

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Nevada in Ischgl.

Erleben Sie Gaumenfreuden der besonderen Art.
Lassen Sie sich kulinarisch verführen von der sorgfältigen Auswahl an Tiroler
Spezialitäten, kreativen internationalen Gerichten und Pizza wie beim Italiener.

Der Einfluss von hochwertigen Produkten unserer heimischen Lieferanten bürgt für
höchste Qualität und vermittelt regionale Tradition mit besonderer Raffinesse.
Garniert mit der Freundlichkeit und dem lebenswerten Charme unserer Service
Mitarbeiter wünscht unser Küchenteam und Familie Walser
Guten Appetit.

Aperitif-Empfehlung

Little Lion Zero entalkoholisiert – feinperlig, anregend und lebendig 0,1 l Weingut KORRELL, Bad Kreuznach-Bosenheim	€ 8,00
Wildstück Aperitivo Marille - elegant, naturtrüb, einzigartig Weingut Muster.gamlitz	€ 8,50
White Port Tonic - erfrischend, aromatisch	€ 10,50
Motif Wermut weiß - kraftvoll, tiefsinnig, wohlrig Weingut Muster.gamlitz	€ 8,50
Negroni Martini Rosso / Beefeater Gin / Campari	€ 12,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder
Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei
unseren Servicemitarbeitern!

Alle Preise inkl. MwSt.



Vorspeisen / starters

Weinberg Schnecken / Kräuterbutter überbacken / Baguette € 15,50
Roman snails / herb butter / baguette

Ziegenkäse
Romanasalat / Kürbis / Nüsse € 17,50
Goat cheese with Romana salad / pumpkin / nuts

Caprese
Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum € 16,50
Caprese buffalo mozzarella / tomatoes / basil

Beef Tartare 150g nach Art des Hauses / Toastbrot € 21,50
Beef tartare / toast

Carpaccio vom Hirsch € 21,50
Pfifferlinge / Trüffel / Rucola / Parmesan
Carpaccio of deer / chanterelles / truffle / rocket salad / Parmesan

Knoblauchbrot € 7,50
Garlic bread

Suppen / soups

Rindssuppe / Leberknödel € 9,00
Bouillon with liver dumplings

Rindssuppe / Kräuterfrittaten € 7,90
Bouillon with sliced pancakes

Knoblauchcremesuppe € 8,50
Creamy garlic soup

Kürbiscremesuppe € 8,50
Creamy pumpkin soup

Salate / salads

Griechischer Hirtenblattsalat
Schafskäse / Oliven / Gurken / Tomaten / Zwiebeln € 18,50
Salad "Greek style" Mixed lettuce salad with feta cheese /
olives / cucumbers / tomatoes and onions

Hendlbrust in Streifen
Salatherzen / Caesar Marinade / Tomaten / Parmesan € 20,50
Sliced grilled chicken breast / mixed lettuce salad / Caesar marinade / tomatoes

Gemischter Salat vom Buffet € 8,80
Salad from the bar

Hauptspeisen / main dishes

Geschmorte Kalbsbäckchen

Zwiebel-Kartoffelstampf / Gemüse € 35,50

Braised veal cheeks / mashed potatoes with onions / vegetables

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes frites € 23,50

Viennese Schnitzel of pork with lingonberry jam / French fries

Cordon Bleu Tyrol vom Schwein

Speck- Zwiebel- Bergkäse / Preiselbeeren / Pommes frites € 26,50

Pork Cordon Bleu Tyrol / bacon- onion- Alp cheese filling

lingonberry jam / French fries

Hauspieß von Rind & Schwein

Pfeffersauce / Pommes frites € 31,50

Mixed grill skewer with beef & pork

on pepper sauce and French fries

Maishendlbrust

an Kürbisrisotto / Brokkoli € 28,50

Chicken breast / pumpkin risotto and broccoli

Zwiebelrostbraten

knusprige Zwiebelringen / Rösti / Speckbohnen € 34,50

Fine roast of beef with roasted onions

roasted potatoes / green beans with bacon

Entrecôte 250 g

Kartoffelragout / Pilze / Speck / Zwiebel € 37,50

Entrecôte steak 250 g

Potato ragout / mushrooms / bacon / onion

Zartes Rinderfilet 250 g an einer Pfeffersauce

Röstgemüse / Zwiebel-Kartoffelstampf € 47,50

Fillet of beef 250 g with pepper-sauce

Vegetables / mashed potatoes with onions

„Steak Nevada“ 200 g Rinderfilet

Garnelen / Chimmi Churri / Knoblauchbrot € 49,50

Steak „Nevada“ 200 g Fillet of beef with prawns

Chimmi Churri / garlic bread

Fischgerichte / fish

Garnelenpfanne / Knoblauchbrot € 26,50

Roasted prawns / garlic bread

Zander gebraten € 31,50

Risotto / Wurzelgemüse

Pike perch

risotto / vegetable

Wildspezialitäten / game

Brust von der Wildente

Apfel-Rotkraut / Knödel / Orangenjus € 33,50

Wild duck breast / apple-red cabbage / dumpling / orange jus

Medaillons von der heimischen Gams

Spätzle / Pilzrahmsauce / Speckbohnen € 33,50

Medaillons of chamois / spaetzle / mushrooms / beans with bacon

Ragout vom Hirsch

Spätzle / Preiselbeerbirne € 26,50

Stew of venison / spaetzle / lingonberry jam

Steak vom Paznauner Hirsch

Portweinjus / Rotkraut / Semmelknödel € 43,50

Steak of venison / Port wine jus / red cabbage / bread dumpling

Nudelgerichte & Vegan / pasta & vegan

Spaghetti Bolognese € 17,50

Spaghetti Bolognese

Linguini in Steinpilzsauce € 23,00

Linguini pasta / porcini cream sauce

Tiroler Schlutzkrapfen / Spinat / braune Butter / Parmesan € 20,50

Tyrolean ravioli / spinach filling / butter / Parmesan

Kichererbsencurry / Basmati Reis / Brokkoli € 19,50

Chickpea curry / basmati rice / broccoli



★★★★
HOTEL
Nevada

Fondues

ab 2 Personen – Preis pro Person / up to 2 persons – price per person

Fondue Chinoise

Bouillon mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 46,00

with bouillon and fillet of beef – per person 280 gr

Fondue Bourguignonne

Öl mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 46,00

with oil and fillet of beef – per person 280 gr.

Aufpreis pro 150 gr. Rindsfilet € 19,50 / Extra charge per 150 gr. fillet of beef

Gemischter Salat vom Buffet / Salad from the bar / € 8,80

Zu den Fondues servieren wir 6 pikante Saucen, nach Wahl, Pommes frites oder Knoblauchbrot.
To all fondues we offer different dips and side dishes (French fries or garlic bread).

Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung / on advance order

Käsefondue / cheese fondue

ab 2 Personen - € 37,00 pro Person/ up to 2 persons – price per person

Brotwürfel / Kartoffel / Zwiebel / Gurke

bread, potato, onion, cucumber

