

DEGUSTATIONSMENÜ MENU DEGUSTAZIONE

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

Gruß aus der Küche
Saluto dalla cucina

Hirschcarpaccio mit Mönchsbart und Julienne von gebackener roter Bete
Carpaccio di cervo con salicornia e julienne di barbabietola al cartoccio

Kastaniencremesuppe mit geraspeltem schwarzen Trüffel
Crema di castagne con scaglie di tartufo nero

Risotto mit krokantem Kürbis und hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch
Risotto con zucca croccante e manzo Kovieh locale dry aged, frollato in casa



Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasierten Karotten und Hidalgo Spezial Püree
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky
altoatesino „Puni“ fatta in casa con carotine glassate e purea di patate alla „Hidalgo“

oder | oppure

Wolfsbarschfilet aus Hidalgo's Beef Grill
mit sautiertem Mangold und Rosmarinkartoffeln
Branzino dall'Hidalgo Beef Grill
con bietola spadellata e patate al rosmarino



Dessert nach Wahl
Dessert a scelta

52 €

pro Person | a persona
Getränke extra | bevande escluse

Auch als vegetarisches
oder veganes Menü möglich.



Anche disponibile in variante
vegetariana o vegana.



vegetarisch | vegetariano

LEGENDE | LEGGENDA



vegan | vegano

auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Brot | su richiesta serviamo pane senza glutine

ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze,
si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt Fiori di zucchini gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino	€ 13
Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot Tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato	€ 13,5
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Sauce, mariniertem Radicchio dell' orso und Lavendel-Brioche-Brot Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo Yuzu con radicchio dell' orso marinato e pan brioche al profumo di lavanda	€ 19
Meeresfrüchte-Salat auf Daikonbett mit mariniertem Pak Choi Insalata ai frutti di mare su letto di daikon e pak choi marinato	€ 14
Hirschcarpaccio mit Mönchsbart und Julienne von gebackener roter Bete Carpaccio di cervo con salicornia e julienne di barbabietola al cartoccio	€ 14
Thunfisch-Sashimi mit Apfel-Zitrusfrucht-Salat und Wasabi Tonno sashimi con insalatina di agrumi e mela con wasabi	€ 15
Quinoasalat mit mariniertem Pak Choi und Räuchertofu Insalatina di quinoa e pak choi marinato con tofu affumicato	€ 13,5
Marinierter Südtiroler Saibling mit Fenchelcreme, Anis und Giardiniera Salmerino altoatesino marinato con crema di finocchio, anice e giardiniera	€ 13,5

SALATE | INSALATE

Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella und wahlweise gebratenen Rinderfiletstreifen oder Garnelen Insalatona con mozzarella di bufala e strisce di filetto di manzo o gamberi	€ 14
Gemischter Salat mit Balsamico- oder Zitronendressing Insalata mista con vinaigrette di aceto balsamico o al limone	€ 5,5

SUPPEN | CREME E MINESTRE


Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini Consommé di manzo con tortellini ripieni di vitello fatti in casa	€ 7,5
Kastaniencremesuppe mit geraspelttem schwarzen Trüffel Crema di castagne con scaglie di tartufo nero	€ 10
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen Crema di zucca con semi di zucca tostati	€ 8

WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI


Risotto mit krokantem Kürbis und hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch Risotto con zucca croccante e manzo Kovieh locale dry aged, frollato in casa	€ 13
Risotto mediterran dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini und Tomaten Risotto mediterraneo Tre tipi di riso con gamberi, zucchini e pomodoro	€ 13,5
Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio Crespelle gratinate al radicchio	€ 12,5
Kobe Beef Ravioli mit kandierten Endivien Ravioli al Kobe Beef con insalata belga candita	€ 16
Wagyu-Knödel an Pilzsauce Canederli di Wagyu con salsa ai funghi	€ 15
Brennnessel-Tagliatelle mit Rinds-Ragù und Pilzen Tagliatelle alle ortiche con ragù di manzo e funghi	€ 13
Spaghettini „Granoro“ mit Basilikum-Pinienkern-Pesto Spaghettini „granoro“ con pesto al basilico e pinoli	€ 13,5

