



**BLOCK  
HOUSE**

BEST STEAKS SINCE 1968

# ENTRANTES FRESCOS

## Ensalada BLOCK HOUSE

variedades de lechuga, tomates, pimiento, pepino, cebolla, rábano y rabanitos **5,20**

## Ensalada César

Lechuga romana, iceberg, rúcula y espinacas baby con dados de pan frito con ajo, aderezada con aliño francés y queso Grana Padano<sup>1</sup> **7,20**

- con pechuga de pollo amarillo **+ 4,00**
- con tiras de filete vacuno **+ 4,00**

## Tartar de vacuno de prado

preparado fresco para usted según la receta clásica, servido con pan integral **10,20**  
gran porción 190 g **15,90**

## Carpaccio

Finísimas lonchas de ternera con pesto<sup>6</sup>, rúcula y Grana Padano **10,40**

Le invitamos a elegir:

**Aliño norteamericano** suave, cremoso, aderezado con estragón

**Aliño francés<sup>6</sup>** picante, con un toque de ajo

**Aliño italiano<sup>6</sup>** especiado, con hierbas y aceitunas

## Bruschetta clásica

tomate fresco en tacos con pesto<sup>6</sup> de albahaca, aceite de oliva y cebolla sobre pan BLOCK HOUSE **5,20**

## Camarones de Büsum

del Mar del Norte, con rabanitos, eneldo, cebolla, pepinos y aceite de oliva, servido con pan integral **9,60**

## Tartar de vacuno de prado

de carne vacuna proveniente del Norte de Alemania, con aderezo fresco y clásico para vido con pan BLOCK HOUSE **8,90**

# SOPAS FINAS

## Sopa de ternera

Consomé de ternera con carne y verdura de sabor intenso, acompañado con pan BLOCK HOUSE **5,30**

## Goulash

Sopa picante al estilo húngaro, con pimiento fresco y mucha carne de ternera, acompañada de pan BLOCK HOUSE **5,30**

## Sopa de cebolla al estilo francés

clásica sopa de cebolla cocinada con vino blanco y queso gratinado **6,80**

## Sopa de zanahoria y jengibre

aromática con jengibre fresco, refinada con nata, servida con pan BLOCK HOUSE **5,30**

# COCINA VEGETARIANA

## Garden Potato

nuestra famosa patata con crema agria, verdura fresca de temporada y bruschetta **12,50**

## Gratinado de espinacas

Espinacas estilo "brasserie" gratinadas con sabroso queso Edamer, gratén de patata<sup>1</sup> y bruschetta **12,70**

## Los tres clásicos

nuestra ensalada grande con setas de la temporada asadas, patata asada, pan BLOCK HOUSE **13,50**

## Hamburguesa vegetariana con queso

Hamburguesa casera de nuestro menú Block, a base de plantas con proteína de girasol, guisantes, champiñones y remolacha, con queso Edam gratinado sobre pan BLOCK HOUSE, servida con patatas fritas **15,20**

## Pasta Vegetariana

tallarines finos con verduras crujientes y tomate confitado picante, salteados en cazuela **12,60**

 Platos vegetarianos



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 22,50

## 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 28,80

## HEREFORD RIB-EYE

Entrecot de 250 g con abundantes y finas vetas de grasa, muy tierno y jugoso 26,90

## 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 34,80

## FILET MIGNON

180 g de la parte más delicada del lomo de ternera joven, aderezado con nuestra popular pimienta BLOCK HOUSE 31,90

## 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 39,90

## 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 40,40  
También puede pedir este plato para compartir entre dos personas + 10,30



## COCINA FRESCA

### Pollo premium

tierna pechuga de pollo frita, crujiente, servida con patata al horno con crema agria, pan BLOCK HOUSE y guarnición de ensalada de col 15,50

### Verdura Fitness

nuestra verdura crujiente de la sartén con jugosa carne de vacuno y salsa a la pimienta 15,20

### Medallones de solomillo con champiñones

jugosamente cocinados, con setas frescas a la plancha sobre champiñones y champiñones ostra en salsa de nata y hierbas 21,80

### Tierno lomo de cordero

160 g, cocinado al punto con patatas gratinadas, espinacas suavemente especiadas y mantequilla de hierbas 22,90

### Ensalada americana

pechuga de pollo amarillo frita, crujiente con lechuga de temporada, tomate, rábano, pepino y cebolla, con aderezo americano 13,60

### Bistec con verduras

180 g de tierno bistec, jugosamente cocinado con verduras frescas de temporada y mantequilla de hierbas 17,90

### Salmón de los fiordos noruegos

filete de salmón frito en salsa de mantequilla con eneldo, rábanos, pepino y cebolla picada, servido con patatas gratinadas y hojas de espinaca picantes 21,40

### Pasta con pollo

crujiente pechuga de pollo asada sobre un surtido de setas frescas con nata y tallarines finos 17,10

## 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 17,40

### Filete de babilla

180 g de filete de cadera con ensalada de col como acompañamiento y patata asada con crema agria 19,70

### 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 14,70
- **Cheese Burger**  
en pan BLOCK HOUSE, gratinada con cubos de tomate especiados y queso edam, acompañada de patatas fritas 15,90

