

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

Glas Prosecco Casa Bianca extra dry 0,1 l Loredan Gasparini, Venegazzu – Venetien	€ 4,80
Wildstück Dry Gin BIO / Thomas Henry Tonic	€ 13,50
Brockmans Intensely Smooth Premium Gin / Thomas Henry Tonic	€ 13,50
Lillet Wild Berry	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,50
“Hugo”	€ 7,50
Granta Sprizz Desitllerie Kössler Stanz/Tirol	€ 6,90

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 € 13,50
Roman snails / herb butter / baguette

Ziegenkäse

Salatherzen / karamellierte Walnüsse / Honig / Äpfel / Olivenöl € 15,50
Goat cheese with salad / caramelized walnuts / honey / apple / olive oil

Caprese

Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum / Olivenöl € 12,50
Caprese buffalo mozzarella / tomatoes / basil / olive oil

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

Vitello Tonnato

Tranchen vom Kalb / Thunfischsauce / Kapern € 14,50
Vitello tonnato slices of veal / tuna sauce / capers

Thunfisch Ceviche € 15,50

Avocado / Mango / Chilli
Tuna ceviche / avocado / Mango / chili

Knoblauchbrot € 5,50

Garlic bread

Suppen / soups

Rindssuppe / Leberknödel € 6,50

Bouillon with liver dumplings

Rindssuppe / Kräuterfrittaten € 5,50

Bouillon with sliced pancakes

Knoblauchcremesuppe € 6,50

Creamy garlic soup

Kürbiscremesuppe € 6,50

Creamy pumpkin soup

Salate / salads

Griechischer Hirtenblattsalat

Schafskäse / Oliven / Gurken / Tomaten / Zwiebeln € 14,50

Salad "Greek style" Mixed lettuce salad with feta cheese / olives / cucumbers / tomatoes and onions

Hendlbrust in Streifen

Salatherzen / Caesar Marinade / Tomaten / Parmesan € 15,50

Sliced grilled chicken breast / mixed lettuce salad / Caesar marinade / tomatoes

Sautierte Rinderfiletspitzen

Feldsalat / Holunder Vinaigrette € 18,50

Sauteed slices of beef / corn salad / elder vinaigrette

Gemischter Salat vom Buffet € 7,50

Salad from the bar

Nudelgerichte / pasta

Spaghetti Bolognese € 13,00

Spaghetti Bolognese

Linguini in Trüffelcreme / Rucola € 19,50

Linguini pasta / truffle cream sauce / rocket salad

Tiroler Schlutzkräpfen / Spinat / braune Butter / Parmesan € 15,50

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



Hauptspeisen / main dishes

Geschmorter Kalbstafelspitz

Senfsauce / Kartoffelstampf / Vichy Karotten € 24,50

Braised veal / mustard sauce / mashed potatoes / carottes

Gebratene Schweinsmedaillons

Pilzrahmsauce / Spätzle / Gemüse € 21,50

Grilled pork medallions with cream sauce
spaetzle / vegetable / mushrooms

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes frites € 16,50

Viennese Schnitzel of pork with lingonberry jam / French fries

Cordon Bleu Tyrol vom Schwein

Speck- Zwiebel- Bergkäse / Preiselbeeren / Pommes frites € 18,50

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

Rinderrippe geschmort

Süßkartoffelpüree / Pak Choi € 24,50

Braised rib of beef / sweet potato puree / pak choi

Hauspieß von Rind & Schwein

Pfeffersauce / Pommes frites € 23,00

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

Maishendlbrust

an Kräuterrisotto / Gemüse € 20,50

Chicken breast / herb risotto and vegetable

Zwiebelrostbraten

knusprige Zwiebelringen / Rösti / Speckbohnen € 24,50

Fine roast of beef with roasted onions

roasted potatoes / green beans with bacon

Entrecôte 250 g

Speckbohnen / Ofenkartoffel / Sauce Hollandaise € 29,50

Entrecôte steak 250 g

Beans with bacon / baked potato / sauce Hollandaise

Zartes Rinderfilet 250 g an einer Pfeffersauce

Röstgemüse / Zwiebel-Kartoffelstampf € 37,50

Fillet of beef 250 g with pepper-sauce

Vegetables / mashed potatoes with onions

„Steak Nevada“ 200 g Rinderfilet

Basilikumpesto // Garnelen / Sauce Béarnaise / Knoblauchbrot € 39,50

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

sauce Béarnaise / garlic bread

Wildspezialitäten / game

Medaillons von der heimischen Gams

Spätzle / Pilzrahmsauce / Speckbohnen € 27,50

Medaillons of chamois / spaetzle / mushrooms / beans with bacon

Steak vom Paznauner Hirsch

Maronijus / Rotkraut / Semmelknödel € 34,50

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

Ragout vom Hirsch

Spätzle / Preiselbeerbirne € 19,50

Stew of venison / spaetzle / lingonberry jam

Fischgerichte / fish

Garnelenpfanne / Knoblauchbrot € 23,50

Roasted prawns / garlic bread

Lachsfilet gebraten € 26,50

Erbsenpüree / Granatapfel / Karfiol

Grilled fillet of salmon / pea puree / pomegranate / cauliflower

Fondues

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

Fondue Chinoise

Bouillon mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 37,50
with bouillon and fillet of beef – per person 280 gr

Fondue Bourguignonne

Öl mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 37,50
with oil and fillet of beef – per person 280 gr.

Aufpreis pro 100 gr. Rindsfilet € 10,50
Extra charge per 100 gr. fillet of beef

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

Gerne servieren wir Ihnen **auf Vorbestellung**
With pleasure we serve on **advance order**

Chateaubriand. – ab 2 Personen - € 43,50 pro Person

Saucen und verschiedene Beilagen

Chateaubriand. - up to 2 persons - 39,50 per person
sauces / side dishes

Alle Preise inkl. MwSt.



Jeden **MONTAG** / every **MONDAY**

Spare Ribs / Knoblauchbrot / Dips. € 21,50 pro Person

Spare Ribs /garlic bread / dips).



Jeden **DONNERSTAG** / every **THURSDAY**

Spanferkel Hax'n (Sauerkraut / Knödel). € 22,50 pro Person

Suckling pig ham hock

Sauerkraut / bread dumpling

★★★★
HOTEL
Nevada

Alle Preise inkl. MwSt.