

# 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

Thunfisch Ceviche € 18,50

Avocado / Mango / Ananas

Tuna ceviche / avocado / mango / pineapple

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 € 16,50  
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

Potato ragout / mushrooms / bacon / onion

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 / spinach filling / 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*