



# BLOCK BRÄU

Das Brauhaus am Hafen



English version

# BLOCKBRÄU

**Helles** 0,3l 4,40  
 hausgebraut, naturtrüb,  
 feingehopft und gut gekühlt

**Saisonales** 0,3l 4,40  
 hausgebraut und gut gekühlt

**Alsterwasser** 0,3l 4,40  
 hausgebräutes, naturtrübes  
 Helles mit Zitronenlimonade

**Die „Hamburger Bierrunde“** 32,00  
 acht 0,3l Gläser frisches BLOCKBRÄU



## Zum Mitnehmen

BLOCKBRÄU Helles	0,5l	3,50
BLOCKBRÄU Saisonal	0,5l	3,50
BLOCKBRÄU alkoholfrei	0,33l	2,00
4er Träger	4x0,5l	12,00
2 Liter Siphon mit Füllung		30,00

## Alkoholfreies Bier

BLOCKBRÄU alkoholfrei	0,33l Fl.	4,00
Erdinger alkoholfrei	0,5l Fl.	6,50
Malztrunk <sup>2</sup>	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 <sup>2,3</sup> , Coke Zero <sup>2,3,4</sup> , Fanta <sup>2,6</sup> , Sprite, Mezzo Mix <sup>2,3</sup>	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

<b>Heller &amp; dunkler Brand</b>	4cl	6,00
	außer Haus 0,5l	45,00

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

## 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 <sup>2,5</sup>	0,2l Fl.	7,50
Aperol Spritz <sup>2,5</sup>	0,2l	9,00

## Brände und Liköre

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

## Spirits

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

Alle Preise in Euro, inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

<sup>1</sup>Mit Konservierungsstoff. <sup>2</sup>Mit Farbstoff. <sup>3</sup>Koffeinhaltig.

<sup>4</sup>Mit Süßungsmitteln, enthält eine Phenylalaninquelle. <sup>5</sup>Chininhaltig.

<sup>6</sup>Mit Antioxidationsmittel. <sup>7</sup>Geschwefelt. <sup>8</sup>Mit 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 **Würzpfanne**

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 tangenciales 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](mailto:reservierung@block-braeu.de) | [www.block-braeu.de](http://www.block-braeu.de)