



ANTIPASTI

Insalata BLOCK HOUSE

Lattuga e iceberg, pomodori, peperoni, cetrioli, cipolle, rafano e ravanelli, pomodori confit speziati e semi di zucca

Il prezzo è incluso nel menu di carne.

Caesar Salad

Lattuga romana, insalata iceberg, rucola e spinaci baby con crostini all'aglio, preparata al appenato con French Dressing e Grana Padano

- con straccetti di manzo
- con medaglioni di tacchino

Tartara di bovino da pascolo

di bovino proveniente dal Nord della Germania, preparata per Lei nel modo classico e servita

porzione grande 190 g

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, e oli spremuti a freddo

Bruschetta al pomodoro

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

Carpaccio

sottili fette di manzo proveniente dal nord della Germania, con pesto⁶, rucola e Grana Padano

DELIZIOSE ZUPPE

Bull Soup

un brodo di manzo con carne da allevamento proprio e con un accompagnamento a base di verdure, leggermente piccante, il tutto servito con pane BLOCK HOUSE

Zuppa di gulash

piccante, in stile ungherese, con paprika fresca e carne di manzo dal nostro allevamento, servita con pane BLOCK HOUSE

Zuppa di cipolle alla francese

preparazione classica con vino bianco, con formaggio gratinato

Zuppa di carote e zenzero

aromatica con zenzero fresco, raffinata con panna, servita con pane BLOCK HOUSE

CUCINA VEGETARIANA

Garden Potato

la nostra amata Baked Potato con Sour Cream, servita con verdure di stagione e bruschetta

Gratin di spinaci

spinaci in foglia gratinati con cipolla e saporito Edamer, serviti con gratin di patate¹ e Bruschetta

I tre classici

la nostra insalata con pregiati funghi saltati in padella con burro, servita con patate al forno e pane BLOCK HOUSE

Spaghetti

tagliatelle sottili condite con aglio e olio, accompagnate da verdure fresche saltate in padella e confit di pomodori saporito

a scelta con bistecche di petto di tacchino

a scelta con strisce di bistecca di manzo

NOVITÀ

Rösti di patate

con funghi misti appena saltati in padella in salsa al burro e gratinati al formaggio, servita con pane BLOCK HOUSE



I nostri menu di bistecche comprendono un'insalata come antipasto, una baked potato (patata al forno) con Sour Cream 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

MR. RUMPSTEAK

Bistecca scelta da giovane manzo BLOCK HOUSE, con piccolo bordo di grasso per mantenere la tenerezza, **230 g**, morbida e gustosa

HEREFORD RIB-EYE

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

RIB-EYE MASTERCUT, 12 oz

Lombata, maturata teneramente, **330 g**, l'orgoglio dei nostri macellai, preparata sulla griglia di lava servita con rafano grattugiato fresco

FILET MIGNON

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

AMERICAN TENDERLOIN

la parte migliore del filetto, **220 g**, tagliata spessa ed alta, croccante fuori, tenerissima e rosata dentro, con burro alle erbe

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
Possibilità di dividerla in due porzioni

**100%
ALLEVATO
A ERBA**



CUCINA CLASSICA

Sella di agnello alla griglia

180g, tenera schiena d'agnello cottura rosata alla griglia, con gratin di patate, delicati spinaci in foglia e burro alle erbe

Bistecca con verdure

bistecca di scamone da 160g, cottura succulenta alla griglia, con verdure fresche di stagione e burro alle erbe

Salmone dei fiordi norvegesi

filetto di salmone arrosto con salsa al burro e aneto, ravanello, cetriolo e cipolla a dadini, a questo spinaci in foglia dal sapore delicato e aromatico, gratin di patate

Insalata americana

bistecche di petto di tacchino, con lattuga di stagione, pomodori, rafano, cetrioli, cipolle, y funghi fritti, con dressing in stile americano

NOVITÀ Spaghetti alla bolognese

delicati tagliatelle con classico ragù alla bolognese a base di pregiata carne di manzo, pomodoro ed erbe aromatiche fresche

Medaglioni di filetto ai funghi

delicati medaglioni di filetto di manzo con mix di funghi appena saltati in salsa al burro, accompagnati da pane BLOCK HOUSE

Bistecche di petto di tacchino

tre bistecche tenere, succulente alla griglia, accompagnate da patate al forno con panna acida, il nostro burro alle erbe e pane BLOCK HOUSE

