



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968



ENTRANTES FRESCOS

Ensalada BLOCK HOUSE

variedades de lechuga, tomates, pimiento, pepino, cebolla, rábano y rabanitos

4,90

Ensalada César

Lechuga romana, iceberg, rúcula y espinacas baby con dados de pan frito con ajo, aderezada con aliño francés y queso Grana Padano¹

6,20

con opción de agregar tiernos filetes de pollo

11,90

Ensalada tomate-pepino

recién preparada con cebolla roja y italian dressing

4,90

Tartar de vacuno de prado

preparado fresco para usted según la receta clásica, servido con pan integral gran porción 190 g

9,30

14,60

Le invitamos a elegir:

Aliño norteamericano suave, cremoso, aderezado con estragón

Aliño francés⁶ picante, con un toque de ajo

Aliño italiano⁶ especiado, con hierbas y aceitunas

Carpaccio

Finísimas lonchas de ternera con pesto⁶, rúcula y Grana Padano

9,80

Bruschetta clásica

tomate fresco en tacos con pesto⁶ de albahaca, aceite de oliva y cebolla sobre pan BLOCK HOUSE

4,90

Camarones de Büsum

del Mar del Norte, con rabanitos, eneldo, cebolla, pepinos y aceite de oliva, servido con pan integral

8,90

SOPAS FINAS

Sopa de ternera

Consomé de ternera con carne y verdura de sabor intenso, acompañado con pan BLOCK HOUSE

4,90

Sopa de cebolla al estilo francés

clásica sopa de cebolla cocinada con vino blanco y queso gratinado

5,80

Goulash

Sopa picante al estilo húngaro, con pimiento fresco y mucha carne de ternera, acompañada de pan BLOCK HOUSE

5,10

Sopa cremosa de brócoli

con brócoli fresco y crema refinado, acompañado con pan BLOCK HOUSE

4,90

COCINA VEGETARIANA

Garden Potato

nuestra famosa patata con crema agria, verdura fresca de temporada y bruschetta

11,80

Los tres clásicos

nuestra ensalada grande con setas de la temporada asadas, patata asada, pan BLOCK HOUSE

12,80

Gratinado de espinacas

Espinacas estilo “brasserie” gratinadas con sabroso queso Edamer, gratén de patata¹ y bruschetta

12,30

Pastas

tallarines delgados de trigo duro con

• boloñesa de verduras 

11,90

• pesto de albahaca  y Grana Padano recién rallado

11,50

 Platos vegetarianos

 Platos veganos



Nuestros menús de carne incluyen una ensalada fresca BLOCK HOUSE como entrante, una patata asada con crema agria y pan BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

un corte de primera de nuestra propia carnicería;
180 g de delicado rosbif de ternera joven 21,40

MR. RUMPSTEAK

250 g de selecta carne de ternera joven BLOCK HOUSE con un fino borde de grasa que garantiza su jugosidad. Tierna y sabrosa 27,30

HEREFORD RIB-EYE

Entrecot de 250 g con abundantes y finas vetas de grasa, muy tierno y jugoso 25,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

350 g de filete de aguja de delicada maduración, asado en la barbacoa de piedra volcánica y con rábano picante recién rallado 32,80

FILET MIGNON

180 g de la parte más delicada del lomo de ternera joven, aderezado con nuestra popular pimienta BLOCK HOUSE 28,90

AMERICAN TENDERLOIN

el mejor filete: 250 g de lomo de ternera de corte grueso. Crujiente por fuera y jugoso por dentro, con mantequilla de hierbas 36,20

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tierno y jugoso filete de res de 500 g con hueso en forma de T, con borde de grasa crujiente y nuestra mantequilla de hierbas 38,70
También puede pedir este plato para compartir entre dos personas +9,50



COCINA FRESCA

Pechuga y muslo

combinación clásica de dos medallones de pechuga de pollo y un muslo deshuesado, asados (crujientes y jugosos), servidos con guarnición de patatas horneadas con crema agria y tomate confitado **12,90**

Verdura Fitness

nuestra verdura crujiente de la sartén con jugosa carne de vacuno y salsa a la pimienta **14,20**

Tierno lomo de cordero

160 g, cocinado al punto con patatas gratinadas, espinacas suavemente especiadas y mantequilla de hierbas **21,20**

Bistec con verduras

180 g de tierno bistec, jugosamente cocinado con verduras frescas de temporada y mantequilla de hierbas **16,80**

Gran ensalada mixta

lechugas de estación, tomates, rábano largo, pepinos y cebollas, con aderezo americano

- «estilo ranchero» con tiras de carne vacuna y tocino de ternera **12,40**
- «estilo americano» con filete de pollo **11,40**

Medallones de solomillo con champiñones

jugosamente cocinados, con setas frescas a la plancha sobre champiñones y champiñones ostra en salsa de nata y hierbas **20,10**

Salmón fresco

de los fiordos noruegos, con espinacas con suaves especias, gratinado de patata y limón **19,40**

AMERICAN BISTRO

Plato de ternera a la barbacoa

pequeños medallones de cadera de vacuno con ensalada de col acompañados con patata asada con crema agria **15,90**

Filete de babilla

180 g de filete de cadera con ensalada de col como acompañamiento y patata asada con crema agria **17,50**

New York Burger

con carne de cría propia, 200 g, 100 % pura carne vacuna con nuestro pan BLOCK HOUSE recién salido del horno:

