

APEROL SPRITZ^{2,5}
6,20 €

UNSERE WEINE

Weiß		
Pinot Grigio Friuli Grave, DOC		
Salatin	0,125 l	4,50
Venetien, Italien	0,75 l	27,00
Löss Grüner Veltliner		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,20
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	31,20
Urgestein Riesling, DAC		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,40
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	32,40
Gelber Muskateller		
G&R Triebaum, Leithaberg/ Burgenland, Österreich	0,125 l 0,75 l	6,20 37,20
Glatzer Sauvignon Blanc		
Glatzer	0,125 l	5,70
Carnuntum, Österreich	0,75 l	34,20
Wieninger Wiener Gemischter Satz		
DAC bio, Stammersdorf/ Wien, Österreich	0,125 l 0,75 l	6,20 37,20

Rot		
Zweigelt		
Weingut Pasler	0,125 l	4,70
Jois/Burgenland, Österreich	0,75 l	28,20
Blafränkisch		
Glatzer	0,125 l	5,20
Carnuntum, Österreich	0,75 l	31,20
Leo Aumann Classic Cuvée		
Leo Aumann	0,125 l	5,20
Thermenregion, Österreich	0,75 l	31,20
Malbec		
Bodegas Callia	0,125 l	5,40
Argentinien	0,75 l	32,40
Les Janelles Syrah		
Les Janelles	0,125 l	6,20
Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	37,20
Cabernet Sauvignon		
Caliterra	0,125 l	6,00
Central Valley, Chile	0,75 l	36,00

PERLENDES

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC		
Salatin	0,1 l	4,80
Cordignano/Venetien, Italien	0,75 l	33,60
Champagner, Drappier		
Brut, Reims, Frankreich	0,375 l	36,00

SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd	0,25 l	3,50
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l	6,70
Acqua Panna, still	0,25 l	3,50
Acqua Panna, still	0,75 l	6,70
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	4,20
Coke Light, Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l	4,20
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	4,20
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	4,20
Eistee Zitrone ⁴ /Pfirsich ⁴	0,33 l	4,20
Apfelsaft	0,2 l	3,40
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,80
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	5,10
Orangensaft	0,2 l	3,50
Marillensaft	0,2 l	3,50
Johannisbeersaft	0,2 l	3,50
Sodawasser	0,2 l	1,90
Sodawasser	0,5 l	3,10
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,3 l	2,80
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,5 l	4,00
Tonic ⁵	0,2 l	3,80
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,80

FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	4,20
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l	5,30
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l	4,30
Stiegl Zwickl vom Fass	0,5 l	5,50
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l	5,30
Stiegl Radler Zitrone	Fl. 0,5 l	5,50
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,40

SPIRITS

Jägermeister	4 cl	4,90
Wilhelm, Williamsbirne	2 cl	4,20
Wilhelm, Marille	2 cl	4,20
Wilhelm, Alte Zwetschke	2 cl	4,20
Wilhelm, Haselnuss	2 cl	4,20
Martini Bianco Vermouth	4 cl	4,70
Baileys Irish Cream	4 cl	4,90
Molinari Sambuca	4 cl	4,90
Absolut Vodka	4 cl	5,20
Smirnoff Vodka	4 cl	5,20
Bacardi Rum	4 cl	5,20
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,20
José Cuervo Tequila	4 cl	5,30
Gordon's Dry Gin	4 cl	5,20
Nonino Grappa	2 cl	4,80
Rémy Martin Cognac	2 cl	5,90
Ballantine's Scotch	4 cl	5,90
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	5,90
Ramazzotti	4 cl	4,90
Campari ^{2,5}	4 cl	4,60

HEISSGETRÄNKE

Latte Macchiato	4,60	Kaffee	3,90
Cappuccino	4,30	koffeinfreier Kaffee	3,60
Espresso	3,10	Schokopresso	4,20
doppelter Espresso	4,70	Trinkschokolade	3,80
Kännchen Tee	4,40	Glühwein	4,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

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

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



Mission — Unseren Gästen eine gesunde und natürliche Ernährung zu bieten: Mit diesem Anspruch entstand 1968 das erste BLOCK HOUSE in Hamburg. Ein neues unkompliziertes Restaurant, das seinen Gästen an Eichenholztischen mit Stoffsets Freude bereitet und essen gehen für jedermann zu allen Tageszeiten möglich macht.

Eigene Fleischerei, ein Meisterbetrieb — Schon seit 1973 sorgen erfahrene Fleischfachleute für die besten Steaks, zart und saftig. Das fängt beim Einkauf an, über die Reifung, dem feinen Zuschnitt und die grammgenaue Portionierung. Unsere Experten sind dauerhaft in Südamerika vor Ort, wo Hereford- und Angus Rinder tagaus tagein auf der grünen Weide gesund heranwachsen. In Mecklenburg-Vorpommern betreiben wir in enger Zusammenarbeit mit unseren Vertragslandwirten unser Black Angus Aufzuchtprogramm. Sie liefern uns Angus Rinder, die unter optimalen Tierwohlbedingungen aufgezogen werden.

