



# **BLOCK HOUSE**

**BEST STEAKS SINCE 1968**

## FRISCHES VORWEG

### BLOCK HOUSE Salat

bunte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen **5,20**

### Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano<sup>1</sup> **7,20**

- mit Poulardenbrust **+ 4,00**
- mit Rindersteakstreifen **+ 4,00**

### Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert **10,20**  
**große Portion, 190 g** **15,90**

### Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto<sup>6</sup>, Rucola und Grana Padano **10,40**

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

### Bruschetta Classic

frische Tomatenwürfel mit Pesto<sup>6</sup> aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot **5,20**

### Büsumer Krabben

aus der Nordsee<sup>1</sup>, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert **9,60**

### Rote-Rüben-Carpaccio

mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen und BLOCK HOUSE Brot **8,90**

## FEINE SUPPEN

### Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch und Gemüse, kräftig im Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,30**

### Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,30**

### Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken **6,80**

### Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Obers, dazu BLOCK HOUSE Brot **5,30**

## GRÜNE KÜCHE

### Garden Potato

unsere beliebte Kartoffel mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta **12,50**

### Spinat-Gratinée

Blattspinat „Brasserie“ mit herzhaftem Edamer überbacken, Kartoffel-Gratin<sup>1</sup> und Bruschetta **12,70**

### Die drei Klassiker

unser großer Salat mit frisch gebratenen Saisonpilzen, Baked Potato, BLOCK HOUSE Brot **13,50**

### Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung von unserer Block Menü, auf pflanzlicher Basis mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Rübe, mit Edamer auf BLOCK HOUSE Brot überbacken, dazu Pommes frites **15,20**

### Pasta Vegetale

feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt **12,60**



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 22,50

## MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem  
Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 28,80

## HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert  
mit kleinem Fettauge, saftig und zart 26,90

## RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer,  
vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Kren 34,80

## FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit  
dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 31,90

## AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten,  
außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 39,90

## T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g,  
mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 40,40  
Auch zum Teilen für zwei + 10,30



## FRISCHE KÜCHE

### Prime Chicken

zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur **15,50**

### Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigem Rindfleisch und unserer würzigen Pepper-Sauce **15,20**

### Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuter-Rahm-Sauce **21,80**

### Zarter Lammrücken

160 g, rosa gegrillt, mit Kartoffel-Gratin, feinwürzigem Blattspinat und Kräuterbutter **22,90**

### Amerikanischer Salat

kross gebratene Poulardenbrust mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, dazu American Dressing **13,60**

### Steak & Gemüse

180 g Hüftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter **17,90**

### Norwegischer Fjordlachs

gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat **21,40**

### Chicken Pasta

kross gebratene Poulardenbrust auf einer frischen Pilzvariation in Rahm und feinen Bandnudeln **17,10**

## AMERICAN BISTRO

### Barbecue Steak Teller

kleine Rindermedaillons mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream **17,40**

### Hüftsteak

180 g, aus dem Herzstück der Rinderhüfte, mit Coleslaw-Garnitur, dazu Baked Potato mit Sour Cream **19,70**

### 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 **14,70**
- **Cheese Burger**  
auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites **15,90**

## ZUM DAZUBESTELLEN

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

**Baked Potato mit Sour Cream** **4,20**

**Kartoffel-Gratin** **4,20**

**Pommes frites** **3,60**

**Sweet Potato Fries** **4,50**

**Pepper-Sauce**  
scharf, mit ganzen Pfefferkörnern **2,70**

**Kräuterbutter** **0,90**

**Sour Cream** **0,90**

**Frisches Saisongemüse** **4,40**

**Buntes Karottengemüse**  
mit Schalotten und feinem Ingwer **4,40**

**Blattspinat „Brasserie“**  
feinwürzig, mit Zwiebeln **4,40**

**Knackiges Pfannengemüse**  
frisch gebratene Paprika, Zuckerschoten, Champignons und rote Zwiebeln **4,40**

**Coleslaw „American Style“**  
hausgemachter, frischer Krautsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln **3,60**

**Frische Pilze à la Crème** **4,60**

**APEROL SPRITZ<sup>2,5</sup>**  
4,90 €

## UNSERE WEINE

### Weiß

#### Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,90
Venetien, Italien	0,75 l	23,40

#### Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,50
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	27,00

#### Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,70
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	28,20

#### Stift Klosterneuburg Gelber Muskateller

Nußberg und Kahlenbergerdorf	0,125 l	4,90
Wien, Österreich	0,75 l	29,40

#### Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	4,90
Carnuntum, Österreich	0,75 l	29,40

#### Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	5,00
Wien, Österreich	0,75 l	30,00

### Rosé

#### Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	4,90
Weinviertel, Österreich	0,75 l	29,40

### Rot

#### Zweigelt

Weingut Pasler	0,125 l	4,20
Jois/Burgenland, Österreich	0,75 l	25,20

#### Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	4,50
Carnuntum, Österreich	0,75 l	27,00

#### Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l	4,50
Thermenregion, Österreich	0,75 l	27,00

#### Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,70
Argentinien	0,75 l	28,20

