

Hidalgo

RESTAURANT

DEGUSTATIONSMENÜ | MENU DEGUSTAZIONE

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

Gruß aus der Küche
Saluto dalla cucina

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt
Fiori di zucchine gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino

Gazpacho - nach Wahl mit Tintenfischringe
Gazpacho - a scelta con seppie

Tagliolini mit Würfel vom Saiblingsfilet und Tomaten
Tagliolini con cubetti di filetto di salmerino e pomodoro

Tranchierte Filetspitzen mit Lagreinsauce, glasiertem Gemüse
und Hidalgo's Spezial Püree
Punte di filetto con salsa al vino Lagrein, con verdure glassate
e purea di patate speciale Hidalgo

oder nach Wahl | oppure a scelta

Saiblingsfilet in eigener Sauce,
mit Gemüsesoufflé und Basmatireis
Filetto di salmerino in salsa sua
con soufflé di verdure e riso basmati

Dessert nach Wahl | Dessert a scelta

69 Euro

pro Person | per persona

Auch als vegetarisches oder veganes 5-Gang-Menü möglich.
Volentieri serviamo il menu degustazione in una variante vegetariana o vegana.

A OMI

WAGYU RESTAURANT



DAS ZARTESTE UND KOSTBARSTE FLEISCH DER WELT

In unserem Spezialitätenrestaurant Aomi servieren wir exklusive Gerichte und Menüs mit Kobe Beef, japanischem Wagyu und Wagyu aus Südtirol. Aomi ist die kleine Schwester vom Grill Restaurant Hidalgo. Sie ist entwachsen aus der mediterranen Tradition, aber sehr viel unternehmungslustiger was Geschmack und Form angeht.

365 Tage geöffnet 12:00-14:00 Uhr | 18:30-21:30 Uhr www.aomi.it

LA CARNE PIÙ TENERA E PREZIOSA AL MONDO

Nel nostro ristorante specializzato della carne Wagyu serviamo pietanze e menu esclusivi con Kobe Beef, Wagyu giapponese e Wagyu Alto Adige. Aomi è il fratello minore dell'Hidalgo. È cresciuto dalla tradizione mediterranea, ma si è sviluppato in modo molto più fantasioso dal punto di vista del gusto e della forma.

Aperto 365 giorni l'anno ore 12:00-14:00 | ore 18:30-21:30 www.aomi.it

Hidalgo

RESTAURANT

BEEF LOVER'S MENU

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

Haustatar vom Rind, serviert
mit knusprigem Toastbrot
Tartara di manzo, classica "Hidalgo",
con pane tostato

Gnocchi mit grünen Spargeln und Wagyusalami
Gnocchi con asparagi verdi e salame di Wagyu

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

Gesamt 240 g, serviert in zwei Gängen
totale 240 g, servito in due portate

I

SÜDTIROLER DRY AGED BEEF

8 Wochen hausgereift

DRY AGED BEEF ALTO ADIGE

frollato in casa a secco per 8 settimane

Roastbeef

&

OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Roastbeef

II

WAGYU SÜDTIROL ALTO ADIGE

Roastbeef

&

WAGYU KAGOSHIMA JAPAN

Rib Eye

mit Grillgemüse und Hidalgos Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln
con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo oppure
patate al rosmarino

Dessert nach Wahl
Dessert a scelta

83 Euro

pro Person | per persona

LEGENDE SPEISEKARTE | LEGENDA MENU



vegetarisch | vegetariano



vegan | vegano



glutenfrei* | senza glutine*

LET'S CONNECT



@hidalgosuitesrestaurant



@hidalgo_collection







Write a review. Thanks!




KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

- Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt   € 16,5
Fiori di zucchini gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino
- Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot  Toastbrot auch
Tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato  glutenfrei möglich.
Pancarre disponibile
anche senza glutine. € 18
- Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale, € 22
mariniertes Gemüse und Lavendel-Brioche-Brot
Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo Yuzu
con verdure marinate e pan brioche al profumo di lavanda
- Tatar vom japanischen und südtiroler Wagyrind (120g) mit getoastetem Brot € 24
Tartara di Wagyu giapponese e altoatesino (120g) con pane tostato
- Meeresfrüchtesalat mit Karotten und leichten Zitronendressing  € 18
Insalata di mare con carote e dressing leggero al limone
- Thunfischsashimi mit Salat vom grünen Spargel  € 18
Sashimi di tonno con insalatina di asparagi verdi
- Marinierte Quinoa mit Chia Samen, Dinkel, Amaranth und getrockneten Tomaten, € 16,5
Avocadoguacamole und gebratenem "Planted" Chimichurry 
Quinoa con semi di chia, farro, amaranto e pomodori secchi con
guacamole di avocado e "planted" Chimichurry
- Vitello tonnato mit Gärtniergemüse  € 18
Vitello tonnato con giardiniera





SALATE | INSALATE

- Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella und Garnelen oder "Planted" Chimichurry € 17
Insalatona con mozzarella di bufala e gamberi o "planted" chimichurry 
- Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella und gebratenen Rinderfiletstreifen (90g) € 18,5
Insalatona con mozzarella di bufala e strisce di filetto di manzo (90g) 
- Gemischter Salat mit Balsamico- oder Zitronendressing € 6
Insalata mista con vinaigrette di aceto balsamico o al limone  

SUPPEN | CREME E MINESTRE

- Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini und Gemüsestreifen € 9
Consommé di manzo con tortellini fatti in casa, ripieni di vitello e julienne di verdura
- Gazpacho - nach Wahl mit Tintenfischringe  € 11
Gazpacho - a scelta con seppie
- Erbsen-Minze-Zitronencremesüppchen   € 10
Crema di piselli, menta e limone

WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI


- Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio und Pinienkernen   € 17
Crespelle gratinate al radicchio e pinoli
- Spaghettini „Girolomoni“ mit hausgemachtem Bergbasilikum-Pinienkern-Pesto  € 17
Spaghettini "Girolomoni" con pesto di basilico di montagna e pinoli fatto in casa
- Parmigiana di melanzane  € 18
Parmigiana di melanzane
- Kobe Beef Ravioli mit Sauce vom grünen Spargel  € 19
Ravioli al Kobe Beef con salsa all' asparago verde
- Risotto "Caciocavallo" mit Filetspitzen vom Rind und Demi-glace  € 19
Risotto al Caciocavallo, con punte di filetto di manzo e salsa demi-glace
- Tagliolini mit Würfel vom Saiblingsfilet und Tomaten  € 18
Tagliolini con cubetti di filetto di salmerino e pomodorini
- Risotto mediterran | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten  € 16,5
Risotto mediterraneo | Tre tipi di riso con gamberi, zucchini e pomodoro
- Tagliatelle allo Scoglio (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Scampo)  € 20
Tagliatelle allo scoglio (cozze, vongole, seppie, scampo)

Alle Teigwaren mit entsprechendem Symbol sind hausgemacht. 
Tutta la pasta con il simbolo corrispondente è fatta in casa.

PFLANZLICH | VEGETALE


Veganer Burger im Sesambrötchen mit Mandel-Mayonnaise, veganem Käse, Grillgemüse und karamellisierten Zwiebeln  € 23
Burger vegano, panino al sesamo con maionese alle mandorle, formaggio vegano, verdure grigliate e cipolla caramellata

KÄSE | FORMAGGIO

Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem Ziegenfrischkäse mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Polenta  € 22
Bis di formaggio Tomino e formaggio fresco di capra gratinato con verdure grigliate, mostarda fatta in casa e polenta


FISCH | PESCE

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen (750-800g mit Kopf)  € 62
Branzino al sale per 2 persone (750-800g con testa)

