



BLOCK HOUSE

BEST STEAKS SINCE 1968



ANTIPASTI

Insalata BLOCK HOUSE

Insalata mista, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafani e ravanelli **5,20**

Caesar Salad

Lattuga romana, insalata iceberg, rucola e spinaci baby con crostini all'aglio, preparata al appenato con French Dressing e Grana Padano **7,20**
• con petto di pollo fritto al mais **+4,00**
• con straccetti di manzo **+4,00**

Tartara di bovino da pascolo

preparata al momento, servita con pane integrale **10,20**
porzione grande 190 g **15,90**

Carpaccio

Carpaccio di manzo con pesto⁶, rucola e Grana Padano **10,40**

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

Bruschetta classica

pomodori freschi a dadini con pesto⁶ di basilico, olio d'oliva e cipolle su pane BLOCK HOUSE **5,20**

Granchi di Büsum

del Mare del Nord, con ravanelli, sedano, cipolle, cetrioli e olio d'oliva servita con pane integrale **9,60**

Carpaccio di barbabietola rossa

con dressing all'italiana, erba cipollina fresca, semi di zucca tostati e pane BLOCK HOUSE **8,90**

DELIZIOSE ZUPPE

Bull Soup

Brodo di manzo con carne e verdure, dal sapore forte, il tutto servito con pane BLOCK HOUSE **5,30**

Gulasch piccante

Ungherese, dal sapore deciso, con peperoni freschi e tanta carne di manzo, servita con pane BLOCK HOUSE **5,30**

Zuppa di cipolle alla francese

Preparazione classica con vino bianco, con formaggio gratinato **6,80**

Zuppa di carote e zenzero

aromatica con zenzero fresco, raffinata con panna, servita con pane BLOCK HOUSE **5,30**

CUCINA VERDE

Garden Potato

Patata alla BLOCK HOUSE con panna acida, servita con verdure fresche di stagione e Bruschetta **12,50**

Gratin di spinaci

Spinaci in foglia gratinati con cipolla e saporito Edamer, serviti con gratin di patate¹ e Bruschetta **12,70**

I tre classici

la nostra insalata grande con funghi di stagione fritti, patata alla BLOCK HOUSE e pane BLOCK HOUSE **13,50**

Veggie Cheeseburger

Burger di produzione propria dal nostro Menu Block, a base vegetale, con proteine di semi di girasole, piselli, funghi champignon e barbabietola rossa, gratinato con formaggio Edam su pane BLOCK HOUSE, con contorno di patatine fritte **15,20**

Pasta Vegetale

tagliatelle sottili con verdure croccanti cotte in padella e pomodoro confit piccante, saltate al burro in padella **12,60**



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 22,50

MR. RUMPSTEAK

Bistecca scelta da giovane manzo BLOCK HOUSE, con piccolo bordo di grasso per mantenere la tenerezza, 250 g, morbida e gustosa 28,80

HEREFORD RIB-EYE

Dall'entrecôte ben marmorizzata, 250 g, con piccolo occhietto di grasso, tenerissima 26,90

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 34,80

FILET MIGNON

180 g dal taglio più tenero del manzo giovane, condita con il famoso pepe per bistecca BLOCK HOUSE 31,90

AMERICAN TENDERLOIN

la parte migliore del filetto, 250 g, tagliata spessa ed alta, croccante fuori, tenerissima e rosata dentro, con burro alle erbe 39,90

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 40,40
Possibilità di dividerla in due porzioni +10,30



PIATTI FRESCI

Prime Chicken

tenero petto di pollo fritto, croccante, servito con Baked Potato con Sour Cream, pane BLOCK HOUSE e Coleslaw **15,50**

Padellata «Fitness»

con croccanti verdure cotte in padella e delicata carne di manzo et salsa al pepe **15,20**

Medaglioni di filetto ai funghi

Succosi alla griglia, con funghi freschi passati in padella, letto di champignon e funghi ostrica e crema alle erbe **21,80**

Tenera schiena d'agnello

160 g, cottura rosata alla griglia, con gratin di patate, delicati spinaci in foglia e burro alle erbe **22,90**

Insalata americana

petto di pollo fritto al mais, croccante, con insalata a foglie di stagione, pomodori, rafano, cetrioli e cipolle, con dressing in stile americano **13,60**

Bistecca con verdure

Bistecca di scamone da 180 g, cottura succulenta alla griglia, con verdure fresche di stagione e burro alle erbe **17,90**

Salmone fresco Fjord

Dai fiordi della Norvegia con spinaci in foglia dal sapore delicato e aromatico, gratin di patate e limone **21,40**

