



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968



POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

Salade BLOCK HOUSE

Salade mélangée, tomates, poivrons, concombres, oignons, raifort et radis **4,90**

Salade César

Salade roma, iceberg, roquette et pousses d'épinards, croûtons à l'ail, sauce française et Grana Padano¹ **6,20**

au choix avec filets tendre de blanc de poulet 11,90

Salade fraîche de tomates et concombres

avec oignons rouges et italian dressing **4,90**

Tartare de viande de boeuf

préparation fraîche classique pour vous, servi avec pain intégral **9,30**
grande portion 190 g 14,60

Choisissez avec ceci:

Américaine douce et crémeuse, à l'estragon

Française⁶ épicée, avec un soupçon d'ail

Italienne⁶ à base d'huiles d'olive et de tournesol pressées à froid, herbes

Carpaccio

fines tranches de boeuf au pesto⁶, avec salade roquette et Grana Padano **9,80**

Bruschetta Classic

dés de tomates fraîches avec pesto⁶ de basilic, huile d'olive et oignons sur pain BLOCK HOUSE **4,90**

Crabes Büsumer

de Mer du Nord, avec radis, aneth, oignons, concombres et huile d'olive servi avec pain intégral **8,90**

SOUPES LÉGÈRES

Bull Soup

Bouillon de boeuf avec émincé de viande et légumes, fort au gout, et de pain BLOCK HOUSE **4,90**

Soupe de goulash

au piquant typiquement hongrois avec du poivron frais et beaucoup de viande de boeuf, servi avec du pain BLOCK HOUSE **5,10**

Soupe à l'oignon à la française

classique, cuite au vin blanc et gratinée **5,80**

Soupe crémeuse au brocoli

avec brocoli frais et crème raffiné, fraîchement sorti du four pain BLOCK HOUSE **4,90**

CUISINE VERTE

Garden Potato

notre pomme de terre avec Sour Creme, accompagnée de légumes de saison frais et bruschetta **11,80**

Gratin d'épinards

Épinards en branches gratinés à recouvert de savoureux edam accompagnés de gratin de pommes de terre¹ ainsi que de bruschetta **12,30**

Les trois classiques

notre grande salade avec des champignons frais de saison poêlés, pomme de terre, pain BLOCK HOUSE **12,80**

Pâtes

Nouilles ruban fines à base de blé dur avec
• bolognaise de légumes  **11,90**
• pesto au basilic  et Grana Padano fraîchement râpé **11,50**



Nos steaks sont accompagnés d'une salade en entrée, d'une pomme de terre en robe de chambre (crème sure) et d'une corbeille de pain BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

une coupe de première classe réalisée par notre boucher, 180 g, aloyau de jeune boeuf, très tendre et savoureux 21,40

MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, 250 g, tendre et fondant 27,30

HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 25,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Côte de boeuf mûrie à coeur, 350 g, grillée à la pierre de lave, la fierté de notre boucher, accompagnée de raifort fraîchement râpé 32,80

FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak BLOCK HOUSE 28,90

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre aux fines herbes 36,20

T-BONE STEAK, 1.1 lb

Filet tendre et T-Bone roast-beef juteux, de 500 g, avec une frange de gras croustillante, servi avec beurre aux fines herbes 38,70
A partager à deux +9,50



CUISINE FRAÎCHEUR

Poitrine & cuisse

combinaison classique de deux médaillons de poitrine de poulet et d'un haut de cuisse de poulet sans os, cuisson croustillante et tendre, accompagnés d'une pomme de terre au four avec de la Sour Cream et une garniture de confit de tomates **12,90**

Poêlée Fitness

nos légumes croquants poêlés avec savoureuse viande de boeuf et Sauce forte au poivre **14,20**

Tendre selle d'agneau

160 g, cuisson rosée, accompagnée de gratin de pommes de terre, épinards en branches et beurre aux fines herbes **21,20**

Steak et légumes

180 g de rumsteak juteux, accompagné aux légumes de saison frais avec du beurre aux fines herbes **16,80**

Grande salade mixte

laitues de saison, tomates, radis, concombres et oignons, avec American Dressing

- « Style ranch » avec steak de bœuf en lanières et lard de bœuf **12,40**
- « Style américain » avec filet de blanc de poulet **11,40**

Médailon de filet et champignons

délicatement grillé, avec des champignons frais à la poêle, champignons de Paris et pleurotes en forme d'huître, sauce crème et herbes **20,10**

Saumon frais

pêché dans les Fjords en Norvège, accompagné d'épinards en branche, finement épicés, gratin de pommes de terre et citron **19,40**

AMERICAN BISTRO

Assiette barbecue steak

petits médaillons de boeuf, servis avec garniture de Coleslaw, accompagnée de pomme de terre avec Sour Creme **15,90**

Noix de boeuf

180 g, coupés dans le meilleur de la noix, servi avec garniture de Coleslaw et pomme de terre avec Sour Creme **17,50**

