

APEROL SPRITZ
4,70 €

UNSERE WEINE

Weiß		
Pinot Grigio Friuli Grave, DOC		
Salatin	0,125 l	3,80
Venetien, Italien	0,75 l	22,80
Löss Grüner Veltliner		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,10
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	24,60
Urgestein Riesling, DAC		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,30
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	25,80
Fidesser Gelber Muskateller		
Platter Rieden bio	0,125 l	4,60
Weinviertel, Österreich	0,75 l	27,60
Glatzer Sauvignon Blanc		
Glatzer	0,125 l	4,60
Carnuntum, Österreich	0,75 l	27,60
Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC		
Oberlaa bio	0,125 l	4,90
Wien, Österreich	0,75 l	29,40

Rosé		
Rosé Hasen		
R&A Pfaffl	0,125 l	4,60
Weinviertel, Österreich	0,75 l	27,60

Rot		
Zweigelt		
Weingut Pasler	0,125 l	3,90
Jois/Burgenland, Österreich	0,75 l	23,40
Blaufränkisch		
Glatzer	0,125 l	4,30
Carnuntum, Österreich	0,75 l	25,80
Leo Aumann Classic Cuvée		
Leo Aumann	0,125 l	4,30
Thermenregion, Österreich	0,75 l	25,80
Malbec		
Bodegas Callia	0,125 l	4,50
Argentinien	0,75 l	27,00
Les Jamelles Syrah		
Les Jamelles	0,125 l	4,70
Languedoc-Rousillon, Frankreich	0,75 l	28,20
Cabernet Sauvignon		
Caliterra	0,125 l	4,90
Central Valley, Chile	0,75 l	29,40

PERLENDES

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC		
Salatin	0,1 l	3,90
Cordignano/Venetien, Italien	0,75 l	28,50
Champagner, Drappier		
Brut, Reims, Frankreich	0,375 l	32,00

SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd	0,25 l	2,90
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l	5,90
Acqua Panna, still	0,25 l	2,90
Acqua Panna, still	0,75 l	5,90
Coca-Cola ^{2, 3} , Coke Zero ^{1, 2, 3, 4}	0,33 l	3,60
Fanta ^{1, 2, 6} , Sprite ¹	0,33 l	3,60
Almdudler ^{2, 4}	0,33 l	3,60
Eistee Zitrone ⁴ /Pfirsich ⁴	0,33 l	3,60
Apfelsaft	0,2 l	2,90
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,40
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	4,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Marillensaft	0,2 l	2,90
Johannisbeersaft	0,2 l	2,90
Sodawasser	0,2 l	1,70
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,3 l	2,20
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,5 l	3,50
Tonic ⁵	0,2 l	3,20
Bitter Lemon ^{5, 6}	0,2 l	3,20

FRISCH VOM FASS

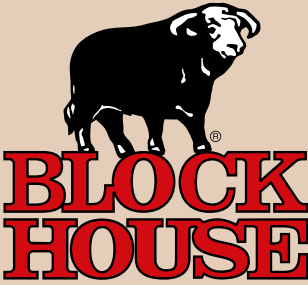
Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	3,70
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l	4,90
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l	3,70
Stiegl Zwickl vom Fass	0,5 l	4,90
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l	4,50
Radler Zitrone Stiegl	Fl. 0,5 l	4,20
Alkoholfrei Gösser Naturgold	Fl. 0,5 l	4,10

SPIRITS

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

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato	3,90	Kaffee	3,20
Cappuccino	3,60	koffeinfreier Kaffee	3,20
Espresso	2,70	Schokopresso	3,40
doppelter Espresso	4,20	Trinkschokolade	2,80
Kännchen Tee	3,50	Glühwein	3,70



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 über 50 BLOCK HOUSE Restaurants in Europa.
www.block-house.at



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

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

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

bunte Blattsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen

4,90

Caesar Salad

Römersalat, Eisbergsalat, Rucolasalat und Babyspinat mit Knoblauchcroûtons, angemacht mit French Dressing und Grana Padano¹

6,20

wahlweise mit zarten Hühnerbrust-Innenfilets

11,90

Tomaten-Gurkensalat

frisch angemacht mit roten Zwiebeln und würzigem Italian Dressing

4,90

Tatar vom Weiderind

für Sie klassisch frisch angemacht, mit Vollkornbrot serviert

9,30

große Portion, 190 g

14,60

Wählen Sie dazu:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert

French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch

Italian Dressing⁶ würzig, mit Kräutern und Oliven

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano

9,80

Bruschetta Classic

frische Tomatenwürfel mit Pesto⁶ aus Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf BLOCK HOUSE Brot

4,90

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit Vollkornbrot serviert

8,90

FEINE SUPPEN

Bull Soup

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

4,90

Gulaschsuppe

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

5,10

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

5,80

Broccolicremesuppe

mit frischem Broccoli und Obers verfeinert, dazu ofenfrisches BLOCK HOUSE Brot

4,90

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

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

11,80

Spinat-Gratinée

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

12,30

Die drei Klassiker

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

12,80

Pasta

schmale Bandnudeln aus Hartweizen mit

• Gemüsebolognese

11,90

• Basilikumpesto

und frisch geriebenem Grana Padano

11,50



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 21,40

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 27,30

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fettauge, saftig und zart 25,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Kren 32,80

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 28,90

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 36,20

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 38,70 Auch zum Teilen für zwei +9,50



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

12,90

Fitness-Pfanne

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

14,20

Zarter Lammrücken

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

21,20

Steak & Gemüse

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

16,80

Großer gemischter Salat

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

• „Rancher Art“ mit Rindersteakstreifen und Beef Bacon 12,40

• „American Art“ mit Hühnerbrust-Innenfilets 11,40

Filetmedaillons und Pilze

zarte Rinderfiletmedaillons mit frisch gebratenen Pilzen auf Champignons und Kräuterseitlingen in Kräuter-Rahm-Sauce 20,10

Frischer Fjord Lachs

aus den Fjorden Norwegens, mit feinwürzigem Blattspinat, Kartoffel-Gratin und Zitrone 19,40

AMERICAN BISTRO

Barbecue Steak Teller

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

15,90

Hüftsteak

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

17,50

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 13,60

• Cheese Burger auf BLOCK HOUSE Brot, mit würzigen Tomatenwürfeln und Edamer überbacken, dazu Pommes frites 14,80

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot

mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen

0,90

Baked Potato mit Sour Cream

3,70

Kartoffel-Gratin

3,70

Pommes frites

3,10

Sweet Potato Fries

4,00

Pepper-Sauce

scharf, mit ganzen Pfefferkörnern

2,50

Kräuterbutter

0,90

Beef-Chili-Dip, scharf

0,90

Sour Cream

0,90

Frisches Saisongemüse

3,90

Broccoli-Bohnen-Erbsengemüse

3,90

Süß-pikantes Mais-Chiligemüse

3,90

Blattspinat „Brasserie“

feinwürzig, mit Zwiebeln

3,90

Knackiges Pfannengemüse

frisch gebratene Paprika, Zuckerschoten, Champignons und rote Zwiebeln

3,90

Coleslaw „American Style“

hausgemachter, frischer Krautsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln

3,20

Frische Pilze à la Crème

4,30