

# Hidalgo

RESTAURANT  
BEEF TASTING  
SUITES

## DEGUSTATIONSMENÜ MENU DEGUSTAZIONE

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

Gruß aus der Küche  
Saluto dalla cucina

Meeresfrüchte-Salat mit marinierten Puntarelle und Taggiascha Oliven  
Insalata ai frutti di mare con puntarelle marinate e olive taggiasche

Süßkartoffelcremesuppe mit frittiertem Lauch  
Vellutata di patate americane con porro fritto

Risotto mit hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch und Prosecco  
Risotto con manzo Kovieh locale dry aged, frollato in casa e prosecco



Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler „Puni“-Whisky-Sauce,  
gedünstetem Wirsing und Hidalgo's Spezial-Püree  
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky altoatesino  
„Puni“ fatta in casa con verza spadellata e purea di patate alla „Hidalgo“

oder | oppure

Gegrillte Riesengarnelen aus Hidalgo's Beef Grill  
mit gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Gamberi grigliati dall'Hidalgo Beef Grill  
con verdure grigliate-marinate e patate al rosmarino



Dessert nach Wahl  
Dessert a scelta

je | a 50 € Getränke extra | bevande escluse



Auf Wunsch servieren wir Ihnen  eine ser Degustationsmenü  
auch in einer vegetarischen oder veganen Variante.

Su richiesta serviamo il nostro menu degustazione anche con variante vegetariana o vegana.

### LEGENDE | LEGGENDA

 vegetarisch | vegetariano

 vegan | vegano

 auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Brot | su richiesta amo 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.  
Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.  
Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze,  
si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori  
saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

## VORSPEISEN | ANTIPASTI

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt Fiori di zucchine 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 und Lavendel-Brioche-Brot Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo Yuzu con radicchio marinato e pan brioche al profumo di lavanda	€ 19
Meeresfrüchte-Salat mit marinierten Puntarelle und Taggiascha Oliven Insalata ai frutti di mare con puntarelle marinate e olive taggiasche	€ 14
Thunfisch-Sashimi mit Salat von Zitrusfrüchten und Apfel Tonno sashimi con insalatina agrumi e mela	€ 14,5
Quinoasalat mit sautiertem Wirsing und Räuchertofu Insalatina di quinoa con verza stufata e tofu affumicato	€ 13,5
Hirschcarpaccio mit sautierten Steinpilzen Carpaccio di cervo con porcini trifolati	€ 14
Knusprige Mangold-Taschen mit Artischockensalat Fagottini alla bietola con insalatina di carciofi	€ 14
Marinierter Südtiroler Saibling mit Giardinera und Püree vom Apfel Salmerino altoatesino marinato con giardiniera e crema di mele	€ 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
Süßkartoffelcremesuppe mit frittiertem Lauch Vellutata di patate americane con porro fritto	€ 8

## WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI


Risotto mit hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch und Prosecco Risotto con manzo Kovieh locale dry aged, frollato in casa e prosecco	€ 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, nach Art des Hauses Crespelle gratinate con radicchio, classica "Hidalgo"	€ 12
Kobe Beef Ravioli mit Pilzen Ravioli al Kobe Beef con salsa ai funghi	€ 16,5
Wagyu-Knödel an Sauce von Cime ri rapa Canederli di Wagyu con salsa alle cime di rapa	€ 15
Melanzane-Röllchen mit Cashew-Tofucreme gefüllt auf Tomatensauce Involtini di melanzane ripieni con crema di anarcadi e tofu su salsa pomodoro	€ 13,5
Schwarze Tintenfisch-Taglierini mit Garnelen, Calamari und Baby-Spinat Taglierini al nero di sepia con gamberi, calamari e spinacini	€ 15
Brennnessel-Tagliatelle mit Rindsragout und Pilzen Tagliatelle alle ortiche con ragù di manzo e funghi	€ 13,5
Kurkuma Ravioli mit Artischocken und Tofu gefüllt Ravioli al Kurkuma ripieni di carciofi e tofu	€ 13

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

## PFLANZLICH | VEGETALE

Gerste-Laibchen mit Steinpilzen und Kräuterremoulade, € 20  
gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Polpette all'orzo con porcini e remoulade alle erbe,   
verdure grigliate-marinate e patate al rosmarino

## KÄSE | FORMAGGIO

Zart schmelzender Tomino-Käse oder gratinierter Ziegenfrischkäse € 18  
mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Rosmarinkartoffeln   
Formaggio Tomino oppure 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 gegrillt-mariniertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Salmerino regionale cotto a bassa temperatura  
con verdure grigliate-marinate e patate al rosmarino

## FLEISCH | CARNE

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

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, serviert mit knusprigem Toastbrot € 21  
Tartara di manzo, classica „Hidalgo“, con pane tostato 180 g

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

Lammkoteletts mit schwarzem Knoblauch-Kartoffelpüree, € 25  
gegrillt-mariniertem Gemüse und und Menta-Demi-glacé  
Costolette d'agnello con purea di patate all' aglio nero,  
verdure grigliate-marinate saltate e demi-glacé alla menta

Gegrillte Hirschschnitte mit Portweinsauce, € 26  
Kürbispüree, sautiertem Mangold und Jasminreis  
Tagliata di cervo con salsa al porto,  
purè di zucca, bietola spadellata e riso jasmine

## 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	€ 30
Rindsfilet   Filetto di manzo	250 g	€ 35,5
Entrecôte (Roastbeef)	300 g	€ 27,5
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 | CONTORNI

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-marinata e patate al rosmarino o purè di patate a la "Hidalgo".

## 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 Orangenmarmelade und hausgemachtem Haselnusseis Trancio al mousse di cioccolato bianco e fondente ripieno con marmellata di arance e gelato di nocciola fatto in casa		€ 8,5
Irish-Coffe-Creme-Törtchen Tortino al Irish Coffee		€ 8,5
Pistazien-Crème-Brûlée Crème-Brûlée al pistacchio		€ 8,5
Warme Birnentaschen auf Cashewcreme mit Sorbet vom Apfel Fagottini di pere caldi su letto di crema alle anacardi e sorbetto alle mele		€ 8
Apfeltarte mit Crème Chantilly Tarte di mele con crema chantilly		€ 8
Warmes Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Kern und hausgemachten Vanilleeis Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido con gelato alla vaniglia		€ 9
Panna Cotta im Glas mit Himbeersauce Panna cotta nel bicchiere con salsa di lamponi		€ 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
Rosenmuskateller „Rosatum“ 2010   Kellerei Schreckbichl/Cantina Colterenzio	€ 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.