Wolfsbarschfilet im eigenen Sud im Ofen gegart mit Kartoffeln, Oliven und glasiertem Gemüse  € 31
Filetto di branzino in guazzetto al forno con patate, olive e verdure glassate

Saiblingsfilet in eigener Sauce mit Gemüsesoufflé und Basmatireis  € 28
Filetto di salmerino in salsa sua con soufflé di verdure e riso basmati


Fritto misto mit gemischtem Salat € 28
Fritto misto con insalata mista

Gegrillte Riesengarnelen  € 27
mit glasiertem Gemüse und Hidalgos Spezial Püree
Gamberi grigliati con verdure glassate e purea di patate speciale Hidalgo

FLEISCH | CARNE

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger € 30
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmati Reis
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky altoatesino „Puni“ fatta in casa con verdure glassate e riso basmati

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, (180g)  € 29
serviert mit knusprigem Toastbrot
Tartara di manzo (180g), classica „Hidalgo“, servita con pane tostato
Toastbrot auch glutenfrei möglich. Pancarrè disponibile anche senza glutine.

In Lagrein geschmorte Rinds-Wangen mit reduzierter Weinsauce, süß-saurer Schalotte und Hidalgo Spezial Püree  € 24
Guancia di manzo brasato con salsa al vino Lagrein, scalogno in agro dolce e purea di patate speciale Hidalgo

Ocean Beef Rinds-Schnitte (Roastbeef | 200 g) garniert mit Rucola, Parmesanspänen, Demi-glace mit Grillgemüse und Polenta € 28
Tagliata di manzo Ocean Beef (Roastbeef | 200 g) guarnita con rucola, scaglie di parmigiano e demi-glace, con verdure grigliate e polenta

Duett vom Lamm: Karreè und Hüfte € 26
mit Grillgemüse, Lagrein-demi-glace und Polenta
Variazione d'agnello: carrè e scamone, con verdure grigliate, demi glace al Lagrein e polenta

ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung mit. Die Kennzeichnung "glutenfrei" bezieht sich auf Speisen die ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet sind. Bitte beachten Sie jedoch, dass in unserer Restaurant-Küche auch glutenhaltiges Mehl verarbeitet wird. Auf Nachfrage servieren wir gerne glutenfrei zertifiziertes, einzeln verpacktes, frisch aufgebackenes Brot.

Bei Bedarf werden auch Tiefkühlprodukte verwendet.

Eine Liste mit allen Speisen und Allergenen ist bei uns im Restaurant hinterlegt.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. L'etichetta "senza glutine" si riferisce a piatti preparati senza cereali contenenti glutine. Tuttavia, si prega di notare che nella cucina del nostro ristorante vengono utilizzate farine che presentano tale elemento. Su richiesta, inoltre, offriamo anche pane senza glutine certificato e confezionato singolarmente e appena forato.

Se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati.

Una lista con tutti i piatti contenenti allergeni è disponibile nel nostro ristorante.

FLEISCH VOM GRILL | CARNE ALLA GRIGLIA

SÜDTIROLER RIND | DORFMETZGEREI ZÖGgeler MANZO ALTOATESINO | MACELLAIO DEL PAESE ZÖGgeler



Roastbeef am Knochen (2 Beilagen inklusive) 500 g € 35
Roastbeef con osso (2 contorni inclusi)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 75

T-Bone Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto piccolo (2 contorni inclusi)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 79

Porterhouse Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto (2 contorni inclusi)

HAUSGEREIFTES DRY AGED BEEF VOM SÜDTIROLER RIND DORFMETZGEREI ZÖGgeler MANZO DRY AGED ALTOATESINO FROLLATO IN CASA MACELLAIO DEL PAESE ZÖGgeler

Filet I mager & zart (2 Beilagen inklusive) 180 g € 30
Filetto I magro & tenero (2 contorni inclusi)

Roastbeef am Knochen | Besonders kräftig, nussig und würzig (2 Beilagen inklusive) 500 g € 38
Roastbeef con osso | molto saporito con gusto nocciolato (2 contorni inclusi)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 83
T-Bone Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto piccolo (2 contorni inclusi)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 88