Unsere Küche — Mit einem frischen Salat vor dem Steak beginnt der Einstieg zu einem gesunden Festessen. Gleich nach Ihrer Bestellung wird Ihr Gericht frisch zubereitet, Portion für Portion. Durch die richtige Vorbereitung mit Hilfe unserer Großküchentechnik sind wir schnell, praktisch und sauber. Unsere beliebten Rezepte erreichen so die leckere Schmackhaftigkeit.

Weiterentwicklung über 50 Jahre — Mehr als 50 Restaurants sind seit 1968 entstanden. Jedes BLOCK HOUSE ist schöner als das vorherige, aber alle bieten gleichbleibende, gemütliche Gastlichkeit, bequemes Sitzen und ein kommunikatives Miteinander. Mit Liebe zum Detail schaffen wir attraktive Augenreize und einen praktischen Arbeitsplatz für unsere Mitarbeiter.

Durch artgerechte Tierhaltung auf gesunden Weiden mit dauerhaften Grasflächen sorgt die BLOCK HOUSE Fleischerei für eine umweltgerechte Rinderaufzucht. Unter den strengen Augen der Veterinärbehörde hat unsere Fleischerei ihre gleichmäßige Güte und bundesweiten Ruf erworben. Heute ist sie ein handwerklicher Meisterbetrieb mit 200 Mitarbeitern auf einer Fläche von 3.000 qm, in drei Abteilungen: Zerlegung, Portionierung und Burgerproduktion.

Für unsere Produktionsküche der Block Menü steht Forschung an erster Stelle. Denn sie sorgt für die richtige Vorbereitung mit ihren gesunden Rezepturen. Kein Wunder, dass wir viele gastronomische Kunden und den Einzelhandel beliefern. Mit unserer hygienischen, sauberen Technik sind wir Schrittmacher der Branche.

Die Aufgabe der Schulung aller Mitarbeiter erfüllt das Block Head College seit 25 Jahren. Und in den Betrieben wird täglich praktisches Wissen vermittelt. Unseren langjährigen Mitarbeitern sind wir dankbar.

Das Familienunternehmen wächst weiter. Meine Kinder sind fachkundige Gesellschafter und kompetente Gastronomen. Die Führung ist geregelt mit einem breit aufgestellten Management. Sie sorgt für alle Mitarbeiter für flexible und familienfreundliche Arbeitszeiten.

Lebensfreude und Genuss — Jeder BLOCK HOUSE Besuch soll Ihnen Freude bei besten Speisen und einem kommunikativen Miteinander bereiten.

„Mich erfüllt mit Stolz, dass immer wieder, an jedem Tag, aufmerksame und freundliche Mitarbeiter für Ihr Wohl bereitstehen“

Angen Kleib
2023



Wir freuen uns auf Sie in über 50 BLOCK HOUSE Restaurants in Europa.
www.block-house.at



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968

FRISCHES VORWEG

BLOCK HOUSE Salat

Blatt- und Eisbergsalate, Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln, Rettich und Radieschen, würziges Tomatenconfit und Kürbiskerne
Der Preis ist im Steakmenü enthalten.

5,90

Caesar Salad

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

8,30

• mit Rindersteakstreifen + 4,50

• mit Hähnchengeschnetzeltem aus dem Innenfilet + 4,50

Tatar vom Weiderind

vom Rind aus Norddeutschland, für Sie klassisch frisch angemacht
große Portion, 190 g

12,30

18,60

Salatsaucen:

American Dressing lieblich, cremig, mit Estragon verfeinert
French Dressing⁶ pikant, mit einem Hauch Knoblauch
Italian Dressing⁶ würzig, mit mildem Balsamico, Kräutern, Oliven und kaltgepressten Ölen

Tomaten-Bruschetta

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

5,50

Büsumer Krabben

aus der Nordsee¹, mit Radieschen, Dill, Zwiebeln, Gurken und Olivenöl, mit BLOCK HOUSE Brot serviert

10,90

Carpaccio

hauchdünne Scheiben vom Rind aus Norddeutschland, mit Pesto⁶, Rucola und Grana Padano

12,20

FEINE SUPPEN

Bull Soup

Rinderbrühe mit Fleisch aus der eigenen Rinderaufzucht, Gemüseinlage, kräftiger Geschmack, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,30

Gulaschsuppe

ungarisch-scharf mit frischer Paprika und viel Rindfleisch aus eigener Aufzucht, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,30