Alle Nudelsorten sind hausgemacht. | Tutte le paste vengono fatte in casa

PFLANZLICH | VEGETALE

Laibchen aus Hülsenfrüchten und Karotten mit Kräuterremoulade, € 19
gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 
Polpette di legumi e carote, remoulade alle erbe,
verdure grigliate-marinate e patate al rosmarino

KÄSE | FORMAGGIO

Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem € 19
Ziegenfrischkäse mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Rosmarinkartoffeln
Bis di formaggio Tomino e formaggio fresco di capra gratinato 
con verdure grigliate-marinate, mostarda fatta in casa e patate

FISCH | PESCE

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit sautiertem Mangold und Rosmarinkartoffeln € 26
Filetto di branzino alla griglia con bietola spadellata e patate al rosmarino

Gegrillte Riesengarnelen € 24
mit sautiertem Mangold und Rosmarinkartoffeln
Gamberi grigliati con bietola spadellata e patate al rosmarino

Regionales Saiblingsfilet bei niederer Temperatur gegart € 21
mit sautiertem Mangold und Rosmarinkartoffeln
Salmerino regionale cotto a bassa temperatura
con bietola spadellata e patate al rosmarino

FLEISCH | CARNE

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler € 26
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasierten Karotten und Hidalgo Spezial Püree
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky
altoatesino „Puni“ fatta in casa con carotine glassate e purea di patate alla „Hidalgo“

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, serviert mit knusprigem Toastbrot € 23
Tartara di manzo, classica „Hidalgo“, con pane tostato 180 g

In Lagrein geschmorte Rinds-Wangen € 21
mit gegrillt-mariniertem Gemüse und Hidalgo Spezial Püree
Guanciale di manzo brasato con salsa al Lagrein,
verdure grigliate-marinate e purea di patate alla „Hidalgo“

Lammkarree mit Bärlauch-Kartoffelpüree, € 25
gegrillt-mariniertem Gemüse und Kurkuma-Demi-glace
Carré d'agnello con purea di patate all' aglio orsino,
verdure grigliate-marinate e demi-glace alla curcuma

Ocean Beef Rinder-Schnitte (Roastbeef) auf Rucola Salat mit € 23
gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Tagliata di manzo Ocean Beef (Roastbeef) su insalata di rucola,
verdure grigliate-marinate e patate al rosmarino 200 g

STEAKS VOM GRILL | CARNE ALLA GRIGLIA

SÜDTIROLER **KOVIEH** DRY AGED BEEF, hausgereift
DRY AGED BEEF **KOVIEH** LOCALE, frollata in casa

Unser einheimisches Fleisch kommt von unserem Dorfmetzger Zöggeler mit eigenem Schlachthof und wird in unserem neuen Reifeschrank im Hidalgo veredelt. Das Fleisch erhält in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack.

La nostra carne locale deriva dal nostro macellaio „Zöggeler“ con proprio mattatoio, la quale viene poi affinata nel frigo di stagionamento al Hidalgo. Durante le 8 settimane nel frigo di stagionamento ad alta umidità, la carne ottiene un gusto saporito e intenso e note di noce.

Rib Eye am Knochen		
Rib Eye con osso	500 g	€ 36,5
T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen		
T-Bone Steak con osso per due persone	1 kg	€ 75
Porterhouse Steak am Knochen für 2 Personen		
Porterhouse Steak con osso per due persone	1 kg	€ 80

ARGENTINISCHES BEEF **BLACK ANGUS** MANZO ARGENTINA **BLACK ANGUS**

Das Beef vom argentinischen Black Angus stammt von freilebendem Rind von argentinischen Weiden. Die Frische des Grases schmeckt man dem aromatischen Fleisch in seiner Würze an. La carne argentina di Black Angus proviene dal bovino allo stato brado dei pascoli argentini. La freschezza dell'erba si sente nell'aroma di questa carne.