Porterhouse Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto (2 contorni inclusi)

ORIGINAL PUSTERTALER SPRINZEN VOM SÜDTIROLER BAUER "ORIGINAL PUSTERTALER SPRINZEN" DAL CONTADINO DELL'ALTO ADIGE

Roastbeef (2 Beilagen inklusive) 200 g € 38
Roastbeef (2 contorni inclusi)

BLACK ANGUS RIND URUGUAY MANZO BLACK ANGUS URUGUAY

Filet | mager & zart (2 Beilagen inklusive) 100 g € 24
Filetto di manzo | magro e tenero (2 contorni inclusi) 180 g € 30
250 g € 35

BLACK ANGUS BEEF OCEAN BEEF NEW ZEALAND MANZO BLACK ANGUS OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Filet I mager & zart (2 Beilagen inklusive) 100g € 28
Filetto di manzo I magro e tenero (2 contorni inclusi) 180g € 36
250g € 42

Rib Eye | Mit Fettsäure, besonders saftig, würzig & zart (2 Beilagen inklusive) 250 g € 42
Rib Eye | con nucleo di grasso succoso (2 contorni inclusi)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 105

T-Bone Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto piccolo (2 contorni inclusi)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 115

Porterhouse Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto (2 contorni inclusi)

NOBLE PREMIUM BISON KANADA NOBLE PREMIUM BISONTE CANADA

Rib Eye | Kräftig & würzig (2 Beilagen inklusive) 200 g € 37
Rib Eye | saporito e speziato (2 contorni inclusi)

BEILAGEN | CONTORNI

Gemischtes gegrilltes Gemüse mit wahlweise Polenta, Hidalgo Spezial Püree, Basmati Reis oder Rosmarinkartoffeln
Verdure miste alla griglia con a scelta polenta, purea speciale Hidalgo, riso basmati o patate al rosmarino

Informationen zu den verschiedenen Fleischsorten

Informazioni sui diversi tipi di carne

SÜDTIROLER RINDFLEISCH I MANZO ALTOATESINO

Das südtiroler Rindfleisch wird in unserer großen Dry Aged Reifezelle im Keller des Hidalgo veredelt. Das Fleisch erhält in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack.

Il manzo altoatesino viene affinato nella cella di stagionamento dry aged all'Hidalgo. Durante le 8 settimane di stagionamento ad alta umidità, la carne ottiene un gusto saporito, intenso e note di noce.

PUSTERTALER SPRINZEN

Im Laufe der Zeit wurde die begehrte Südtiroler Nutztierasse nach und nach zurückgedrängt. In den letzten Jahren erfreut sich diese Rasse mit hervorragender Fleischqualität immer größerer Beliebtheit. Laut DNA Untersuchungen kann das Fleisch, was die Marmorierung und Zartheit betrifft, auch mit den Rassen Black Angus, Wagyu und Shorthorn mithalten.

Nel corso del tempo, l'ambita razza altoatesina è stata gradualmente allontanata. Negli ultimi anni questa razza, con la sua eccezionale qualità di carne, è diventata sempre più popolare. Secondo i test del DNA, la carne può competere con le razze Black Angus, Wagyu e Shorthorn in termini di marezzatura e tenerezza.

BLACK ANGUS URUGUAY

Das Fleisch vom uruguayischen Black Angus stammt von freilebenden Rindern uruguayischer Weiden. Die Frische des Grases schmeckt man dem aromatischen Fleisch seiner Würze an.

La carne uruguiana di Black Angus proviene dal bovino allo stato brado dei pascoli dell'Uruguay. La freschezza dell'erba si sente nell'aroma di questa carne.

OCEAN BEEF NEW ZEALAND

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.

