

APEROL SPRITZ^{2,5}
6,50 €

UNSERE WEINE

Weiß			Rot		
Pinot Grigio Friuli Grave, DOC			Zweigelt		
Salatin	0,125 l	4,70	Weingut Pasler	0,125 l	4,90
Venetien, Italien	0,75 l	28,20	Jois/Burgenland, Österreich	0,75 l	29,40
Löss Grüner Veltliner			Blafränkisch		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,40	Glatzer	0,125 l	5,40
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	32,40	Carnuntum, Österreich	0,75 l	32,40
Urgestein Riesling, DAC			Leo Aumann Classic Cuvée		
Schloss Gobelsburg	0,125 l	5,70	Leo Aumann	0,125 l	5,40
Kamptal/Langenlois, Österreich	0,75 l	34,20	Thermenregion, Österreich	0,75 l	32,40
Gelber Muskateller			Malbec		
G&R Triebaumer, Leithaberg/	0,125 l	6,30	Bodegas Callia	0,125 l	5,50
Burgenland, Österreich	0,75 l	37,80	Argentinien	0,75 l	33,00
Glatzer Sauvignon Blanc			Les Jamelles Syrah		
Glatzer	0,125 l	5,90	Les Jamelles	0,125 l	6,50
Carnuntum, Österreich	0,75 l	35,40	Languedoc-Roussillon, Frankreich	0,75 l	39,00
Wieninger Wiener Gemischter Satz			Cabernet Sauvignon		
DAC bio, Stammersdorf/	0,125 l	6,20	Caliterra	0,125 l	6,50
Wien, Österreich	0,75 l	37,20	Central Valley, Chile	0,75 l	39,00

PERLENDES

Rosé			Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC		
Rosé Hasen			Salatin		
R&A Pfaffl	0,125 l	5,70	Cordignano/Venetien, Italien	0,75 l	36,40
Weinviertel, Österreich	0,75 l	34,20	Champagner, Drappier		
			Brut, Reims, Frankreich	0,375 l	36,00

SOFT DRINKS

San Pellegrino, prickelnd	0,25 l	3,60
San Pellegrino, prickelnd	0,75 l	6,80
Acqua Panna, still	0,25 l	3,60
Acqua Panna, still	0,75 l	6,80
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l	4,30
Coke Light, Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l	4,30
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	4,30
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	4,30
Eistee Zitrone ⁴ /Pfirsich ⁴	0,33 l	4,30
Apfelsaft	0,2 l	3,50
Apfelsaft gespritzt	0,3 l	3,90
Apfelsaft gespritzt	0,5 l	5,20
Orangensaft	0,2 l	3,60
Marillensaft	0,2 l	3,60
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60
Sodawasser	0,2 l	2,00
Sodawasser	0,5 l	3,20
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,3 l	2,90
Soda Zitrone/Himbeere ⁴ /Holunder ⁴	0,5 l	4,20
Tonic ⁵	0,2 l	3,90
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,90

FRISCH VOM FASS

Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	4,40
Stiegl Pils vom Fass	0,5 l	5,50
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l	4,50
Stiegl Zwickl vom Fass	0,5 l	5,70
Erdinger Weizenbier	Fl. 0,5 l	5,50
Stiegl Radler Zitrone	Fl. 0,5 l	5,60
Gösser Naturgold Alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,50
SPIRITS		
Jägermeister	4 cl	5,00
Wilhelm, Williamsbirne	2 cl	4,30
Wilhelm, Marille	2 cl	4,30
Wilhelm, Alte Zwetschke	2 cl	4,30
Wilhelm, Haselnuss	2 cl	4,30
Martini Bianco Vermouth	4 cl	4,80
Baileys Irish Cream	4 cl	5,00
Molinari Sambuca	4 cl	5,00
Absolut Vodka	4 cl	5,50
Smirnoff Vodka	4 cl	5,50
Bacardi Rum	4 cl	5,50
Averna Amaro Siciliano	4 cl	5,50
José Cuervo Tequila	4 cl	5,60
Gordon's Dry Gin	4 cl	5,50
Nonino Grappa	2 cl	5,00
Rémy Martin Cognac	2 cl	6,00
Ballantine's Scotch	4 cl	6,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	6,00
Ramazzotti	4 cl	5,00
Campari ^{2,5}	4 cl	4,80

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.
Unsere 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“

Angus Block
2023



BLOCK
HOUSE
BEST STEAKS SINCE 1968

Frische Pilze à la Crème	5,40
---------------------------------	-------------