Rindsfilet Filetto di manzo	180 g	€ 26
Rindsfilet Filetto di manzo	250 g	€ 30

NEUSEELÄNDISCHES **OCEAN BEEF** **OCEAN BEEF** NEOZELANDESE

Das Rind aus Neuseeland wächst an der Pazifikküste mit salziger Meeresluft und auf grünen Weiden auf. Zusätzliche Fütterungen mit speziellen Kornmischungen, angebaut auf neuseeländischen Farmen, machen das Fleisch zart und zu einem gesunden Lieferanten essentieller Nährstoffe.

Il bovino della Nuova Zelanda cresce sulle coste del Pacifico con l'aria salmastra del mare e sui verdi pascoli. Gli ulteriori foraggiamenti con speciali miscele di grano, coltivate in aziende agricole neozelandesi, rendono la carne tenera e un sano veicolo di nutrienti essenziali.

Rindsfilet Filetto di manzo	180 g	€ 31
Rindsfilet Filetto di manzo	250 g	€ 36,5
Rib Eye	300 g	€ 30
T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen		
T-Bone Steak con osso per due persone	1 kg	€ 77
Porterhouse Steak am Knochen für 2 Personen		
Porterhouse Steak con osso per due persone	1 kg	€ 81

BEILAGEN & SAUCEN | CONTORNI & SALSE

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir gegrillt-mariniertes Gemüse und nach Wahl Rosmarinkartoffeln oder unser cremiges Hidalgo Spezial Püree inklusive.

Con la nostra carne sono sempre incluse verdure grigliate-marinare, e patate al rosmarino o pure di patate a la "Hidalgo".

Hausgemachte Demi-glace Portwein-Sauce, 48 Stunden reduziert	€ 2
Salsa di carne ristretta per 48 ore al vino Porto	
Hausgemachte Kräuterbutter	€ 2
Burro alle erbe fatto in casa	

SÜSSE VERSUCHUNG | DOLCE TENTAZIONE

Zitronensorbet Sgroppino (sorbetto al limone)		€ 7
Sorbet-Variation von Mango, Himbeere & Apfel Variazione di sorbetti di mango, lampone e mela		€ 8
Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade mit geschichteter Orangenkonfitüre und hausgemachtem Haselnusseis Trancio al mousse di cioccolato bianco e fondente ripieno con confettura di arance e gelato di nocciola fatto in casa		€ 8,5
Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly und hausgemachtem Vanilleeis Tarte tiepida di mele con crema chantilly e gelato alla vaniglia fatto in casa		€ 8
Pistazien-Crème-Brûlée Crème-Brûlée al pistacchio		€ 8,5
Warmes Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Kern und hausgemachten Vanilleeis Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia fatto in casa		€ 9
Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce Panna cotta nel bicchiere con salsa di lamponi		€ 8,5
Triple-Schokoladenkuppel aus Creme von Zartbitter-Schokolade und Herz aus Aprikose auf Dattel-Mandel-Kakaokruste Sfera di triplo-cioccolato con cuore di albicocca su letto di datteri, cacao e mandorla		€ 9
Variation von Lakritze mit Amaretto-Krokant und Milkschokoladecreme Delizia alla liquirizia con croccante all' amaretto e cremoso di cioccolato al latte		€ 8,5

KÄSEVARIATION | FORMAGGI

Käse-Sortiment mit hausgemachtem Früchtechutney Assortimento di formaggi con chutney di frutta fatto in casa	€ 12
---	------

SÜSSWEINE | VINI DA DESSERT

pro Glas | a bicchiere

Gewürztraminer Passito „Juvelo“ 2014 Kellerei Andrian/Cantina di Andriano	€ 7
Passito di Pantelleria „Ben Ryé“ 2015 Donnafugata, Sizilien Sicily	€ 7
Porto Graham's 2011 L.B.V. Portugal Portogallo	€ 5
Bouvier TBA 2004 Weingut Payer Rudolf Burgenland Österreich Tenuta Payer Rudolf Burgenland Austria	€ 6

