

Unsere Empfehlung
APEROL SPRITZ²

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

Fidesser Gelber Muskateller
Platter Rieden bio 0,125 l
Weinviertel, Österreich 0,75 l

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

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC
Oberlaa bio 0,125 l
Wien, Österreich 0,75 l

Rosé

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

Rot

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

Blaufränkisch
Glatzer 0,125 l
Carnuntum, Österreich 0,75 l

Cuvée Debüt
Michael Auer 0,125 l
Carnuntum, Österreich 0,75 l

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

Shiraz Steak
Rosemount 0,125 l
Hunter Valley, Australien 0,75 l

Cabernet Sauvignon
Caliterra 0,125 l
Central Valley, Chile 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

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^{2,3}, Coke Zero^{1,2,3,4} 0,33 l

Fanta^{1,2,6}, Sprite¹ 0,33 l

Almdudler^{2,4} 0,33 l

Eistee Zitronen⁴/Pfirsich⁴ 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

Soda Zitronen/Himbeere⁴/Holunder⁴ 0,3 l

Soda Zitronen/Himbeere⁴/Holunder⁴ 0,5 l

Tonic⁵ 0,2 l

Bitter Lemon^{5,6} 0,2 l

FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass 0,3 l

Stiegl Pils vom Fass 0,5 l

Erdinger Weizenbier Fl. 0,5 l

Radler Zitronen Stiegl Fl. 0,5 l

Alkoholfrei Gösser Naturgold 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

Tio Pepe Sherry 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

Aperol^{2,5} 4 cl

Campari^{2,5} 4 cl

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato

Cappuccino

Espresso

doppelter Espresso

Kännchen Tee

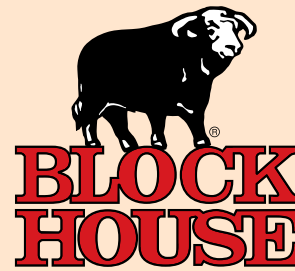
Kaffee

koffeinfreier Kaffee

Schokopresso

Trinkschokolade

Glühwein



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.



ALLERGENKARTE

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

*Schwefeldioxid und Sulfite

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

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

bunte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen

Wählen Sie dazu:

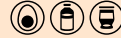
American Dressing

lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert



French Dressing⁶

pikant, mit einem Hauch Knoblauch



Italian Dressing⁶

würzig, mit Kräutern und Oliven



Caesar Salad

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



Bruschetta

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



Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert



Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano



Tomaten und Mozzarella

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



Büsumer Krabben

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



FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack



Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch



Zwiebelsuppe

französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken



Tomatensuppe

aromatisch, mit Tomateneinlage, dazu ofenfrisches BLOCK HOUSE Brot



GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

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



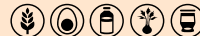
Spinat-Gratinée

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



Die drei Klassiker

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



Pasta all'arrabiata

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit frischen Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Chili, feurig gewürzt



Glutenhaltiges Getreide	Erdnüsse	Sellerie	Lupine
Eier	Soja	Senf	Weichtiere
Krebstiere	Milch	Sesam	Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden
Fische	Schalenfrüchte	Schwefeldioxid und Sulfite	

vegetarische Gerichte



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 Fettsauge, 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

Putenmedaillons

saftig kross gegrillt, mit Kräuterbutter und Baked Potato mit Sour Cream



Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und unserer würzigen Pepper-Sauce



Zarter Lammrücken

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



Steak & Gemüse

160 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter



Turkey Caesar Salad

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



Salat American

zarte Putenmedaillons auf knackigen Salaten mit gebratenen Pilzen und American Dressing



Filetmedaillons und Pilze

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



Frischer Fjord Lachs

aus den Fjorden Norwegens, mit feinwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Gratin und Zitrone



AMERICAN BISTRO

Barbecue Steak Teller

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



Huftsteak

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



Der 200 Grammer

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



N.Y. Cheeseburger

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



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



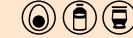
Kräuterbutter



Beef-Chili-Dip, scharf



Sour Cream



Frisches Saisongemüse



Gebuttertes Möhrengemüse



Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln



Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Zuckerschoten, Champignons und rote Zwiebeln



Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Krautsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln



Frische Pilze à la Crème

