



## Wintermenü

---

Poke Bowl

Hausgebeizter Lachs / Sushi Reis / Avocado / Wakame / Sesam

\*\*\*\*

Waldpilzschaumsuppe

\*\*\*\*

Sous-vide gegartes Huftsteak vom Angus Rind  
Spitzkraut / Curry Belugalinsen / Karottencreme

\*\*\*\*

Schokolade Duo  
Schokomousse / Schokobrownie  
Kiwi Ragout / Cassisgel

€ 51,50

3 Gang Menü € 41,90



## Vorspeisen

---

Poke Bowl (auch vegetarisch oder vegan möglich) Hausgebeizter Lachs / Sushi Reis / Avocado / Wakame / Sesam	13,90
NEVO Carpaccio Geräucherter Schweinerücken / Grana Padano Creme / Quetscholiven / gepickelte Radieschen / gepuffter Quinoa	12,80
Waldpilzschaumsuppe	7,90
Gemischter Salat	5,80
Kraftsuppe	
- Brätknödel	5,70
- Flädle	4,90

## Hauptspeisen

---

Surf and Turf Dry Aged Beef Burger 200g Dry Aged Beef Patty / Knusprige Garnelen / Stunden Ei / Parmaschinken Chips / Lump Kaviar Aioli	35,60
Barbarie Entenbrust Blaukraut / Brokkoli / Kartoffelkroketten / Jus / Preiselbeeren	29,50
Sous-vide gegartes Huftsteak vom Angus Rind Spitzkraut / Curry Belugalinsen / Karottencreme	26,70
Pasta mit Garnelen Tagliolini / Hummersauce / geschmorte Tomaten	20,80
Grünes Thaicurry mit Huhn Gemüse / Cashew / Jasmin Reis / Koriander	19,50
Dirty Wedges Speckwürfel / Raclettekäse Creme / BBQ-Sauce / Jungzwiebel / Jalapeños	14,90

### Auf Vorbestellung

DRY AGED BEEF zw. 600 – 1.500 g	pro 100 g 12,60
Mindestens 40 Tage im Reifeschrank gelagert	
Beilagen nach Wunsch	

Infos unter:  
[www.nevo-restaurant.at](http://www.nevo-restaurant.at)

Kirchdorf 137  
6884 Damüls

Reservierung unter:  
+ 43 664 26 16 908



## Vegetarische Ecke

---

Rustikaler Blumenkohl (auch vegan möglich) Pioppini / Butterbrösel / Veganer Jus / Kräutergarnitur	19,60
Grünes Gemüse Thaicurry (auch vegan möglich) Cashews / Kokosschaum / Jasmin Reis / Koriander	16,90
Fruchtige Tomatenpasta Tagliolini / geschmorte Tomaten / frische Kräuter / Grana Padano	16,30

## Dessert

---

Kaiserschmarren / Apfelmus Kl. Portion Kaiserschmarren / Apfelmus	13,50 9,50
Schokolade Duo Schokomousse / Schokobrownie / Kiwi Ragout / Cassisgel	11,60
<b>Empfehlung der Sommelière:</b> Kl. Portion Kaiserschmarren mit 1/16 Riesling Dessert Weingut Repitz-Hof Kölbl	12,90
Schokolade Duo mit 1/16 Fine Ruby Porto Sandeman	15,60
Apfelstrudel (vegan) - mit Sahne - mit Vanilleeis - mit Sahne und Eis	4,70 5,20 6,20 6,70
Affogato al Caffee Irish Coffee	5,00 8,50



## Kid's Corner

---

Portion Wedges	7,50
Nudeln mit Tomatensauce	9,80
Gebackenes Hühnchen mit Wedges	11,50
Portion Brot	1,80
Portion Ketchup oder Mayonnaise extra	1,00

Piratenteller – Preis nach Absprache

Ein Gericht nach Wunsch Eurer Zwerge, zusammengestellt aus dem „Erwachsenenangebot“

## Mitbringsel für die Lieben

---

Eigener Apfelbalsamico	6,50
Naturreines Quellsalz 250 g	6,50
Naturreines Quellsalz Bio Salatkräuter 250 g	7,50
Naturreines Quellsalz Bio Mittelmeerkräuter 250 g	7,50
Auf Vorbestellung (einen Tag vorher) können Sie unseren selbstgemachten Apfelstrudel frisch gebacken bei uns abholen	
Preis pro ganzem Strudel	12,10

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.