AMERICAN BISTRO

Block Burger Classic

200g di carne di manzo del nostro allevamento del Meclemburgo-Pomerania Anteriore, servito con una patata al forno con Sour Cream e insalata di cavolo

New York Cheese Burger

il nostro Block Burger da 200g, gratinato con formaggio Edam su pane BLOCK HOUSE fresco, servito con patatine fritte e Coleslaw

Piatto di Barbecue steak

piccoli medaglioni di scamone con contorno di coleslaw, servita con patata al forno con Sour Cream

Bistecca di scamone

160g dal cuore dello scamone di manzo, con contorno di coleslaw e patata al forno con Sour Cream

Padella fitness

padella con succulenti straccetti di manzo e salsa panna speziata al pepe

CONTORNI

Pane BLOCK HOUSE

con aglio, appena sfornato

Patata al forno con Sour Cream

Gratin di patate

Patatine fritte

Patate dolci fritte

Salsa di pepe

piccante, con grani di pepe interi

Burro alle erbe

Sour Cream

Verdure fresche stagionali

Spinaci «Brasserie»

dal delicato condimento con cipolle

Crocanti verdure saltate in padella

Peperoni freschi, piselli dolci, champignon e cipolla rossa

Coleslaw «American Style»

Insalata di crauti della casa con carote e cetrioli grattugiati

Varietà di funghi appena saltati

con cipolle in salsa di burro

I NOSTRI VINI

Vini bianchi

Pinot Grigio Friuli Grave, DOC

Salatin	0,125 l
Veneto, Italia	0,75 l

Löss Grüner Veltliner

Schloss Gobelsburg	0,125 l
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l

Urgestein Riesling, DAC

Schloss Gobelsburg	0,125 l
Kamptal/Langenlois, Austria	0,75 l

Gelber Muskateller

G&R Trieubaumer, Leithaberg/	0,125 l
Burgenland, Austria	0,75 l

Glatzer Sauvignon Blanc

Glatzer	0,125 l
Carnuntum, Austria	0,75 l

Wieninger Wiener Gemischter Satz

DAC bio, Stammersdorf/	0,125 l
Vienna, Austria	0,75 l

Vini rosati

Strehn Blaufränkisch

Azienda vinicola Strehn	0,125 l
Burgenland, Austria	0,75 l

Vini rossi

Zweigelt

Azienda vinicola Pasler	0,125 l
Jois/Burgenland, Austria	0,75 l

Blaufränkisch

Glatzer	0,125 l
Carnuntum, Austria	0,75 l

Leo Aumann Classic Cuvée

Leo Aumann	0,125 l
Thermenregion, Austria	0,75 l

Malbec

Bodegas Callia	0,125 l
Argentina	0,75 l

Les Jamelles Syrah

Les Jamelles	0,125 l
Languedoc-Rousillon, Francia	0,75 l

Cabernet Sauvignon

Caliterra	0,125 l
Central Valley, Cile	0,75 l

VINI FRIZZANTI

Prosecco Spumante Treviso Brut, DOC

Salatin	0,1 l
Cordignano/Veneto, Italia	0,75 l

Champagner, Drappier

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

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino, frizzante	0,25 l
San Pellegrino, frizzante	0,75 l
Acqua Panna, naturale	0,25 l
Acqua Panna, naturale	0,75 l
Coca-Cola ^{2,3}	0,33 l
Coke Light, Coke Zero ^{1,2,3,4}	0,33 l
Fanta ^{1,2,6} , Sprite ¹	0,33 l
Almdudler ^{2,4}	0,33 l
Tè freddo limone ⁴ /pesca ⁴	0,33 l
Succo di mela	0,2 l
Succo di mela	
con acqua minerale frizzante	0,3 l
Succo di mela	
con acqua minerale frizzante	0,5 l
Succo di arancia	0,2 l
Succo di albicocca	0,2 l
Succo di ribes	0,2 l
Soda	0,2 l
Soda	0,5 l
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,3 l
Soda al limone/lampone ⁴ /sambuco ⁴	0,5 l
Acqua tonica ⁵	0,2 l
Bitter Lemon ^{5,6}	0,2 l

ALLA SPINA

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

LIQUORI

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

BEVANDE CALDE

Latte macchiato	Caffè
Cappuccino	Cioccoespresso
Espresso	Cioccolata calda
Espresso doppio	Vin brûlé
Bricchetto di tè	

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.