianco Vermouth	4 cl	3,90
Baileys Irish Cream	2 cl	3,60
Molinari Sambuca	2 cl	3,60
Absolut Vodka	4 cl	3,90
Smirnoff Vodka	4 cl	3,90
Bacardi Rum	4 cl	3,90
Tio Pepe Sherry	4 cl	3,60
José Cuervo Tequila	4 cl	3,90
Gordon's Dry Gin	4 cl	3,90
Nonino Grappa	2 cl	3,50
Rémy Martin Cognac	2 cl	4,50
Ballantine's Scotch	4 cl	4,50
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	4,70
Aperol ^{2,5}	4 cl	3,20
Campari ^{2,5}	4 cl	3,20

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato	3,60	Kaffee	2,90
Cappuccino	3,30	koffeinfreier Kaffee	2,80
Espresso	2,60	Schokopresso	3,20
doppelter Espresso	4,10	Trinkschokolade	2,50
Kännchen Tee	3,10	Glühwein	3,20



Best steaks since 1968

Den Gästen eine natürliche und gesunde Ernährung zu bieten - mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg.

Die BLOCK HOUSE Fleischerei

Schon 1973 entstand die BLOCK HOUSE Fleischerei in Hamburg und versorgt seitdem unsere Unternehmen mit bestem Fleisch. Vom Einkauf durch unsere eigenen Einkäufer vor Ort über die Reifung, dem vorgegebenen Zuschnitt, der grammgenauen Portionierung, bis zur Endkontrolle durch uns und der Veterinärbehörde. Angus- und Hereford-Rinder aus Südamerika liefern uns die besten Steaks - saftig zart mit guter Fettmarmorierung.

Unter idealen klimatischen Bedingungen ständig im Freien, finden sie tagaus, tagein ihre immergrüne Nahrung - naturbelassen und artgerecht.

Das sind Bio-Steaks im besten Sinne.

Unsere Küche

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Frische Gemüse, die feldfrischen Salate auf dem Salatbuffet und die großen Kartoffeln, kommen aus der näheren Region. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch gekocht, garantieren wir Qualität mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit und hohem Ernährungswert. Auf dem Lava-Glühstein-Grill werden die Steaks von unseren Grillern auf den Punkt genau gegrillt.

Genuss und Lebensfreude

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



Täglich geöffnet von mittags bis Mitternacht, sonntags bis 23:00 Uhr.
Wir freuen uns auf Sie in allen BLOCK HOUSE Restaurants in Europa.
www.block-house.at

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.
¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ^{*}Geschwefelt. [†]Taurin.
 Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

bunte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen **4,80**

Caesar Salat

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹ **5,90**

Bruschetta

frische Tomatenwürfel mit Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot **4,80**

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert **8,90**

Wählen Sie dazu:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian Dressing⁶ würzig, mit Kräutern und Oliven

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano **9,40**

Tomaten und Mozzarella

original italienischer Büffelmozzarella, angerichtet mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto **8,10**

Büsumer Krabben

aus der Nordsee, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert **8,60**

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack **4,40**

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch **4,60**

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken **5,10**

Tomatensuppe

aromatisch, mit Tomateneinlage, dazu ofenfrisches BLOCK HOUSE Brot **4,60**

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Kartoffel mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta **11,20**

Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin¹ und Bruschetta **11,80**

Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato, BLOCK HOUSE Brot **12,20**

Pasta all'arrabiata

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili, feurig gewürzt **11,90**
wahlweise mit zarten Rindfleischstreifen + 3,00



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

MRS. RUMPSTEAK

ein erstklassiger Zuschnitt unserer eigenen Fleischerei, 180 g, aus dem jungen, herzhaften Rinderrücken **19,90**

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart **25,80**

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttage, saftig und zart **23,90**

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Kren **30,50**

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer **27,10**

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter **33,70**

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter **35,90**
 Auch zum Teilen für zwei **+ 9,20**



FRISCHE KÜCHE

Putenmedaillons

saftig kross gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream **12,40**

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und unserer würzigen Pepper-Sauce **13,20**

Zarter Lammrücken

160 g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feiwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter **19,80**

Steak & Gemüse

160 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter **14,40**

Turkey Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano, dazu zarte Putenmedaillons **11,90**

Salat American

zarte Putenmedaillons auf knackigen Salaten mit gebratenen Pilzen und American Dressing **11,20**

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuter-Rahm-Sauce **19,10**

Frischer Fjord Lachs

aus den Fjorden Norwegens, mit feiwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Gratin und Zitrone **17,90**

AMERICAN BISTRO

Barbecue Steak Teller

kleine Rindermedaillons mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream **15,10**

Huftsteak

160 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream **15,80**

Der 200 Grammer

aus 100% reinem BLOCK HOUSE Beef, medium saftig gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw Garnitur **12,90**

N.Y. Cheeseburger

200 g Beefsteak aus 100% reinem Rindfleisch auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamerkäse überbacken, dazu Pommes frites **13,90**

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen **0,90**

Baked Potato mit Sour Cream **3,50**

Kartoffel-Gratin **3,50**

Pommes frites **2,90**

Sweet Potato Fries **3,80**

Pepper-Sauce scharf, mit ganzen Pfefferkörnern **2,40**

Kräuterbutter **0,90**

Beef-Chili-Dip, scharf **0,90**

Sour Cream **0,90**

Frisches Saisongemüse **3,80**

Gebuttertes Möhrengemüse **3,30**

Blattspinat „Brasserie“ feiwürzig, mit Zwiebeln **3,80**

Knackiges Pfannengemüse frisch gebratene Paprika, Zuckerschoten, Champignons und rote Zwiebeln **3,80**

Coleslaw „American Style“ hausgemachter, frischer Krautsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln **2,80**

Frische Pilze à la Crème **4,30**