



**BLOCK
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968



POUR COMMENCER, UN PEU DE FRAÎCHEUR

Salade BLOCK HOUSE

Salade mélangée, tomates, poivrons, concombres, oignons, raifort et radis **5,20**

Salade César

Romaine, Iceberg, roquette et jeunes épinards avec croûtons à l'ail, assaisonnée avec French Dressing et parmesan Grana Padano **7,20**
• avec poitrine de poulet **+ 4,00**
• avec bifteck **+ 4,00**

Tartare de viande de boeuf

à partir de viande de boeuf du nord de l'Allemagne, fraîchement préparé pour vous de manière classique, servi avec du pain BLOCK HOUSE **10,20**
grande portion 190 g 15,90

Carpaccio

fines tranches de boeuf au pesto⁶, avec salade roquette et Grana Padano **10,40**

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

Bruschetta Classic

dés de tomates fraîches avec pesto⁶ de basilic, huile d'olive et oignons sur pain BLOCK HOUSE **5,20**

Crabes Büsumer

de Mer du Nord, avec radis, aneth, oignons, concombres et huile d'olive servi avec pain intégral **9,60**

Carpaccio de betterave rouge

avec sauce à salade italienne, ciboulette fraîche, graines de courges grillées et pain BLOCK HOUSE **8,90**

SOUPES LÉGÈRES

Bull Soup

Bouillon de boeuf avec émincé de viande et légumes, fort au goût, et de pain BLOCK HOUSE **5,30**

Soupe de goulash

au piquant typiquement hongrois avec du poivron frais et beaucoup de viande de boeuf, servi avec du pain BLOCK HOUSE **5,30**

Soupe à l'oignon à la française

classique, cuite au vin blanc et gratinée **6,80**

Soupe aux carot tes et au gingembre

aromatisée avec du gingembre frais, affinée avec de la crème, servie avec du pain BLOCK HOUSE **5,30**

CUISINE VERTE

Pomme de terre du jardin

notre fameuse pomme de terre au four avec de la crème acidulée, servie avec des carottes multicolores et bruschetta **12,50**

Gratin d'épinards

Épinards en branches gratinés à recouvert de savoureux edam accompagnés de gratin de pommes de terre¹ ainsi que de bruschetta **12,70**

Les trois classiques

notre grande salade avec des champignons frais de saison poêlés, pomme de terre, pain BLOCK HOUSE **13,50**

Veggie Cheeseburger

Burger de notre propre production selon notre menu Block, à base végétale avec protéines de tournesol, petits pois, champignons et betterave rouge, gratiné sur du pain BLOCK HOUSE avec de l'édam, servi avec des frites **15,20**

Pasta Vegetale

fines tagliatelles avec des légumes sautés croquants et un confit de tomates épicé, remuées dans du beurre **12,60**



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 22,50

MR. RUMPSTEAK

jeune boeuf BLOCK HOUSE, une fine frange de gras pour préserver le jus, 250 g, tendre et fondant 28,80

HEREFORD RIB-EYE

250 g, bien marbrée de petits points de gras, tendre et juteux 26,90

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 34,80

FILET MIGNON

180 g coupés au plus tendre d'un jeune boeuf, assaisonné avec le célèbre Poivre à Steak BLOCK HOUSE 31,90

AMERICAN TENDERLOIN

le meilleur du filet, 250 g, bien épais, grillé dehors, rosé dedans avec beurre aux fines herbes 39,90

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 40,40

A partager à deux +10,30



CUISINE FRAÎCHEUR

Poulet de qualité supérieure

poitrine de poularde tendre, croustillante, servie avec une pomme de terre au four avec de la crème acidulée, du pain BLOCK HOUSE et une garniture de salade coleslaw

15,50

Poêlée Fitness

nos légumes croquants poêlés avec savoureuse viande de boeuf et Sauce forte au poivre

15,20

Médailillon 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

21,80

Tendre selle d'agneau

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

22,90

Salade américaine

poitrine de poulet croustillante avec salade de saison, tomates, radis, concombre et oignons, servie avec une sauce à salade américaine

13,60

Steak et légumes

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

17,90

Saumon du fjord norvégien

Filet de saumon frit, sur une sauce au beurre avec aneth, radis, concombre et cubes d'oignon, servis avec un gratin de pommes de terre et épinards à feuilles épicée de pommes de terre, épinards et beurre aux fines herbes

21,40

Chicken Pasta

poitrine de poularde croustillante sur une farandole de champignons frais à la crème et de fines tagliatelles

17,10

AMERICAN BISTRO

Assiette barbecue steak

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

17,40

Noix de boeuf

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

19,70

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

14,70

• Cheese Burger

sur du pain BLOCK HOUSE, avec des cubes de tomates épicés et gratiné avec de l'edam, servi avec des frites

15,90

GARNITURES

Pain BLOCK HOUSE

fraîchement sorti du four, à l'ail

0,90

Pomme de terre en robe de chambre, avec Sour Creme

4,20

Gratin de pommes de terre

4,20

Pommes frites

3,60

Patates douces frites

4,50

Sauce au poivre

piquant, avec grains de poivre entiers

2,70

Beurre aux fines herbes

0,90

Sour Creme (crème sure)

