



BLOCK BRÄU

Das Brauhaus am Hafen



English version

BLOCKBRÄU

Helles	0,3l	4,50
hausgebraut, naturtrüb, feingehopft und gut gekühlt	0,5l	6,50

Saisonales	0,3l	4,50
hausgebraut und gut gekühlt	0,5l	6,50

Alsterwasser	0,3l	4,50
hausgebräutes, naturtrübes Helles mit Zitronenlimonade	0,5l	6,50

Die „Hamburger Bierrunde“	34,00	
acht 0,3l Gläser frisches BLOCKBRÄU		

Alkoholfreies Bier

BLOCKBRÄU alkoholfrei	0,33l Fl.	4,40
Erdinger alkoholfrei	0,5l Fl.	6,50
Malztrunk ²	0,33l Fl.	4,00

Softs & Säfte

Mineralwasser	0,25l	3,50
	0,75l	7,20
Mineralwasser, still	0,25l	3,50
	0,75l	7,20
Coca-Cola ^{2,3} , Coke Zero ^{2,3,4} , Fanta ^{2,6} , Sprite, Mezzo Mix ^{2,3}	0,33l Fl.	5,00
Schweppes Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l Fl.	4,20
Apfelsaft aus dem Alten Land	0,25l	4,50
Orangen-, Maracuja- oder Rhabarbersaft	0,25l	4,50
Apfel-, Orangen-, Maracuja- oder Rhabarberschorle	0,5l	6,00

Für die Familie: große Flasche Apfelsaft und große Flasche Mineralwasser zum Selbermischen	16,00	
--	-------	--

Heißgetränke

Tasse Kaffee	4,00
Latte Macchiato	5,20
Espresso	3,90
Doppelter Espresso	4,50
Cappuccino	4,20
Heiße Schokolade	4,50
– mit Sahne	4,90
Glas Tee	4,00
Earl Grey, Grüner Tee, Pfefferminztee, Früchtetee	

BLOCKBRÄU Brand

Heller & dunkler Brand	4cl	6,00
außer Haus	0,5l	45,00

Aus der Manufaktur Lübbehusen, unter Verwendung unserer Biere sauber gebrannt und ausgereift.



Zum Mitnehmen

BLOCKBRÄU Helles	0,5l	3,50
BLOCKBRÄU Saisonal	0,5l	3,50
BLOCKBRÄU alkoholfrei	0,33l	2,00
4er Träger	4x 0,5l	12,00
2 Liter Siphon mit Füllung		30,00

Weine

Weißwein

Riesling	0,2l	7,00
Rheingau, Schloss Vollrads	0,75l	23,00

Grauburgunder Oktav Weinhaus Joachim Heger, Kaiserstuhl, Baden	0,2l	8,00
	0,75l	28,40

Rotwein

Côtes du Rhône Frankreich, AOC, Vacqueyras	0,2l	6,00
	0,75l	21,00

Cabernet Sauvignon Chile, Reserva „Terra Noble“	0,2l	8,00
	0,75l	29,00

Rosé

Spätburgunder Weißherbst Baden, Weingut Salwey	0,2l	6,50
	0,75l	22,50

Perlendes

Prosecco ^{2,5}	0,2l Fl.	7,50
Aperol Spritz ^{2,5}	0,2l	9,00

Brände und Liköre

Jägermeister	4cl	5,00
Ramazzotti	4cl	5,00
Baileys	4cl	5,00
Obstler	4cl	4,20

Spirits

Fürst Bismarck Korn	4cl	4,90
Helbing Kümmel, eisgekühlt	4cl	5,00
Aalborg Jubiläums Akvavit	4cl	6,50
Whisky	4cl	5,50
Havana Club	4cl	5,50
Wodka	4cl	5,50
Gin	4cl	5,50

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

¹Mit Konservierungsstoff. ²Mit Farbstoff. ³Koffeinhaltig.

⁴Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. ⁵Chininhaltig.

⁶Mit Antioxidationsmittel. ⁸Geschwefelt. ⁹Mit Phosphat.

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vor dem Grillen.

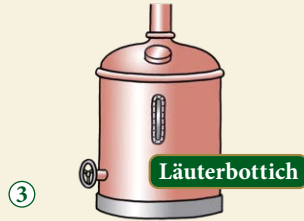
So entsteht unser Bier



① **Schrotmühle**
Malz wird in 25 kg schweren Säcken geliefert und in den Einfülltrichter der Schrotmühle gefüllt.



② **Maischpfanne**
Hier wird Hamburger Brauwasser mit dem geschroteten Malz vermischt. Diesen Vorgang nennt man Maischen.



③ **Läuterbottich**
Durch den Senkboden des Läuterbottichs werden die festen (Treber) von den flüssigen (Würze) Stoffen getrennt. Die Würze fließt durch die natürliche Filterschicht ab und wird zurück in die Maischpfanne gepumpt.



④ **Würzepfanne**
Die gewonnene Würze wird zum Kochen gebracht und der Hopfen hinzugegeben. Durch den Kochprozess wird die Stammwürzekonzentration eingestellt.



⑤ **Whirlpool**
Hier werden unlösliche Hopfenbestandteile und Eiweißstoffe durch tangentialen Einpumpen in der Mitte des Whirlpools als fester Kegel abgelagert.



⑥ **Gärtank**
Anschließend wird die Würze auf 12 Grad Celsius gekühlt, währenddessen belüftet und mit Bierhefe vermischt. Jetzt setzt die Hauptgärung ein und unser Block Bräu darf sich Jungbier nennen. Der Gärvorgang dauert etwa 6 Tage.



⑦ **Lagertank**
Anschließend muss unser Bier 4 Wochen bei 2 Grad Celsius reifen. 7 Tanks à 4.000 Liter.



⑧ **Ausschanktank**
Bei Eintritt in den 2 Grad Celsius kalten Ausschankkeller wird das Bier steuerlich erfasst und zu den jeweiligen Zapfhähnen gepumpt.



Schiffe, Wasser, Werften

Die St. Pauli-Landungsbrücken sind die Attraktion für Hamburger und Besucher. Schon Mitte des 19. Jahrhunderts legten hier die ersten Dampfer an. Wahrzeichen des Hafens ist der Pegelturm, der den Kapitänen anzeigt, wie hoch der Wasserstand der Elbe ist.

Gastlichkeit mit Tradition

Das Restaurant ist seit über hundert Jahren eine beliebte Begegnungsstätte für Weltenbummler und Nordlichter. Seit 2012 und durch unseren Gründer Eugen Block bietet der traditionsreiche Ort mit dem BLOCKBRÄU Platz für 1.000 Gäste und mit der großen Terrasse einen fantastischen Blick über den Hamburger Hafen.

„BLOCKBRÄU genießen und
mit der Bahn zurück“

Bei den St. Pauli-Landungsbrücken 3 | 20359 Hamburg

Tel. 040 44 40 500-0 | Fax 040 44 40 500-129 | Reservierungen: 040 44 40 500-114

E-Mail: reservierung@block-braeu.de | www.block-braeu.de