



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



ANTIPASTI

Insalata BLOCK HOUSE

Insalata mista, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafani e ravanelli **4,90**

Caesar Salad

Insalata romana, iceberg, rucola e spinaci baby con croûton all'aglio, French dressing e Grana Padano¹ **6,20**

ora a scelta anche con teneri filetti di pollo **11,90**

Insalata di pomodori e cetrioli

preparata al momento con cipolle rosse e italian dressing **4,90**

Tartara di bovino da pascolo

preparata al momento, servita con pane integrale **9,30**
porzione grande 190 g **14,60**

A voi la scelta:

American dressing delicato e cremoso con dragoncello

French dressing⁶ piccante con un profumo d'aglio

Italian dressing⁶ saporito, con erbe aromatiche e olive

Carpaccio

Carpaccio di manzo con pesto⁶, rucola e Grana Padano **9,80**

Bruschetta classica

pomodori freschi a dadini con pesto⁶ di basilico, olio d'oliva e cipolle su pane BLOCK HOUSE **4,90**

Granchi di Büsum

del Mare del Nord, con ravanelli, sedano, cipolle, cetrioli e olio d'oliva servita con pane integrale **8,90**

DELIZIOSE ZUPPE

Bull Soup

Brodo di manzo con carne e verdure, dal sapore forte, il tutto servito con pane BLOCK HOUSE **4,90**

Gulasch piccante

Ungherese, dal sapore deciso, con peperoni freschi e tanta carne di manzo, servita con pane BLOCK HOUSE **5,10**

Zuppa di cipolle alla francese

Preparazione classica con vino bianco, con formaggio gratinato **5,80**

Zuppa cremosa di broccoli

con broccoli freschi e panna, fresco dal forno pane di BLOCK HOUSE **4,90**

CUCINA VERDE

Garden Potato

Patata alla BLOCK HOUSE con panna acida, servita con verdure fresche di stagione e Bruschetta **11,80**

Gratin di spinaci

Spinaci in foglia gratinati con cipolla e saporito Edamer, serviti con gratin di patate¹ e Bruschetta **12,30**

I tre classici

la nostra insalata grande con funghi di stagione fritti, patata alla BLOCK HOUSE e pane BLOCK HOUSE **12,80**

Pasta

tagliatelle di grano duro con
• bolognese di verdure  **11,90**

• pesto di basilico 
con Grana Padano grattugiato al momento **11,50**



I nostri menu di bistecche comprendono un'insalata come antipasto, una baked potato (patata al forno) con panna acida ed il nostro pane BLOCK HOUSE.

MRS. RUMPSTEAK

perfetto taglio di carne fornito dalla nostra macelleria, 180 g, tenera e gustosa lombata di manzo giovane 21,40

MR. RUMPSTEAK

Bistecca scelta da giovane manzo BLOCK HOUSE, con piccolo bordo di grasso per mantenere la tenerezza, 250 g, morbida e gustosa 27,30

HEREFORD RIB-EYE

Dall'entrecôte ben marmorizzata, 250 g, con piccolo occhietto di grasso, tenerissima 25,60

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Lombata, maturata teneramente, 350 g, l'orgoglio dei nostri macellai, preparata sulla griglia di lava servita con rafano grattugiato fresco 32,80

FILET MIGNON

180 g dal taglio più tenero del manzo giovane, condita con il famoso pepe per bistecca BLOCK HOUSE 28,90

AMERICAN TENDERLOIN

la parte migliore del filetto, 250 g, tagliata spessa ed alta, croccante fuori, tenerissima e rosata dentro, con burro alle erbe 36,20

T-BONE STEAK, 1.1 lb

tenero filetto e delizioso roastbeef con osso a forma di T da 500 g, con bordo di grasso croccante e burro alle erbe 38,70
Possibilità di dividerla in due porzioni +9,50



PIATTI FRESCHI

Petto & cosce

classica succulenta combinazione di due medaglioni di petto di pollo e una sovracoscia disossata croccanti, arrostiti con burro alle erbe, con contorno di patata al cartoccio con panna acida e guarnizione di pomodorini confit **12,90**

Padellata «Fitness»

con croccanti verdure cotte in padella e delicata carne di manzo et salsa al pepe **14,20**

Tenera schiena d'agnello

160 g, cottura rosata alla griglia, con gratin di patate, delicati spinaci in foglia e burro alle erbe **21,20**

Bistecca con verdure

Bistecca di scamone da 180 g, cottura succulenta alla griglia, con verdure fresche di stagione e burro alle erbe **16,80**

Insalatona mista

lattuga di stagione, pomodori, ravanelli, cetrioli e cipolle, con dressing americano

- “stile Ranch” con filetti di manzo e bacon **12,40**
- “stile Americano” con filetti di pollo **11,40**

Medaglioni di filetto ai funghi

Succosi alla griglia, con funghi freschi passati in padella, letto di champignon e funghi ostrica e crema alle erbe **20,10**