0,90

Légumes frais de saison

4,40

Légumes au chili et maïs sucré et épicé

4,40

Epinards en branches «Brasserie»

délicatement mijoté aux oignons

4,40

Légumes revenus à la poêle

poivrons, pois mange-tout, champignons, oignons rouges

4,40

Coleslaw «American Style»

salade de chou blanc fraîchement préparée, avec julienne de carottes-concombre rapè

3,60

Champignons frais à la crème

4,60



NOS VINS

Blancs

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,90
Vénétie, Italie	0,75 l	23,40

Grüner Veltliner Löss

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,50
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	27,00

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l	4,70
Kamptal/Langenlois, Autriche	0,75 l	28,20

Stift Klosterneuburg Gelber Muskateller

Nußberg und Kahlenbergerdorf	0,125 l	4,90
Wien, Österreich	0,75 l	29,40

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l	4,90
Carnuntum, Autriche	0,75 l	29,40

Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	5,00
Vienne, Autriche	0,75 l	30,00

Rosé

Rosé Hasen

R&A Pfaffl	0,125 l	4,90
Weinviertel, Autriche	0,75 l	29,40

Rouges

Zweigelt

Domaine viticole Pasler	0,125 l	4,20
Jois/Burgenland, Autriche	0,75 l	25,20

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l	4,50
Carnuntum, Autriche	0,75 l	27,00

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l	4,50
Thermenregion, Autriche	0,75 l	27,00

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l	4,70
Argentine	0,75 l	28,20

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l	5,00
Languedoc-Rousillon, France	0,75 l	30,00

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	5,20
Vallée Centrale, Chili	0,75 l	31,20

CRÉMANTS ET CHAMPAGNES

Prosecco mousseux brut de Trévis Brut, DOC

Salatin	0,1 l	4,10
Cordignano/Vénétie, Italie	0,75 l	28,70

Champagner, Drappier

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

BOISSONS SANS ALCOOL

San Pellegrino, pétillante	0,25 l	3,20
San Pellegrino, pétillante	0,75 l	6,30
Acqua Panna, plate	0,25 l	3,20
Acqua Panna, plate	0,75 l	6,30
Coca-Cola ^{2,3} , Coca Zéro ^{1,2,3,4}	0,33 l	3,90
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l	3,90
Almdudler ^{2,4}	0,33 l	3,90
Thé glacé citron ⁴ /pêche ⁴	0,33 l	3,90
Jus de pomme	0,2 l	3,10
Jus de pomme pressé	0,3 l	3,50
Jus de pomme pressé	0,5 l	4,90
Jus d'orange	0,2 l	3,10
Jus d'abricot	0,2 l	3,10
Jus de groseille	0,2 l	3,10
Eau gazeuse	0,2 l	1,80
Eau gazeuse	0,5 l	2,90
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,3 l	2,50
Limonade citron/framboise ⁴ /sureau ⁴	0,5 l	3,70
Tonic ⁵	0,2 l	3,40
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,40

BIÈRES

Stiegl Pils en fût	0,3 l	4,00
Stiegl Pils en fût	0,5 l	5,00
Stiegl Zwickl en fût	0,3 l	4,00
Stiegl Zwickl en fût	0,5 l	5,00
Bière de froment Erdinger (bouteille)	0,5 l	4,90
Stiegl Radler citron (bouteille)	0,5 l	4,90
Gösser Naturgold, sans alcool (bouteille)	0,5 l	4,70

SPIRITUEUX

Jägermeister	4 cl	4,60
Wilhelm, poire William	2 cl	3,80
Wilhelm, abricot	2 cl	3,80
Wilhelm, vieille prune	2 cl	3,80
Wilhelm, noisette	2 cl	3,80
Vermouth Martini Bianco	4 cl	4,40
Baileys Irish Cream	2 cl	4,40
Sambuca Molinari	2 cl	4,10
Vodka Absolut	4 cl	4,60
Vodka Smirnoff	4 cl	4,60
Rhum Bacardi	4 cl	4,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,60
Téquila José Cuervo	4 cl	4,80
Dry Gin Gordon	4 cl	4,80
Grappa Nonino	2 cl	4,30
Cognac Rémy Martin	2 cl	5,20
Whisky écossais Ballantine	4 cl	5,20
Whisky Tennessee de Jack Daniel	4 cl	5,50
Aperol ^{2,5}	4 cl	4,60
Campari ^{2,5}	4 cl	3,80

BOISSONS CHAUDES

Latte macchiato	4,20	Café	3,50
Cappuccino	3,90	Café décaféiné	3,30
Expresso	2,90	Chocopresso	3,80
Double expresso	4,50	Boisson chocolatée	3,20
Pot de thé	3,90	Vin chaud	4,00

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 ⁹Taurine.
Le poids du morceau de viande indiqué correspond au poids avant la cuisson

Open daily from 11:30 a.m. until 11 p.m.
We look forward to welcoming you at any of the BLOCK HOUSE Restaurants in Europe.
www.block-house.at

AT FR 08/22