DAS ZARTESTE UND TEUERSTE FLEISCH DER WELT LA CARNE PIÙ TENERA E CARA AL MONDO



ORIGINALES KOBE BEEF & WAGYU AUS JAPAN & SÜDTIROL
KOBE BEEF ORIGINALE E WAGYU DAL GIAPPONE
E DALL' ALTO ADIGE

EXKLUSIVE FLEISCHVERGLEICHVERKOSTUNGEN

Das **Hidalgo Beef Tasting** ist das neue „Restaurant im Restaurant“ Hidalgo in japanisch-mediterranem Ambiente, indem Sie exklusiv das teuerste und zarteste Fleisch der Welt verkosten können: Originales Kobe Beef, japanisches Wagyu und Wagyu Südtirol - probieren Sie die Originale aus Japan und Südtirol im Vergleich.

Das Hidalgo hat mit dem neuen Beef Tasting einen einzigartigen Ort geschaffen, der dem teuersten, zartesten und gesündesten Fleisch der Welt die perfekte Bühne bietet. Lassen Sie sich dieses einzigartige Geschmackserlebnis im wahrsten Sinne des Wortes pur auf der Zunge zergehen.

Umami. Um den Geschmack des edel-exklusiven japanischen Kobe & Wagyu Beefs zu beschreiben, bedarf es eines neuen Begriffs; es würden einem sonst wohl die Worte fehlen. Eine Geschmacks-Bezeichnung aus Japan muss her, aus jenem Land, wo das berühmte Fleisch auch seinen Ursprung hat. Denn im Hidalgo Beef Tasting wird nur das Echte, Originale serviert, um welches Fleisch es sich auch handeln mag. Und im Namen Beef Tasting sieht das kleine Gourmet-Restaurant auch seine Aufgabe: Zu den Fleisch-Klassikern des Hidalgo sollen immer neue Fleischsorten für Vergleichsverkostungen entdeckt werden können. Für Fleischliebhaber, Fleischkenner und so richtig Eingefleischte.

Sie wollen exklusiv original japanisches Kobe Beef & Wagyu verkosten?

Bitte reservieren Sie in unserem neuen „Restaurant im Restaurant“ dem Hidalgo Beef Tasting in japanisch-mediterranem Ambiente. Sprechen Sie uns einfach darauf an.

DEGUSTAZIONI DI CARNI ESCLUSIVE

Il ristorante **Hidalgo Beef Tasting** è il nuovo „Ristorante nel Ristorante“ Hidalgo in stile mediterraneo-giapponese in cui si può degustare esclusivamente la carne più tenera e cara al mondo: L'originale Kobe Beef, Wagyu giapponese e Wagyu dell' Alto Adige.

Umami, è un termine giapponese. Bisognerebbe inventare una parola nuova per descrivere il gusto eccellente ed esclusivo del Kobe & Wagyu Beef giapponese, perché le parole esistenti non ci riescono. Il nuovo epiteto deve provenire direttamente dal Giappone, la terra di cui questa famosa varietà di carne è originaria. Perché all'Hidalgo Beef Tasting, qualsiasi tipo di carne viene servito solo nella versione autentica e originale. Nel nome Beef Tasting c'è anche la missione di questo piccolo ristorante Gourmet: scoprire carni sempre nuove, per affiancare i classici dell'Hidalgo nelle degustazioni comparative di carne. Non si tratta semplicemente di buona carne, ma della carne migliore del mondo! Per chi la carne la ama, la conosce, e per i tipi veramente sanguigni.

Volete assaggiare l'originale Kobe Beef e il Wagyu?

Vi preghiamo di prenotare nel nostro nuovo „ristorante nel ristorante“ l'Hidalgo Beef Tasting in stile giapponese-mediterraneo. Parlatene con noi.