#### Les Javelles Syrah

Les Javelles	0,125 l	5,00
Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	30,00

#### Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	5,20
Central Valley, Chile	0,75 l	31,20

## PERLENDES

#### Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	4,10
Cordignano/Venetien, Italien	0,75 l	28,70

#### Champagner, Drappier

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

## SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd	0,25 l	3,20
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l	6,30
Acqua Panna, still	0,25 l	3,20
Acqua Panna, still	0,75 l	6,30
Coca-Cola <sup>2,3</sup>	0,33 l	3,90
Coke Light, Coke Zero <sup>1,2,3,4</sup>	0,33 l	3,90
Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,33 l	3,90
Almdudler <sup>2,4</sup>	0,33 l	3,90
Eistee Zitrone <sup>4</sup> /Pfirsich <sup>4</sup>	0,33 l	3,90
Apfelsaft	0,2 l	3,10
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	4,90
Orangensaft	0,2 l	3,10
Marillensaft	0,2 l	3,10
Johannisbeersaft	0,2 l	3,10
Sodawasser	0,2 l	1,80
Sodawasser	0,5 l	2,90
Soda Zitrone/Himbeere <sup>4</sup> /Holunder <sup>4</sup>	0,3 l	2,50
Soda Zitrone/Himbeere <sup>4</sup> /Holunder <sup>4</sup>	0,5 l	3,70
Tonic <sup>5</sup>	0,2 l	3,40
Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	0,2 l	3,40

## FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	4,00
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l	5,00
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l	4,00
Stiegl Zwickl vom Fass	0,5 l	5,00
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l	4,90
Stiegl Radler Zitrone	Fl. 0,5 l	4,90
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	4,70

## SPIRITS

Jägermeister	4 cl	4,60
Wilhelm, Williamsbirne	2 cl	3,80
Wilhelm, Marille	2 cl	3,80
Wilhelm, Alte Zwetschke	2 cl	3,80
Wilhelm, Haselnuss	2 cl	3,80
Martini Bianco Vermouth	4 cl	4,40
Baileys Irish Cream	4 cl	4,40
Molinari Sambuca	2 cl	4,10
Absolut Vodka	4 cl	4,60
Smirnoff Vodka	4 cl	4,60
Bacardi Rum	4 cl	4,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,60
José Cuervo Tequila	4 cl	4,80
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,80
Nonino Grappa	2 cl	4,30
Rémy Martin Cognac	2 cl	5,20
Ballantine's Scotch	4 cl	5,20
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	5,50
Ramazzotti	4 cl	4,60
Campari <sup>2,5</sup>	4 cl	3,80

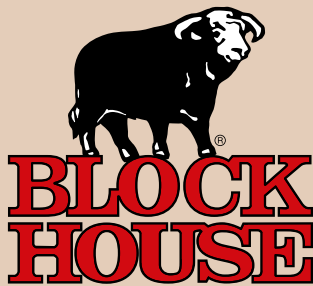
## HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato	4,20	Kaffee	3,50
Cappuccino	3,90	koffeinfreier Kaffee	3,30
Espresso	2,90	Schokopresso	3,80
doppelter Espresso	4,50	Trinkschokolade	3,20
Kännchen Tee	3,90	Glühwein	4,00

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

<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. <sup>8</sup>Geschwefelt. <sup>9</sup>Taurin. Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie uns gern nach der separaten Allergienkarte.



## 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**

entstand 1973 in Hamburg und sichert seitdem den Einkauf durch unsere eigenen Experten vor Ort, die Reifung, den vorgegebenen Zuschnitt und eine grammgenaue Portionierung als auch die Endkontrolle durch uns und das Veterinäramt. Angus- und Hereford-Rinder liefern uns die besten Steaks, dabei garantieren wir höchstmögliche Transparenz in Herkunft und Verarbeitung. In Uruguay und Argentinien leben unsere Rinder 365 Tage auf der Weide, ähnlich ist es in Irland. Um eine ganzheitliche und nachhaltige Versorgung sicherzustellen, nutzen wir von unseren Landwirten auch Rindfleisch aus dem eigenen regionalen Aufzuchtprogramm in Mecklenburg-Vorpommern.

### **Unsere Küche**

kauft die besten Lebensmittel täglich frisch ein. Das Gemüse und die feldfrischen Salate sind regional und die großen Kartoffeln stammen seit über 50 Jahren von Bauer Hedder aus der Lüneburger Heide. Der Fisch ist ausschließlich aus umweltschonender und ASC/MSC zertifizierter Fischerei. Nach unseren bewährten Rezepten, klassisch zubereitet, garantieren wir und unsere Block Menü Qualität unserer Lebensmittel mit gleichbleibender Schmackhaftigkeit. Unsere zarten Steaks werden auf dem Lavastein-Grill von unseren Köchen auf den Punkt genau gegrillt.

### **Genuss und Lebensfreude**

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



**Täglich geöffnet von 11:30 Uhr bis 23:00 Uhr.**

**Wir freuen uns auf Sie in über 50 BLOCK HOUSE Restaurants in Europa.  
[www.block-house.at](http://www.block-house.at)**