BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

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[6]
pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing[6]
würzig, mit Kräutern und Oliven

Caesar Salad
Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano[1]

wahlweise mit
- mit Poulardenbrust
- mit Rindersteakstreifen

Tatar vom Weiderind
für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert

große Portion, 190 g

Carpaccio
hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto[6], Rucola und Grana Padano

Bruschetta Classic
frische Tomatenwürfel mit Pesto[6] aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

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

Rote-Rüben-Carpaccio
mit Italian Dressing, frischem Schnittlauch, gerösteten Kürbiskernen und BLOCK HOUSE Brot

FEINE SUPPEN

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

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

Zwiebelsuppe französische Art
klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

Karotten-Ingwer-Suppe
aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Obers, dazu 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[1] und Bruschetta

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

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

Pasta Vegetale
feine Bandnudeln mit knackigem Pfannengemüse und würzigem Tomatenconfit, in der Butterpfanne geschwenkt

vegetarische Gerichte

Glutenhaltiger Weizen	Erdnüsse	Senf	Fische
Glutenhaltiger Roggen	Soja	Sesam	
Glutenhaltige Gerste	Milch	Schwefeldioxid und Sulfite	
Eier	Schalenfrüchte	Lupine	
Krebstiere	Sellerie	Weichtiere	

Spuren der genannten Allergene können in allen Gerichten nicht ausgeschlossen werden

PRIME BEEF
BLOCK HOUSE
BEST STEAKS SINCE 1946
AUS UNSERER FLEISCHEREI

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 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 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

Prime Chicken
zarte Poulardenbrust, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur

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

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

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

Amerikanischer Salat
kross gebratene Poulardenbrust mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, dazu American Dressing

Steak & Gemüse
180 g Hüftsteak, saftig gegrillt, mit frischem Saisongemüse und Kräuterbutter

Norwegischer Fjordlachs
gebratenes Lachsfilet, auf Buttersauce mit Dill, Radieschen, Gurken und Zwiebelwürfeln, dazu Kartoffel-Gratin und würziger Blattspinat

Chicken Pasta
kross gebratene Poulardenbrust auf einer frischen Pilzvariation in Rahm und feinen Bandnudeln

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

Sour Cream

Frisches Saisongemüse

Buntes Karottengemüse
mit Schalotten und feinem Ingwer

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

Unsere Empfehlung
APEROL SPRITZ[2,5]

UNSERE WEINE

Weiß

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC
Salatin 0,125 l / 0,75 l
Venetien, Italien

Löss Grüner Veltliner
Schloss Gobelsburg 0,125 l / 0,75 l
Kamptal/Langenlois, Österreich

Urgestein Riesling, DAC
Schloss Gobelsburg 0,125 l / 0,75 l
Kamptal/Langenlois, Österreich

Stift Klosterneuburg Gelber Muskateller
Nußberg und Kahlenbergerdorf 0,125 l / 0,75 l
Wien, Österreich

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

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

Rosé

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

Rot

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

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

Leo Aumann Classic Cuvée
Leo Aumann 0,125 l / 0,75 l
Thermenregion, Österreich

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

Les Jamelles Syrah
Les Jamelles 0,125 l / 0,75 l
Languedoc-Rousillon, Frankreich

Cabernet Sauvignon
Caliterra 0,125 l / 0,75 l
Central Valley, Chile

PERLENDES

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC
Salatin 0,1 l / 0,75 l
Cordignano/Venetien, Italien

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]	0,33 l
Coke Light, Coke Zero[1,2,3,4]	0,33 l
Fanta[1,2,6], Sprite[1]	0,33 l
Almdudler[2,4]	0,33 l
Eistee Zitrone[4]/Pfirsich[4]	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
Sodawasser	0,5 l
Soda Zitrone/Himbeere[4]/Holunder[4]	0,3 l
Soda Zitrone/Himbeere[4]/Holunder[4]	0,5 l
Tonic[5]	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
Stiegl Zwickl vom Fass		0,3 l
Stiegl Zwickl vom Fass		0,5 l
Erdinger Weizenbier	Fl.	0,5 l
Stiegl Radler Zitrone	Fl.	0,5 l
Gösser Naturgold Alkoholfrei	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
Ramazotti	4 cl
Campari[2,5]	4 cl

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato	Kaffee
Cappuccino	koffeinfreier Kaffee
Espresso	Schokopresso
doppelter Espresso	Trinkschokolade
Kännchen Tee	Glühwein

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

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

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. Die 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 Lebensfreude, fröhlicher Stimmung und Heiterkeit von mittags bis Mitternacht Ihre Wünsche zu erfüllen.

PRIME BEEF
BLOCK HOUSE
BEST STEAKS SINCE 1968
AUS UNSERER FLEISCHEREI

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

AT 07/22