

UNSERE WEINE

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

PERLENDES

Rosé			Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC		
Rosé Hasen			Salatin		
R&A Pfaffl	0,125 l		Cordignano/Venetien, Italien	0,1 l	
Weinviertel, Österreich	0,75 l			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

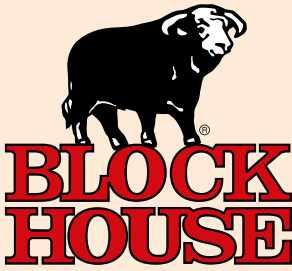
Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l	
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l	
Stiegl Zwickl vom Fass	0,5 l	
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l	
Radler Zitrone Stiegl	Fl. 0,5 l	
Alkoholfrei Gösser Naturgold	Fl. 0,5 l	

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		Kaffee	
Cappuccino		koffeinfreier Kaffee	
Espresso		Schokopresso	
doppelter Espresso		Trinkschokolade	
Kännchen Tee		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 Fettmarmorierung. 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

kauft 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 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



BEST STEAKS SINCE 1968



ALLERGENKARTE

<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. \*Geschwefelt. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben 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 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

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

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

**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, dazu BLOCK HOUSE Brot

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

**Zwiebelsuppe französische Art**  
klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

**Broccolicremesuppe**  
mit frischem Broccoli und Obers verfeinert, dazu offenfrisches 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-Gratin<sup>1</sup> und Bruschetta

**Die drei Klassiker**  
unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato, BLOCK HOUSE Brot

**Pasta**  
schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit  
• Gemüsebolognese  
• Basilikumpesto  
und frisch geriebenem Grana Padano

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 vegane 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 Fettague, 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

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

**Steak & Gemüse**  
180g 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 Kräutersaitlingen 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

**Hüftsteak**  
180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, 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

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**  
**Broccoli-Bohnen-Erbsengemüse**  
**Süß-pikantes Mais-Chiligemüse**  
**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**