

# 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

White Port Tonic	€ 10,50
Motif Wermut weiß - kraftvoll, tiefsinnig, wohliger Weingut Muster.gamlitz	€ 7,50
Negroni Martini Rosso / Beefeater Gin / Campari	€ 12,50
Wildstück Dry Gin BIO / Thomas Henry Tonic	€ 14,50
Brockmans Intensely Smooth Premium Gin / Thomas Henry Tonic	€ 14,50
Lillet Wild Berry	€ 9,00
Aperol Spritz	€ 9,00

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

Salatherzen / Feigen / Apfel / Honig € 16,50

Goat cheese with salad / figs / apple / honey /

Caprese

Büffelmozzarella / Tomaten / Basilikum € 15,50

Caprese buffalo mozzarella / tomatoes / basil

Beef Tartare 150g nach Art des Hauses / Toastbrot € 20,50

Beef tartare / toast

Carpaccio vom Hirsch € 20,50

Pfifferlinge / Trüffel / Rucola / Parmesan

Carpaccio of deer / chanterelles / truffle / rocket salad / Parmesan

Tomaten Bruschetta / Parmesan € 13,50

Tomato Bruschetta / parmesan

Knoblauchbrot € 7,50

Garlic bread

## Suppen / soups

---

Rindssuppe / Leberknödel € 8,50  
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 € 17,50  
Salad "Greek style" Mixed lettuce salad with feta cheese /  
olives / cucumbers / tomatoes and onions

Hendlbrust in Streifen  
Salatherzen / Caesar Marinade / Tomaten / Parmesan € 19,50  
Sliced grilled chicken breast / mixed lettuce salad / Caesar marinade / tomatoes

Gemischter Salat vom Buffet € 8,50  
Salad from the bar

## Hauptspeisen / main dishes

---

### Lammhaxe

Zwiebel-Kartoffelstampf / Wurzelgemüse € 32,50

**Braised lamb shank** / mashed potatoes with onions / vegetables

### Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Preiselbeeren und Pommes frites € 22,50

**Viennese Schnitzel of pork** with lingonberry jam / French fries

### Cordon Bleu Tyrol vom Schwein

Speck- Zwiebel- Bergkäse / Preiselbeeren / Pommes frites € 25,50

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

lingonberry jam / French fries

### Hauspieß von Rind & Schwein

Pfeffersauce / Pommes frites € 30,50

**Mixed grill skewer with beef & pork**

on pepper sauce and French fries

### Maishendlbrust

an Kürbisrisotto / Brokkoli € 27,50

**Chicken breast** / pumpkin risotto and broccoli

### Zwiebelrostbraten

knusprige Zwiebelringen / Rösti / Speckbohnen € 32,50

**Fine roast of beef with roasted onions**

roasted potatoes / green beans with bacon

Entrecôte 250 g

Kartoffelragout / Pilze / Speck / Zwiebel € 36,50

Entrecôte steak 250 g

Potato ragout / mushrooms / bacon / onion

Zartes Rinderfilet 250 g an einer Pfeffersauce

Röstgemüse / Zwiebel-Kartoffelstampf € 46,50

Fillet of beef 250 g with pepper-sauce

Vegetables / mashed potatoes with onions

„Steak Nevada“ 200 g Rinderfilet

Basilikumpesto / Garnelen / Sauce Béarnaise / Knoblauchbrot € 48,50

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

sauce Béarnaise / garlic bread

## Fischgerichte / fish

---

Garnelenpfanne / Knoblauchbrot € 26,50

Roasted prawns / garlic bread

Zander gebraten € 31,50

Risotto / Wurzelgemüse

Pike perch

risotto / vegetable

## Wildspezialitäten / game

---

Medaillons von der heimischen Gams

Spätzle / Pilzrahmsauce / Speckbohnen € 32,50

Medaillons of chamois / spaetzle / mushrooms / beans with bacon

Steak vom Paznauner Hirsch

Maronijus / Rotkraut / Semmelknödel € 42,50

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

Ragout vom Hirsch

Spätzle / Preiselbeerbirne € 25,50

Stew of venison / spaetzle / lingonberry jam

## Nudelgerichte & Vegan / pasta & vegan

---

Spaghetti Bolognese € 17,00

Spaghetti Bolognese

Linguini in Steinpilzsauce € 22,50

Linguini pasta / porcini cream sauce

Tiroler Schlutzkrapfen / Spinat / braune Butter / Parmesan € 19,50

Tyrolean ravioli / spinach filling / butter / Parmesan

Kichererbsencurry / Basmati Reis / Brokkoli € 18,50

Chickpea curry / basmati rice / broccoli



# Fondues

---

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

## Fondue Chinoise

Bouillon mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 45,00  
with bouillon and fillet of beef – per person 280 gr

## Fondue Bourguignonne

Öl mit Rinderfilet – pro Person 280 gr. € 45,00  
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

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 / € 8,50