## GUARNICIONES

### Pan BLOCK HOUSE

con ajo y recién horneado 0,90

Patata asada con crema agria 4,20

Patatas gratinadas 4,20

Patatas fritas 3,60

Patatas fritas de boniato 4,50

### Salsa a la pimienta

Salsa de pimienta con especias 2,70

Mantequilla de hierbas 0,90

Crema agria 0,90

Verdura fresca de temporada 4,40

Ración dulce-picante de vegetales con pimiento y maíz 4,40

Espinacas "Brasserie" suavemente condimentadas, con cebolla 4,40

Crujientes verduras salteadas Pimientos, vainas de guisantes, champiñones y cebollas rojas recién fritos 4,40

Ensalada de col "American Style" Ensalada fresca casera de repollo, con tiras de zanahoria y pepino 3,60

Champiñones frescos con crema 4,60





## NUESTROS VINOS

### Blancos

#### Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l	3,90
Venecia, Italia	0,75 l	23,40

#### Veltliner verde Lössl

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	4,50
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l	27,00

#### Riesling Urgestein, DAC

Castillo de Gobelsburg	0,125 l	4,70
Kamptal/Langenlois, Austria	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, Austria	0,75 l	29,40

#### Zahel Wiener Gemischter Satz, DAC

Oberlaa bio	0,125 l	5,00
Viena, Austria	0,75 l	30,00

### Rosados

#### Rosé Hasen

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

### Tintos

#### Zweigelt

Bodega Pasler	0,125 l	4,20
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l	25,20

#### Blaufränkisch

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

#### Leo Aumann Classic Cuvée

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

#### Malbec

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

#### Les Jamelles Syrah

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

#### Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l	5,20
Valle Central, Chile	0,75 l	31,20

## VINOS ESPUMOSOS

#### Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l	4,10
Cordignano/Venecia, Italia	0,75 l	28,70

#### Champán, Drappier

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

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

San Pellegrino, efervescente	0,25 l	3,20
San Pellegrino, efervescente	0,75 l	6,30
Acqua Panna, sin gas	0,25 l	3,20
Acqua Panna, sin gas	0,75 l	6,30
Coca-Cola <sup>2,3</sup> , Coke Zero <sup>1,2,3,4</sup>	0,33 l	3,90
Fanta <sup>1,2,6</sup> , Sprite <sup>1</sup>	0,33 l	3,90
Almdudler <sup>2,4</sup>	0,33 l	3,90
Té helado limón <sup>4</sup> /melocotón <sup>4</sup>	0,33 l	3,90
Zumo de manzana	0,2 l	3,10
Zumo de manzana con gas	0,3 l	3,50
Zumo de manzana con gas	0,5 l	4,90
Zumo de naranja	0,2 l	3,10
Zumo de albaricoque	0,2 l	3,10
Zumo de grosellas	0,2 l	3,10
Soda	0,2 l	1,80
Soda	0,5 l	2,90
Soda limón/frambuesa <sup>4</sup> /saúco <sup>4</sup>	0,3 l	2,50
Soda limón/frambuesa <sup>4</sup> /saúco <sup>4</sup>	0,5 l	3,70
Tónica <sup>5</sup>	0,2 l	3,40
Bitter Lemon <sup>5,6</sup>	0,2 l	3,40

## CERVEZA DE BARRIL

Pils Stiegl de barril	0,3 l	4,00
Pils Stiegl de barril	0,5 l	5,00
Stiegl Zwickl de barril	0,3 l	4,00
Stiegl Zwickl de barril	0,5 l	5,00
Cerveza de trigo Erdinger (botella)	0,5 l	4,90
Cerveza con limón Stiegl (botella)	0,5 l	4,90
Gösser Naturgold sin alcohol (botella)	0,5 l	4,70

## LICORES

Jägermeister	4 cl	4,60
Wilhelm, pera William	2 cl	3,80
Wilhelm, albaricoque	2 cl	3,80
Wilhelm, ciruela vieja	2 cl	3,80
Wilhelm, avellana	2 cl	3,80
Vermú 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
Ron Bacardí	4 cl	4,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,60
Tequila José Cuervo	4 cl	4,80
Ginebra Gordons's	4 cl	4,80
Grappa Nonino	2 cl	4,30
Coñac Rémy Martin	2 cl	5,20
Ballantine's Scotch	4 cl	5,20
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	5,50
Aperol <sup>2,5</sup>	4 cl	4,60
Campari <sup>2,5</sup>	4 cl	3,80

## BEBIDAS CALIENTES

Latte Macchiato	4,20	Café	3,50
Cappuccino	3,90	Café descafeinado	3,30
Espresso	2,90	Chocolate con espresso	3,80
Espresso doble	4,50	Chocolate para beber	3,20
Té en tetera	3,90	Vino caliente	4,00

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

<sup>1</sup>Contiene conservantes. <sup>2</sup>Contiene colorantes. <sup>3</sup>Contiene cafeína. <sup>4</sup>Con edulcorantes artificiales, contiene una fuente de fenilalanina. <sup>5</sup>Contiene quinina. <sup>6</sup>Con antioxidantes. \*Sulfurado. †Taurina. Todos los pesos indicados en la carne hacen referencia al peso de la carne antes de ser cocinada. Si es alérgico a algo, por favor háganoslo saber para hacerle entrega de nuestra carta especial para alérgicos.

**All food served from 11:30 am until 11:00 pm.**  
**We look forward to welcoming you at any of the BLOCK HOUSE Restaurants in Europe.**  
**[www.block-house.at](http://www.block-house.at)**

AT ES 07/22