

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.

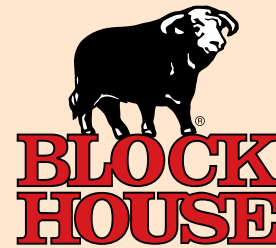
Unter idealen klimatischen Bedingungen ständig im Freien, finden sie tagaus, tagein ihre immergrüne Nahrung – naturbelassen und artgerecht. Das sind Bio-Steaks im besten Sinne.

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.



Besuchen Sie uns in über 50 BLOCK HOUSE Restaurants in Europa

Deutschland

Ahrensburg

Große Straße 13
Tel. 04102 543 14

Augsburg

Ulrichsplatz 3
Tel. 0821 3198 43 30

Berlin

Am Adenauerplatz
Kurfürstendamm 161
Tel. 030 891 93 55

Am Alexanderplatz
Karl-Liebknecht-Str. 7
Tel. 030 242 33 00

Charlottenburg
Theodor-Heuss-Platz 12
Tel. 030 30170 91

Am Zoo Palast
Budapester Str. 42-50
Tel. 030 26 55 85 00

Friedrichshain
Karl-Marx-Allee 91
Tel. 030 422 47 73

Zehlendorf
Teltower Damm 36
Tel. 030 80 90 39 16

Mitte
Friedrichstraße 100
Tel. 030 20 07 43 77

Braunschweig

Steinweg 27
Tel. 0531 182 24

Österreich

Wien

Am Naschmarkt,
Linke Wienzeile 4
Tel. +43 140 60 28 10

Düsseldorf

Altstadt
Kurze Straße 1
Tel. 0211 56 65 94 65

Essen

Kennedyplatz 1
Tel. 0201 29 44 40 14

Frankfurt/Main

Westend, Wiesenau 1
Tel. 069 72 39 39

Europa-Allee 12-22
Tel. 069 78 07 94 74

Börsenplatz 5
Tel. 069 21 99 65 66

Hamburg

Alstertal, Heegberg 32
Tel. 040 602 08 04

Barmbek
Fuhlsbüttler Str. 165
Tel. 040 691 13 45

Bergedorf
Sachsentor 2
Tel. 040 721 71 71

Eidelstedt
Alte Elbgastraße 9
Tel. 040 570 34 34

Eppendorf
Hoheluftchaussee 2
Tel. 040 45 90 22

Spanien

Málaga

Centro Comercial Larios
Tel. +34 952 36 80 05

Centro Comercial
Plaza Mayor
Tel. +34 666 10 40 00

Marbella

Centro Comercial,
La Canada
Tel. +34 952 86 60 60

Palma de Mallorca

Paseo Mallorca 16
Tel. +34 971 43 41 70

Gänsemarkt Passage
Tel. 040 34 60 05

Harburg, Sand 8
Tel. 040 77 24 37

Jungfernstieg 1
Tel. 040 30 38 22 15

Kirchenallee 49-51
Tel. 040 24 33 50

Othmarschen
Waitzstraße 1
Tel. 040 890 72 73

Pöseldorf
Mittelweg 122
Tel. 040 44 31 30

Volksdorf
Groten Hoff 12
Tel. 040 603 70 25

Wandsbek
Schloßstraße 48
Tel. 040 68 46 38

Winterhude
Dorotheenstraße 57
Tel. 040 27 78 46

Hannover

Am Aegi
Hildesheimer Straße 9
Tel. 0511 85 53 05

Am Kröpcke
Ständehausstraße 4
Tel. 0511 32 12 39

Santa Ponça, Mallorca

Gran Via del Puig
de Massanella 4
Tel. +34 971 59 45 00

Marratxí, Mallorca

Festival Park,
Autopista Palma -
Inca 7,1 km
Tel. +34 600 44 07 00

Porto Pi, Mallorca

Centro Comercial
Porto Pi
Tel. +34 637 07 08 53

Thielenplatz 3
Tel. 0511 21 33 56 01

Kiel

Willestraße 4-6
Tel. 0431 587 84 31

Lübeck

Holstenstr. 40
Tel. 0451 752 92

München

Leopoldstraße 32
Tel. 089 33 17 18

Prielmayerstraße 1
Tel. 089 54 32 43 10

Nürnberg

Hauptmarkt 12
Tel. 0911 99 28 52 33

Rostock

Breite Straße 16
Tel. 0381 45 33 30

Stuttgart

Am Bahnhof
Arnulf-Klett-Platz 3
Tel. 0711 29 17 70

Am Schwabenzentrum
Eberhardstraße 10
Tel. 0711 236 94 20

Westerland, Sylt

Neue Straße 1
Tel. 04651 88 67 20

Portugal

Oeiras

Centro Comercial
Oeiras Parque,
Av. António Bernardo
Cabral de Macedo
Tel.: +351 214 46 70 93

Lissabon

Amoreiras
Shopping Center,
Av. Eng. Duarte Pacheco
Tel. +351 210 98 75 53

Atrium Saldanha,
Praça Duque de Saldanha 1
Tel. +351 210 93 98 96



GLUTENFREI

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig. ⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig. ⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

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

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, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹, ohne Knoblauchcroûtons und BLOCK HOUSE Brot

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano, ohne BLOCK HOUSE Brot

Tomaten und Mozzarella

original italienischer Büffelmozzarella, angerichtet mit sonnengereiften Tomaten und frischem Basilikum-Pesto, ohne BLOCK HOUSE Brot

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, ohne Vollkornbrot serviert

Büsumer Krabben

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

FEINE SUPPEN

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch

Tomatensuppe 🌱

aromatisch, mit Tomateneinlage

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato 🌱

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

Die drei Klassiker 🌱

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato und Dressing nach Wahl, ohne BLOCK HOUSE Brot

Spinat-Gratinée 🌱

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



Unsere Steak-Menüs enthalten einen frischen Salat vorweg und eine Baked Potato mit Sour Cream.

Das Menü wird ohne BLOCK HOUSE Brot serviert.

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 Fetttauge, 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, ohne BLOCK HOUSE Brot

Salat American

zarte Putenmedaillons auf knackigen Salaten mit gebratenen Pilzen und American Dressing, ohne BLOCK HOUSE Brot

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und unserer würzigen Pepper-Sauce, ohne BLOCK HOUSE Brot

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuter-Rahm-Sauce ohne BLOCK HOUSE Brot

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, ohne BLOCK HOUSE Brot

Frischer Fjord Lachs

aus den Fjorden Norwegens, mit feinwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Gratin und Zitrone, ohne BLOCK HOUSE Brot

AMERICAN BISTRO

alles ohne BLOCK HOUSE Brot

Barbecue Steak Teller

kleine Rindermedaillons 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

Huftsteak

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

N.Y. Cheeseburger

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

ZUM DAZUBESTELLEN

Baked Potato mit Sour Cream

Gebuttertes Möhrengemüse

Kartoffel-Gratin

Blattspinat „Brasserie“ feinwürzig, mit Zwiebeln

Pepper-Sauce

scharf, mit ganzen Pfefferkörnern

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln

Kräuterbutter

Beef-Chili-Dip, scharf

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Krautsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

Sour Cream

Frisches Saisongemüse

Frische Pilze à la Crème