Salmone fresco Fjord

Dai fiordi della Norvegia con spinaci in foglia dal sapore delicato e aromatico, gratin di patate e limone **19,40**

AMERICAN BISTRO

Piatto di Barbecue steak

piccoli medaglioni di scamone con contorno di coleslaw, servita con patata al forno con panna acida **15,90**

Bistecca di scamone

180 g dal cuore dello scamone di manzo, con contorno di coleslaw e patata al forno con panna acida **17,50**

Hamburger New York

con 200 g di carne dal nostro allevamento, 100 % pura carne di manzo con pane BLOCK HOUSE:

- **Hamburger classico**
cottura media, succoso, servito con una patata al forno con panna acida e insalata di cavolo **13,60**
- **Cheeseburger**
con pane BLOCK HOUSE, cubetti di pomodoro speziati ed Edamer, servito con patatine fritte **14,80**

CONTORNI

Pane BLOCK HOUSE

con aglio, appena sfornato **0,90**

Patata al forno con panna acida **3,70**

Gratin di patate **3,70**

Patatine fritte **3,10**

Patate dolci fritte **4,00**

Salsa di pepe
piccante, con grani di pepe interi **2,50**

Burro alle erbe **0,90**

Salsetta di manzo e peperoncino **0,90**

Panna acida **0,90**

Verdure fresche stagionali **3,90**

Verdure con broccoli, fagioli e piselli **3,90**

Verdure speziate con mais dolce piccante **3,90**

Spinaci «Brasserie»
dal delicato condimento, con cipolle **3,90**

Croccanti verdure saltate in padella
Peperoni freschi, piselli dolci, champignon e cipolla rossa **3,90**

Coleslaw «American Style»
Insalata di crauti della casa con carote e cetrioli grattugiati **3,20**

Funghi freschi alla crema **4,30**



I NOSTRI VINI

Vini bianchi

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

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

Löss Grüner Veltliner

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

Urgestein Riesling, DAC

Schloss 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
Vienna, Austria	0,75 l	29,40

Vini rosati

Rosé Hasen

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

Vini rossi

Zweigelt

Azienda vinicola 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
Central Valley, Cile	0,75 l	29,40

VINI FRIZZANTI

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

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

Champagner, Drappier

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

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino, frizzante	0,25 l	2,90
San Pellegrino, frizzante	0,75 l	5,90
Acqua Panna, naturale	0,25 l	2,90
Acqua Panna, naturale	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
Tè freddo limone ⁴ /pesca ⁴	0,33 l	3,60
Succo di mela	0,2 l	2,90
Succo di mela con acqua minerale frizzante	0,3 l	3,40
Succo di mela con acqua minerale frizzante	0,5 l	4,90
Succo di arancia	0,2 l	2,90
Succo di albicocca	0,2 l	2,90
Succo di ribes	0,2 l	2,90
Soda	0,2 l	1,70
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,3 l	2,20
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,5 l	3,50
Acqua tonica ⁵	0,2 l	3,20
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,20

ALLA SPINA

Birra alla spina Stiegl Pils	0,3 l	3,70
Birra alla spina Stiegl Pils	0,5 l	4,90
Birra alla spina Stiegl Zwickl	0,3 l	3,70
Birra alla spina Stiegl Zwickl	0,5 l	4,90
Erdinger Weizenbier (birra chiara di frumento) (bottiglia)	0,5 l	4,50
Radler Stiegl con limone (bottiglia)	0,5 l	4,20
Birra analcolica Gösser Naturgold (bottiglia)	0,5 l	4,10

LIQUORI

Jägermeister	4 cl	4,10
Wilhelm, pera William	2 cl	3,60
Wilhelm, albicocca	2 cl	3,60
Wilhelm, Alte Zwetschke alla prugna	2 cl	3,60
Wilhelm, nocciola	2 cl	3,60
Vermouth Martini Bianco	4 cl	4,30
Baileys Irish Cream	2 cl	3,80
Sambuca Molinari	2 cl	3,80
Absolut Vodka	4 cl	4,20
Vodka Smirnoff	4 cl	4,20
Rum Bacardi	4 cl	4,10
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,10
Tequila José Cuervo	4 cl	4,20
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,20
Grappa Nonino	2 cl	3,80
Cognac 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

BEVANDE CALDE

Latte macchiato	3,90	Caffè	3,20
Cappuccino	3,60	Caffè decaffeinato	3,20
Espresso	2,70	Cioccoespresso	3,40
Espresso doppio	4,20	Cioccolata calda	2,80
Bricchetto di tè	3,50	Vin brûlé	3,70

Tutti i prezzi sono in euro e comprensivi di IVA e servizio.

¹con conservanti. ²con coloranti. ³con caffeina. ⁴con dolcificanti, contiene una fonte di fenilalanina. ⁵contiene chinina. ⁶con antiossidanti. ⁸trattato con zolfo. ⁹Taurin. Il peso della carne si riferisce sempre al peso prima della cottura alla griglia.

**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 IT 05/20