BISON | BISONTE

Bison wird auch als das „andere“ rote Fleisch bezeichnet. Es zeichnet sich durch weniger Fettgehalt und vielen guten Omega 3 Fettsäuren aus. Bison ist ein natürlicher Teil des nordamerikanischen Ökosystems. Es wird im freien Zustand in den Prärien gehalten und nur am Ende mit Qualitätskörnern gefüttert. Bisonfleisch ist frei von Hormonen, Zusatzstoffen und Antibiotika.


Il bisonte viene anche chiamato „l'altra carne rossa“. È caratterizzata da un minor contenuto di grassi e invece è ricca di acidi grassi insaturi omega 3. Il bisonte è una parte naturale dell'ecosistema nordamericano. Viene allevato allo stato libero nelle praterie e viene alimentato solo alla fine con grani di qualità. La carne di bisonte è priva di ormoni, additivi e antibiotici.


PERSÖNLICHES FEEDBACK | FEEDBACK PERSONALE

Wenn Sie uns Anregungen und Kritik sofort und persönlich mitteilen, anstatt übers Internet durch eine entsprechende Rezension, können wir Ihr Anliegen sofort berücksichtigen. Vielen Dank!

Se ci comunicherete suggerimenti e critiche immediatamente e personalmente, invece che via Internet attraverso una recensione, potremo prendere immediatamente in considerazione le vostre esigenze. Grazie mille!


NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERTS

Zitronensorbet (mit Wodka und Prosecco) € 8,5
Sorbetto al limone (con vodka e prosecco) 
Creamy lemon sorbet (with vodka and prosecco)

Yuzu-Sake-Sorbet € 9,5
Sorbetto al yuzu e sake 
Creamy yuzu-sake sorbet


Geeister Fior di latte-Baileys-Schaum € 10,5
mit Zartbitterschokoladenpraline und Mandelkeks 
Crema di gelato di fior di latte e baileys
con pralina al cioccolato fondente e biscotto alle mandorle
Creamy fior di latte and baileys foam with dark chocolate praline and almond cookie

Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade € 11,5
mit geschichteter Orangenkonfitüre und hausgemachtem Vanilleeis
Trancio di mousse al cioccolato bianco e fondente ripieno
con confettura di arance e gelato alla vaniglia fatto in casa
Slice of dark and white chocolate mousse
with orange sauce and homemade vanilla ice cream

Warmes Schokoladentörtchen € 11,5
mit zart schmelzendem Kern und hausgemachten Vanilleeis 
Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia fatto in casa
Hidalgo's molten heart chocolate cake & vanilla ice cream

Veganer Cashewnuss-Limetten-Cheesecake € 10,5
auf weichem Kokoskeks mit Himbeersauce 
Cheesecake vegano di anacardi e lime
su biscotto morbido di cocco e salsa di lamponi
Vegan cashew nut and lime cheesecake on soft coconut biscuit with raspberry sauce

Creme vom Arabica Kaffee auf Amaretto-Krokant € 10,5
in Ganache von weißer Schokolade und englischer Creme
Crema al caffè Arabica con croccante di amaretto
e ganache di cioccolato bianco
Cream from Coffea arabica with Amaretto brittle &
white chocolate ganache and crème anglaise

Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly und hausgemachtem Vanilleeis € 9 
Tarte tiepida di mele con crema chantilly e gelato alla vaniglia fatto in casa
Lukewarm Apple tarte with Chantilly-Cream and homemade Vanilla Ice cream

Tiramisù € 10
Tiramisù 
Tiramisù

Dessert von unserer argentinischen Pâtissière Camila € 10
Il dolce della nostra patissière argentina Camila
Dessert from our argentinian pastry chef Camila

SÜSSWEINE | VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

pro Glas | a bicchiere | by glass

"Farluret" Sauternes € 7
2021 | Chateau Farluret

"Le Colombare" Recioto di Soave € 9
2015 | Pieropan

Late Bottled Vintage Port € 6
2017 | W. & J. Graham's Portugal/Portogallo