Zwiebelsuppe französische Art

klassisch mit Weißwein gekocht und Käse überbacken

7,80

Karotten-Ingwer-Suppe

aromatisch mit frischem Ingwer, verfeinert mit Obers, dazu BLOCK HOUSE Brot

6,30

GRÜNE KÜCHE

Garden Potato

unsere beliebte Baked Potato mit Sour Cream, dazu frisches Saisongemüse und Bruschetta

14,60

Spinat-Gratinée

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

14,80

Die drei Klassiker

unser Salat mit feinen Pilzen aus der Butterpfanne, dazu Baked Potato und BLOCK HOUSE Brot

14,90

Veggie Cheeseburger

Burger aus eigener Herstellung, pflanzlich mit Sonnenblumenprotein, Erbsen, Champignons und roter Bete, auf BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites

15,90

Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio, dazu frisch gebratenes Pfannengemüse und würziges Tomatenconfit

14,50

vegetarische Gerichte



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 26,90

MR. RUMPSTEAK

vom ausgewählten jungen BLOCK HOUSE Rind mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, 250 g, kernig und zart 34,60

HEREFORD RIB-EYE

aus dem Zwischenrippenstück, 250 g, gut marmoriert mit kleinem Fetttauge, saftig und zart 31,70

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz.

zart gereifte Hochrippe, 350 g, der Stolz unserer Fleischer, vom Lavastein-Grill, mit frisch geriebenem Kren 41,60

FILET MIGNON

180 g aus dem zartesten Teilstück vom jungen Rind, gewürzt mit dem beliebten BLOCK HOUSE Steak Pfeffer 37,90

AMERICAN TENDERLOIN

das beste Stück des Filets, 250 g, hoch und dick geschnitten, außen kross und innen zartrosa, mit Kräuterbutter 47,30

T-BONE STEAK, 1.1 lb

zartes Filet und saftiges Roastbeef am T-Knochen, 500 g, mit knusprigem Fettrand und unserer Kräuterbutter 48,70
Auch zum Teilen für zwei + 11,70



Scan for other languages



FRISCHE KÜCHE

NEU Bowl

frischer Quinoa-Gemüse-Mix, knackig gebratenes Pfannengemüse, grüne Blattsalate, würziges Tomatenconfit und Miso-Salatcreme. Wahlweise mit Hähnchen- oder Rindfleischgeschnetzeltem

16,90

Weidelamm

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

25,80

Steak & Gemüse

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

19,90

Norwegischer Fjordlachs

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

24,80

Hähnchenoberkeule

zwei zarte Keulen ohne Knochen, kross gebraten, dazu Baked Potato mit Sour Cream, BLOCK HOUSE Brot und Coleslaw Garnitur

15,40

Amerikanischer Salat

Hähnchengeschnetzeltes mit saisonalen Blattsalaten, Tomaten, Rettich, Gurken, Zwiebeln und gebratenen Champignons, dazu American Dressing

15,50

Filetmedaillons und Pilze

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

25,60

NEU Linguine

feine Bandnudeln pikant mit aglio e olio und frisch würzigem Tomatenconfit
• mit Rindersteakstreifen
• mit Hähnchengeschnetzeltem aus dem Innenfilet

16,30

16,30

AMERICAN BISTRO

Classic Block Burger

200g Beef vom Rind aus unserer eigenen Mecklenburg-Vorpommern Aufzucht, dazu Baked Potato mit Sour Cream und Coleslaw-Garnitur

16,30

New York Cheese Burger

unser Block Burger 200g, auf ofenfrischem BLOCK HOUSE Brot mit Edamer überbacken, dazu Pommes frites und Coleslaw Garnitur

17,40

Barbecue Steak Teller

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

19,70

Huftsteak

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

22,90

Beef Ribs

besonders saftige Rinderrippen in einer kernigen Marinade, dazu Pommes frites und BBQ-Steaksauce

22,80

Fitness-Pfanne

unser knackiges Gemüse aus der Pfanne mit saftigen Rindfleischstreifen und würziger Pfefferrahmsauce

17,10

ZUM DAZUBESTELLEN

BLOCK HOUSE Brot mit Knoblauch, frisch aus dem Ofen 1,00

Baked Potato mit Sour Cream 4,80

Kartoffel-Gratin 4,80

Pommes frites 3,90

Sweet Potato Fries 5,10

Pepper-Sauce scharf, mit ganzen Pfefferkörnern 2,90

Kräuterbutter 1,00

Sour Cream 1,00

Frisches Saisongemüse 4,80

Blattspinat „Brasserie“ feinwürzig, mit Zwiebeln 4,80

Knackiges Pfannengemüse frisch gebratene Paprika, Kaiserschoten, Champignons und rote Zwiebeln 4,80

Coleslaw „American Style“ hausgemachter, frischer Weißkohlsalat mit Karotten- und Gurkenraspeln 4,10

Frische Pilze à la Crème 5,10