



# Kulinarischer Erlebnisabend **Wagyu Südtirol Tasting**

Mittwoch, 24.10.2018 · 19 Uhr

Vergleichsverkostung zwischen  
Wagyu Südtirol & Japan  
5 Gänge Wagyu Menü

Werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen  
und treffen Sie den Jungbauern & Produzenten  
von Wagyu Südtirol **Stefan Rottensteiner**.

**120 Euro mit Weinbegleitung & Getränken**

Infos & Reservierung auf:

[www.restaurant-hidalgo.it/wagyu-suedtirol-tasting](http://www.restaurant-hidalgo.it/wagyu-suedtirol-tasting)

Infos bei Lissy: 0473 292 292 | [events@restaurant-hidalgo.it](mailto:events@restaurant-hidalgo.it)





# Wagyu Südtirol Tasting Menü

24.10. 2018 · 19 Uhr

Vergleichsverkostung  
Wagyu Südtirol & Japan  
Variation von veredeltem Wagyu | 100% Wagyu  
Schinken, Salami, Bresaola, Lardocreme

●  
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol  
mit Yuzu-Sauce, mariniertem Radicchio dell'orso  
und Lavendel-Brioche-Brot

●  
Bis von Kobe Beef Ravioli  
mit kandierten Endivien  
& Wagyu-Knödel an Pilzsauce

●  
**HIGHLIGHT VERGLEICHVERKOSTUNG  
WAGYU SÜDTIROL & JAPAN VOM GRILL**

WAGYU SÜDTIROL  
RIB EYE | 5 Wochen Dry aged &  
RIB EYE | 2 Wochen abgehangen  
&  
WAGYU KAGOSHIMA | JAPAN  
RIB EYE

●  
Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly  
und hausgemachtem Vanilleeis