New York Burger

avec de la viande provenant de notre propre élevage, 200 g, 100 % pure viande de bœuf avec notre pain BLOCK HOUSE frais cuit au four:

- **Classic Burger**
cuit à point, servi avec Baked Potato avec Sour Cream et garniture de coleslaw **13,60**
- **Cheese Burger**
sur du pain BLOCK HOUSE, avec des cubes de tomates épicés et gratiné avec de l'edam, servi avec des frites **14,80**

GARNITURES

Pain BLOCK HOUSE fraîchement sorti du four, à l'ail **0,90**

Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme **3,70**

Gratin de pommes de terre **3,70**

Pommes frites **3,10**

Patates douces frites **4,00**

Sauce au poivre piquant, avec grains de poivre entiers **2,50**

Beurre aux fines herbes **0,90**

Dip boeuf-piment, piquante **0,90**

Sour Creme (crème sure) **0,90**

Légumes frais de saison **3,90**

Légumes au brocoli, haricots et pois **3,90**

Légumes au chili et maïs sucré et épicé **3,90**

Epinards en branches «Brasserie» délicatement mijoté aux oignons **3,90**

Légumes revenus à la poêle poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges **3,90**

Coleslaw «American Style» salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombre rapè **3,20**

Champignons frais à la crème **4,30**



NOS VINS

Blancs

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,80
Vénétie, Italie	0,75 l	22,80

Grüner Veltliner Löss

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,10
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	24,60

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,30
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	25,80

Fidesser Gelber Muskateller

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

Glatzer Sauvignon Blanc

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

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	4,90
Vienne, Autriche	0,75 l	29,40

Rosé

Rosé Hasen

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

Rouges

Zweigelt

Domaine viticole Pasler	0,125 l	3,90
Jois/Burgenland, Autriche	0,75 l	23,40

Blaufränkisch

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

Leo Aumann Classic Cuvée

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

Malbec

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

Les Jamelles Syrah

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

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	4,90
Vallée Centrale, Chili	0,75 l	29,40

CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

Prosecco mousseux brut de Trévis Brut, DOC

Salatin	0,1 l	3,90
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l	28,50

Champagner, Drappier

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

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, pétillante	0,25 l	2,90
San Pellegrino, pétillante	0,75 l	5,90
Acqua Panna, plate	0,25 l	2,90
Acqua Panna, plate	0,75 l	5,90
Coca-Cola ^{2,3} , Coca Zéro ^{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
Thé glacé citron ⁴ /pêche ⁴	0,33 l	3,60
Jus de pomme	0,2 l	2,90
Jus de pomme pressé	0,3 l	3,40
Jus de pomme pressé	0,5 l	4,90
Jus d'orange	0,2 l	2,90
Jus d'abricot	0,2 l	2,90
Jus de groseille	0,2 l	2,90
Eau gazeuse	0,2 l	1,70
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,3 l	2,20
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,5 l	3,50
Tonic ⁵	0,2 l	3,20
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,20

BIÈRES

Stiegl Pils en fût	0,3 l	3,70
Stiegl Pils en fût	0,5 l	4,90
Stiegl Zwickl en fût	0,3 l	3,70
Stiegl Zwickl en fût	0,5 l	4,90
Bière de froment Erdinger (bouteille)	0,5 l	4,50
Stiegl Radler citron (bouteille)	0,5 l	4,20
Gösser Naturgold, sans alcool (bouteille)	0,5 l	4,10

SPIRITUEUX

Jägermeister	4 cl	4,10
Wilhelm, poire William	2 cl	3,60
Wilhelm, abricot	2 cl	3,60
Wilhelm, vieille prune	2 cl	3,60
Wilhelm, noisette	2 cl	3,60
Vermouth 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
Rhum Bacardi	4 cl	4,10
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,10
Téquila José Cuervo	4 cl	4,20
Dry Gin Gordon	4 cl	4,20
Grappa Nonino	2 cl	3,80
Cognac Rémy Martin	2 cl	4,80
Whisky écossais Ballantine	4 cl	4,80
Whisky Tennessee de Jack Daniel	4 cl	5,10
Aperol ^{2,5}	4 cl	3,40
Campari ^{2,5}	4 cl	3,40

BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	3,90	Café	3,20
Cappuccino	3,60	Café décaféiné	3,20
Expresso	2,70	Chocopresso	3,40
Double expresso	4,20	Boisson chocolatée	2,80
Pot de thé	3,50	Vin chaud	3,70

Tous les prix sont en euros, TVA et service inclus.

¹avec conservateur ²avec colorants ³contient de la caféine ⁴avec édulcorant, contient une source de phénylalanine ⁵contient de la quinine ⁶contient des antioxydants ⁸contient des sulfites ⁹Taurin.
Le poids du morceau de viande indiqué correspond au poids avant la cuisson

**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 FR 05/20