- **Classic Burger**
asada a término medio y jugosa, con patatas horneadas con crema agria y con guarnición de ensalada de col **13,60**
- **Cheese Burger**
en pan BLOCK HOUSE, gratinada con cubos de tomate especiados y queso edam, acompañada de patatas fritas **14,80**

GUARNICIONES

Pan BLOCK HOUSE

con ajo y recién horneado **0,90**

Patata asada con crema agria **3,70**

Patatas gratinadas **3,70**

Patatas fritas **3,10**

Patatas fritas de boniato **4,00**

Salsa a la pimienta
Salsa de pimienta con especias **2,50**

Mantequilla de hierbas **0,90**

Beef-Chili-Dip, picante **0,90**

Crema agria **0,90**

Verdura fresca de temporada **3,90**

Verdura de brócoli, frijoles et arvejas **3,90**

Ración dulce-picante de vegetales con pimiento y maíz **3,90**

Espinacas "Brasserie"
suavemente condimentadas, con cebolla **3,90**

Crujientes verduras salteadas
Pimientos, vainas de guisantes, champiñones y cebollas rojas recién fritos **3,90**

Ensalada de col "American Style"
Ensalada fresca casera de repollo, con tiras de zanahoria y pepino **3,20**

Champiñones frescos con crema **4,30**



NUESTROS VINOS

Blancos

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,80
Venecia, Italia	0,75 l	22,80

Veltliner verde Lössl

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	4,10
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	24,60

Riesling Urgestein, DAC

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	4,30
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	25,80

Fidesser Gelber Muskateller

Platter Rieden bio	0,125 l	4,60
Weinviertel, Austria	0,75 l	27,60

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	4,60
Carnuntum, Austria	0,75 l	27,60

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	4,90
Viena, Austria	0,75 l	29,40

Rosados

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	4,60
Weinviertel, Austria	0,75 l	27,60

Tintos

Zweigelt

Bodega Pasler	0,125 l	3,90
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l	23,40

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	4,30
Carnuntum, Austria	0,75 l	25,80

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l	4,30
Thermenregion, Austria	0,75 l	25,80

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,50
Argentina	0,75 l	27,00

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l	4,70
Languedoc-Rousillon, Francia	0,75 l	28,20

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	4,90
Valle Central, Chile	0,75 l	29,40

VINOS ESPUMOSOS

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	3,90
Cordignano/Venecia, Italia	0,75 l	28,50

Champán, Drappier

Brut, Reims, Francia	0,375 l	32,00
----------------------	---------	-------

BEBIDAS SIN ALCOHOL

San Pellegrino, efervescente	0,25 l	2,90
San Pellegrino, efervescente	0,75 l	5,90
Acqua Panna, sin gas	0,25 l	2,90
Acqua Panna, sin gas	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
Té helado limóno ⁴ /melocotón ⁴	0,33 l	3,60
Zumo de manzana	0,2 l	2,90
Zumo de manzana con gas	0,3 l	3,40
Zumo de manzana con gas	0,5 l	4,90
Zumo de naranja	0,2 l	2,90
Zumo de albaricoque	0,2 l	2,90
Zumo de grosellas	0,2 l	2,90
Soda	0,2 l	1,70
Soda limón/frambuesa ⁴ /saúco ⁴	0,3 l	2,20
Soda limón/frambuesa ⁴ /saúco ⁴	0,5 l	3,50
Tónica ⁵	0,2 l	3,20
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,20

CERVEZA DE BARRIL

Pils Stiegl de barril	0,3 l	3,70
Pils Stiegl de barril	0,5 l	4,90
Stiegl Zwickl de barril	0,3 l	3,70
Stiegl Zwickl de barril	0,5 l	4,90
Cerveza de trigo Erdinger (botella)	0,5 l	4,50
Cerveza con limón Stiegl (botella)	0,5 l	4,20
Gösser Naturgold sin alcohol (botella)	0,5 l	4,10

LICORES

Jägermeister	4 cl	4,10
Wilhelm, pera William	2 cl	3,60
Wilhelm, albaricoque	2 cl	3,60
Wilhelm, ciruela vieja	2 cl	3,60
Wilhelm, avellana	2 cl	3,60
Vermú Martini Bianco	4 cl	4,30
Baileys Irish Cream	2 cl	3,80
Sambuca Molinari	2 cl	3,80
Vodka Absolut	4 cl	4,20
Vodka Smirnoff	4 cl	4,20
Ron Bacardi	4 cl	4,10
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,10
Tequila José Cuervo	4 cl	4,20
Ginebra Gordons's	4 cl	4,20
Grappa Nonino	2 cl	3,80
Cofiac Rémy Martin	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

BEBIDAS CALIENTES

Latte Macchiato	3,90	Café	3,20
Cappuccino	3,60	Café descafeinado	3,20
Espresso	2,70	Chocolate con espresso	3,40
Espresso doble	4,20	Chocolate para beber	2,80
Té en tetera	3,50	Vino caliente	3,70

Todos los precios están indicados en euros e incluyen el I.V.A. y el servicio a las mesas.

¹Contiene conservantes. ²Contiene colorantes. ³Contiene cafeína. ⁴Con edulcorantes artificiales, contiene una fuente de fenilalanina. ⁵Contiene quinina. ⁶Con antioxidantes. ⁸Sulfurado. ⁹Taurin. Todos los pesos indicados en la carne hacen referencia al peso de la carne antes de ser cocinada.

**All food served from midday to midnight, Sundays until 11:00 pm.
We look forward to welcoming you at any of the BLOCK HOUSE Restaurants in Europe.
www.block-house.at**

AT ES 05/20