

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

Wildstück Dry Gin BIO / Thomas Henry Tonic	€ 14,50
Brockmans Intensely Smooth Premium Gin / Thomas Henry Tonic	€ 14,50
White Port Tonic	€ 10,50
Lillet Wild Berry	€ 8,50
Aperol Spritz	€ 8,50
“Hugo”	€ 8,50
Granta Sprizz Desitllerie Kössler Stanz/Tirol	€ 7,50

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 € 14,50

Roman snails / herb butter / baguette

Ziegenkäse

Salatherzen / karamellierte Walnüsse / Honig /

luftgetrockneter Hirschschinken / Olivenöl € 18,50

Goat cheese with salad / caramelized walnuts / honey / air-dried deer ham / olive oil

Caprese

Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum / Olivenöl € 14,50

Caprese buffalo mozzarella / tomatoes / basil / olive oil

Beef Tartare 120g nach Art des Hauses / Toastbrot € 19,50

Beef tartare / toast

Hausgebeizte Lachsforelle in Alpenkräuter

Frischkäsetartar / Pfeffer Churrons € 16,50

Vitello tonnato slices of veal / tuna sauce / capers

Tomaten Bruschetta / Parmesan € 12,00

Tomato Bruschetta / parmesan

Knoblauchbrot € 6,50

Garlic bread

Suppen / soups

Rindssuppe / Leberknödel € 7,50
Bouillon with liver dumplings

Rindssuppe / Kräuterfrittaten € 6,50
Bouillon with sliced pancakes

Knoblauchcremesuppe € 7,50
Creamy garlic soup

Kürbiscremesuppe € 7,50
Creamy pumpkin soup

Salate / salads

Griechischer Hirtenblattsalat
Schafskäse / Oliven / Gurken / Tomaten / Zwiebeln € 16,50
Salad "Greek style" Mixed lettuce salad with feta cheese /
olives / cucumbers / tomatoes and onions

Hendlbrust in Streifen
Salatherzen / Caesar Marinade / Tomaten / Parmesan € 17,50
Sliced grilled chicken breast / mixed lettuce salad / Caesar marinade / tomatoes

Junger Blattspinat
Parmesan / Speck / Zwiebel € 19,50
Spinach salad / Parmesan / bacon / onion

Gemischter Salat vom Buffet € 8,00
Salad from the bar

Hauptspeisen / main dishes

Gebratene Schweinsmedaillons

Pilzrahmsauce / Spätzle / Gemüse € 26,50

Grilled pork medallions with cream sauce
spaetzle / vegetable / mushrooms

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes frites € 20,50

Viennese Schnitzel of pork with lingonberry jam / French fries

Cordon Bleu Tyrol vom Schwein

Speck- Zwiebel- Bergkäse / Preiselbeeren / Pommes frites € 23,50

Pork Cordon Bleu Tyrol / bacon- onion- Alp cheese filling
lingonberry jam / French fries

Hauspieß von Rind & Schwein

Pfeffersauce / Pommes frites € 28,00

Mixed grill skewer with beef & pork
on pepper sauce and French fries

Maishendlbrust

an Kürbisrisotto / Brokkoli € 24,50

Chicken breast / pumpkin risotto and broccoli

Zwiebelrostbraten

knusprige Zwiebelringen / Rösti / Speckbohnen € 29,50

Fine roast of beef with roasted onions
roasted potatoes / green beans with bacon

Entrecôte 250 g

Kartoffelragout / Pilze / Speck / Zwiebel € 34,50

Entrecôte steak 250 g

Beans with bacon / baked potato / sauce Hollandaise

Zartes Rinderfilet 250 g an einer Pfeffersauce

Röstgemüse / Zwiebel-Kartoffelstampf € 42,50

Fillet of beef 250 g with pepper-sauce

Vegetables / mashed potatoes with onions

„Steak Nevada“ 200 g Rinderfilet

Basilikumpesto / Garnelen / Sauce Béarnaise / Knoblauchbrot € 45,50

Steak „Nevada“ 200 g Fillet of beef with basil pesto / prawns

sauce Béarnaise / garlic bread

Fischgerichte / fish

Garnelenpfanne / Knoblauchbrot € 24,50

Roasted prawns / garlic bread

Zander im Ofen gegart € 29,50

Curry-Zitrusbutter / hausgemachte Tagliatelle / Wurzelgemüse

Grilled pike perch

curry-lemon butter / home-made tagliatelle / vegetable

Wildspezialitäten / game

Medaillons von der heimischen Gams

Spätzle / Pilzrahmsauce / Speckbohnen € 30,50

Medaillons of chamois / spaetzle / mushrooms / beans with bacon

Steak vom Paznauner Hirsch

Maronijus / Rotkraut / Semmelknödel € 38,50

Steak of venison / chestnuts jus / red cabbage / bread dumpling

Ragout vom Hirsch

Spätzle / Preiselbeerbirne € 23,50

Stew of venison / spaetzle / lingonberry jam

Nudelgerichte & Vegan / pasta & vegan

Spaghetti Bolognese € 15,50

Spaghetti Bolognese

Linguini in Trüffelcreme / Rucola € 21,50

Linguini pasta / truffle cream sauce / rocket salad

Tiroler Schlutzkrapfen / Spinat / braune Butter / Parmesan € 17,50

Tyrolean ravioli / porcini mushrooms filling / spinach / butter / Parmesan

Geschmorte Melanzani



Sesamkruste / Maronifüllung € 15,50

Braised eggplant / chestnut filling



Fondues

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

Fondue Chinoise

Bouillon mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 42,50
with bouillon and fillet of beef – per person 280 gr

Fondue Bourguignonne

Öl mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 42,50
with oil and fillet of beef – per person 280 gr.

Aufpreis pro 100 gr. Rindsfilet € 13,50
Extra charge per 100 gr. fillet of beef

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)

Gemischter Salat vom Buffet / Salad from the bar / € 8,00

Jeden **SAMSTAG** / every **SATURDAY**

Spare Ribs / Knoblauchbrot / Dips. € 24,50 pro Person

Spare Ribs /garlic bread / dips).



Alle Preise inkl. MwSt.

★★★★
HOTEL
Nevada