

## UNSERE WEINE

Wei <sup>ß</sup>	Rot
<b>Pinot Grigio Friuli Grave, DOC</b> Salatin 0,125 l	<b>Zweigelt</b> Weingut Pasler 0,125 l
Venetien, Italien 0,75 l	Jois/Burgenland, Österreich 0,75 l
<b>Löss Grüner Veltliner</b> Schloss Gobelsburg 0,125 l	<b>Blaufränkisch</b> Glatzer 0,125 l
Kamptal/Langenlois, Österreich 0,75 l	Carnuntum, Österreich 0,75 l
<b>Urgestein Riesling, DAC</b> Schloss Gobelsburg 0,125 l	<b>Leo Aumann Classic Cuvée</b> Leo Aumann 0,125 l
Kamptal/Langenlois, Österreich 0,75 l	Thermenregion, Österreich 0,75 l
<b>Fidesser Gelber Muskateller</b> Platter Rieden bio 0,125 l	<b>Malbec</b> Bodegas Callia 0,125 l
Weinviertel, Österreich 0,75 l	Argentinien 0,75 l
<b>Glatzer Sauvignon Blanc</b> Glatzer 0,125 l	<b>Les Jamelles Syrah</b> Les Jamelles 0,125 l
Carnuntum, Österreich 0,75 l	Languedoc-Roussillon, Frankreich 0,75 l
<b>Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC</b> Oberlaa bio 0,125 l	<b>Cabernet Sauvignon</b> Calterra 0,125 l
Wien, Österreich 0,75 l	Central Valley, Chile 0,75 l

## PERLENDES

Rosé	
<b>Rosé Hasen</b> R&A Pfaffl 0,125 l	<b>Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC</b> Salatin 0,1 l
Weinviertel, Österreich 0,75 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 <sup>2,3</sup> , 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
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
Radler Zitrone Stiegl	Fl. 0,5 l
Alkoholfrei Gösser Naturgold	Fl. 0,5 l

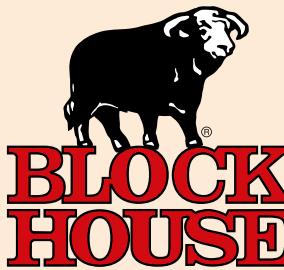
## SPIRITS

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
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
Aperol <sup>2,5</sup>	4 cl
Campari <sup>2,5</sup>	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. 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

Schon 1973 entstand die BLOCK HOUSE Fleischerei in Hamburg und versorgt seitdem unsere Unternehmen mit bestem Fleisch. Vom Einkauf durch unsere eigenen Experten vor Ort über die Reifung, dem vorgegebenen Zuschnitt, der grammgenauen Portionierung bis hin zur Endkontrolle durch uns und der Veterinärbehörde. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks – saftig zart mit guter Fettmarinierung. Dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Bezug auf Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide und ernähren sich von frischem Gras. Ähnlich ist es in Irland. Dort bewegen sich die Tiere überwiegend im Freien. Um auch zukünftig eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir auch Rindfleisch aus unserem eigenen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg Vorpommern in Deutschland.

### Unsere Küche

kaufte die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Die Kartoffeln und die feldfrischen Salate auf dem Salatbuffet beziehen wir von Bauern aus der näheren Region. Der Fisch stammt ausschließlich aus umweltschonender und zertifizierter Fischerei – und unsere Hühner erhalten wir von Betrieben, die durch den Deutschen Tierschutzbund zertifiziert sind. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir Qualität mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit und hohem Ernährungswert. Auf dem Lava-Glühstein-Grill werden die Steaks von unseren Köchen auf den Punkt genau gebrillt.

### 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



# 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 Dressing<sup>6</sup>

pikant, mit einem Hauch Knoblauch



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

würzig, mit Kräutern und Oliven



## Caesar Salad

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

wahlweise mit zarten Hühnerbrust-Innenfilets



## Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing



## Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert



## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot



### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischem Paprika und viel Rindfleisch, dazu BLOCK HOUSE Brot



## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

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



### Spinat-Gratinée

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



Glutenhaltiges Getreide



Eier



Krebstiere



Fische



Erdnüsse



Soja



Milch



Schalenfrüchte



Sellerie



Senf



Sesam



Schweifeldioxid und Sulfite



Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden

vegetarische Gerichte

vegane Gerichte

**PRIME BEEF**  
BLOCK HOUSE  
BEST STEAKS SINCE 1948  
AUS HAUSEIGENER FLEISCHEREI

Unsere Steak-Menus 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, herhaften 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 Fettauge, 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 zertesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer

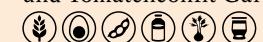
**AMERICAN TENDERLOIN**  
das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter

**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

## Brust & Keule

klassische Kombination aus zwei Hühnerbrust-Medaillons und einer Oberkeule ohne Knochen, saftig kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Tomatenconfit Garnitur



## 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

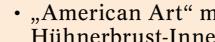
180 g Huftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter



## Großer gemischter Salat

saisonale Blattsalate, Tomaten, Rettich, Gurken und Zwiebeln, dazu American Dressing

- „Rancher Art“ mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon
- „American Art“ mit Hühnerbrust-Innenfilets



## 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

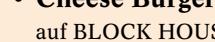


## New York Burger

mit Fleisch aus eigener Aufzucht, 200 g, aus 100 % reinem Rindfleisch mit unserem ofenfrischen BLOCK HOUSE Brot:

- Classic Burger

medium saftig gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw-Garnitur



## • Cheese Burger

auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites



## Hüftsteak

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



## ZUM DAZUBESTELLEN

### BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen



### Frisches Saisongemüse



### Baked Potato mit Sour Cream



### Broccoli-Bohnen-Erbsegemüse



### Kartoffel-Gratin



### Süß-pikantes Mais-Chilgemüse



### Pommes frites



### Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln



### Sweet Potato Fries



### Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Zuckerschoten, Champignons und rote Zwiebeln



### Pepper-Sauce

scharf, mit ganzen Pfefferkörnern



### Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Krautsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln



### Kräuterbutter



### Beef-Chili-Dip, scharf



### Sour Cream



### Frische Pilze à la Crème

