



Wildspezialitätenplatte

Samstag & Sonntag

01. & 02. Oktober

08. & 09. Oktober

15. & 16. Oktober

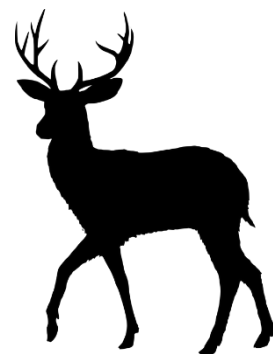
22. & 23. Oktober

Hirschsteak / Rehrücken / Wildschweinragout /
Kartoffelkroketten / Nudeln mit Herbstpilzen /
Blaukraut / Brokkoli / Preiselbeeren

Dessertvariation
Schokosoufflé / Topfenknödel /
Marillenröster / Vanilleeis

Nur auf Vorbestellung!
Ab 2 Personen

Preis pro Person € 44,50



Infos unter:
www.nevo-restaurant.at

Kirchdorf 137
6884 Damüls

Reservierung unter:
+ 43 664 26 16 908



Herbstmenü

Stunden Ei

Geräucherte Entenbrust / Selleriepüree / Radieschensprossen

Wildragout

Blaukraut / Brokkoli / Kartoffelkroketten / Preiselbeeren

Topfenknödel

Marillenröster / Butterbrösel / Vanilleeis

€ 38,50



Vorspeisen

Salat mit Huhn	15,50
Vorspeisenportion	11,20
NEVO Carpaccio	12,50
Geräucherter Schweinerücken / Kräuter Hummus / Quetscholiven / Amaranth	
Stunden Ei	10,20
Geräucherte Entenbrust / Selleriepüree / Radieschensprossen	
Gemischter Salat	5,60
Kraftsuppe	
- Brätlnödel	5,50
- Flädle	4,70

Hauptspeisen

Wildragout	25,50
Blaukraut / Brokkoli / Kartoffelkroketten / Preiselbeeren	
Pasta mit Garnelen	20,80
Tagliolini / Safran-Zitronensauce / geschmorte Tomaten	
Grünes Thai Curry mit Huhn	19,50
Gemüse / Cashews / Jasmin Reis	
NEVO Burger	18,10
Patty vom Angus Rind / Schmor Zwiebel / Tomaten / Wedges	

Auf Vorbestellung

DRY AGED BEEF pro 100 g 11,50
Beilage nach Wunsch

Dry Aged Beef – verschiedene Größen zw. 600 – 1.500 g
Mindestens 40 Tage im Reifeschrank gelagert

Infos unter:
www.nevo-restaurant.at

Kirchdorf 137
6884 Damüls

Reservierung unter:
+ 43 664 26 16 908



Vegetarische Ecke

Variation von Zucchini (vegan) Gebraten / Creme mit Haselnuss/ knuspriges orientalisches Kartoffelbällchen / Quetscholiven / Kräuter Garnitur / veganer Jus	19,60
Grünes Vegi Thai Curry Kichererbsen / Gemüse / Cashews / Jasmin Reis	16,50
Fruchtige Tomatenpasta Tagliolini / geschmorte Tomaten / frische Kräuter	16,30

Dessert

Kaiserschmarren / Apfelmus Kleine Portion	13,50 9,50
Topfenknödel (Zubereitungszeit mind. 15 Minuten) Marillenröster / Butterbrösel / Vanilleeis	9,20
Apfelstrudel (vegan)	4,50
- mit Sahne	5,00
- mit Vanilleeis	6,00
- mit Sahne und Eis	6,50
Eiskaffee klassisch	5,50
Riesling Dessert 0,1 l 2020 Weingut Respiz- Hof Kölbl	5,50
Affogato al Caffee	4,80



Kid's Corner

Schinken Käse Toast	5,10
Portion Wedges	6,50
Nudeln mit Tomatensauce	9,80
Gebackenes Hühnchen mit Wedges	10,50
Piratenteller – Preis nach Absprache Ein Gericht nach Wunsch Eurer Zwerge, zusammengestellt aus dem „Erwachsenenangebot“	

Mitbringsel für die Lieben

Eigener Apfelmarmelade	6,50
Selbstgemachtes Chiliöl	17,50
Selbstgemachte Chilisauce	17,50

Liebe Gäste! Alle unsere Desserts, das Brot, die veredelten Fleisch- und Wurstwaren,
sowie die Teigwaren sind mit viel Liebe **selbstgemacht** ☺

Bei uns ist – auf Grund der instabilen Internetverbindung – nur BARZAHLUNG
möglich. Wir bitten um Verständnis.