Pasta con pollo

petto di pollo croccante su misto di funghi freschi con panna e linguine **17,10**

AMERICAN BISTRO

Piatto di Barbecue steak

piccoli medaglioni di scamone con contorno di coleslaw, servita con patata al forno con panna acida **17,40**

Bistecca di scamone

180 g dal cuore dello scamone di manzo, con contorno di coleslaw e patata al forno con panna acida **19,70**

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 **14,70**

- **Cheeseburger**

con pane BLOCK HOUSE, cubetti di pomodoro speziati ed Edamer, servito con patatine fritte **15,90**

CONTORNI

Pane BLOCK HOUSE

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

Patata al forno con panna acida **4,20**

Gratin di patate **4,20**

Patatine fritte **3,60**

Patate dolci fritte **4,50**

Salsa di pepe
piccante, con grani di pepe interi **2,70**

Burro alle erbe **0,90**

Panna acida **0,90**

Verdure fresche stagionali **4,40**

Carote colorate
con scalogno e zenzero fine **4,40**

Spinaci «Brasserie»
dal delicato condimento, con cipolle **4,40**

Croccanti verdure saltate in padella
Peperoni freschi, piselli dolci, champignon e cipolla rossa **4,40**

Coleslaw «American Style»
Insalata di crauti della casa con carote e cetrioli grattugiati **3,60**

Funghi freschi alla crema **4,60**



I NOSTRI VINI

Vini bianchi

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

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

Löss Grüner Veltliner

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

Urgestein Riesling, DAC

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

Klosterneuburg Gelber Muskateller

Nußberg and Kahlenbergerdorf	0,125 l	4,90
Vienna, Austria	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
Vienna, Austria	0,75 l	30,00

Vini rosati

Rosé Hasen

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

Vini rossi

Zweigelt

Azienda vinicola 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
Central Valley, Cile	0,75 l	31,20

VINI FRIZZANTI

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

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

Champagner, Drappier

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

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino, frizzante	0,25 l	3,20
San Pellegrino, frizzante	0,75 l	6,30
Acqua Panna, naturale	0,25 l	3,20
Acqua Panna, naturale	0,75 l	6,30
Coca-Cola ^{2,3} , Coke Zero ^{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
Tè freddo limone ⁴ /pesca ⁴	0,33 l	3,90
Succo di mela	0,2 l	3,10
Succo di mela		
con acqua minerale frizzante	0,3 l	3,50
Succo di mela		
con acqua minerale frizzante	0,5 l	4,90
Succo di arancia	0,2 l	3,10
Succo di albicocca	0,2 l	3,10
Succo di ribes	0,2 l	3,10
Soda	0,2 l	1,80
Soda	0,5 l	2,90
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,3 l	2,50
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,5 l	3,70
Acqua tonica ⁵	0,2 l	3,40
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l	3,40

ALLA SPINA

Birra alla spina Stiegl Pils	0,3 l	4,00
Birra alla spina Stiegl Pils	0,5 l	5,00
Birra alla spina Stiegl Zwickl	0,3 l	4,00
Birra alla spina Stiegl Zwickl	0,5 l	5,00
Erdinger Weizenbier	0,5 l	4,90
(birra chiara di frumento) (bottiglia)		
Radler Stiegl con limone (bottiglia)	0,5 l	4,90
Birra analcolica		
Gösser Naturgold (bottiglia)	0,5 l	4,70

LIQUORI

Jägermeister	4 cl	4,60
Wilhelm, pera William	2 cl	3,80
Wilhelm, albicocca	2 cl	3,80
Wilhelm, Alte Zwetschke alla prugna	2 cl	3,80
Wilhelm, nocciola	2 cl	3,80
Vermouth Martini Bianco	4 cl	4,40
Baileys Irish Cream	2 cl	4,40
Sambuca Molinari	2 cl	4,10
Absolut Vodka	4 cl	4,60
Vodka Smirnoff	4 cl	4,60
Rum Bacardi	4 cl	4,60
Averna Amaro Siciliano	4 cl	4,60
Tequila José Cuervo	4 cl	4,80
Gordon's Dry Gin	4 cl	4,80
Grappa Nonino	2 cl	4,30
Cognac Rémy Martin	2 cl	5,20
Ballantine's Scotch	4 cl	5,20
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	4,60
Campari ^{2,5}	4 cl	3,80

BEVANDE CALDE

Latte macchiato	4,20	Caffè	3,50
Cappuccino	3,90	Caffè decaffeinato	3,30
Espresso	2,90	Cioccoespresso	3,80
Espresso doppio	4,50	Cioccolata calda	3,20
Bricchetto di tè	3,90	Vin brûlé	4,00

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 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

AT IT 07/22