

# Hidalgo

BEEF TASTING ●●●

Das Beef Tasting „Restaurant im Restaurant“ Hidalgo im japanisch-mediterranem Stil zelebriert auf einzigartige Weise das Wagyu und Kobe Beef. Nach unserem Wissen, sind wir einzigartig in ganz Europa, denn wir widmen dem besten Fleisch der Welt gleich ein eigenes Restaurant, weil wir der Meinung sind, einem so außergewöhnlichem Fleisch gebührt besondere Aufmerksamkeit. Bei uns messen sich Spitzenfleischsorten auf einem Teller mit dem teuersten und zartesten Fleisch der Welt: Wagyu und Kobe Beef.

The beef tasting "restaurant in the restaurant" Hidalgo in Japanese-Mediterranean style celebrates the Wagyu and Kobe Beef in a unique way. As far as we know, we are unique in all Europe, because we dedicate an own restaurant to the best meat of the world, because we hold the view that such an extraordinary meat deserves particular attention. At our place the top kinds of meat compete with the most expensive and tender meat of the world: Wagyu and Kobe Beef on one plate.

## WAGYU & CO. MENÜ | MENU

für mindestens 2 Personen  
for minimum two persons

Gruß aus der Küche  
Greeting from the kitchen

Bis von gratinierten Zucchini-Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt & Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot  
"Au gratin" of zucchini flowers, stuffed with stracchino cheese and mozzarella & Tartar „Hidalgo“ style served with toasted bread

Wagyu Risotto  
Risotto with Wagyu

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE  
SÜDTIROL/SOUTH TYROL

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE  
JAPAN

100 g | Ocean Beef FILET/TENDERLOIN  
NEUSEELAND/NEW ZEALAND  
auf einem Teller serviert | served on one plate  
mit Beilagen | with side dishes

Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice

**90 €**  
pro Person | Getränke exklusive  
per person | beverages excluded

## WAGYU PUR | E MENÜ | MENU

für mindestens 2 Personen  
for minimum two persons

*Pre Antipasto*

Veredelte japanische Wagyu Variation vom Wagyu Rohschinken, Wagyu Salami & Wagyu Lardocreme  
Variation of refined Japanese Wagyu: raw ham (prosciutto) from Wagyu, salami from Wagyu & crema di lardo from Wagyu

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Sauce, mariniertem wilden Spragel und Lavendel-Brioche-Brot  
Carpaccio served two ways: Kobe Beef & Wagyu South Tyrol with Yuzu Sauce, marinated wild asparagus and lavender flavored Brioche-bread

Bis von Kobe Beef-Mönchsbartravioli an Sauce von Zitronengras & Wagyu-Wildkräuter-Knödel an Pilzsauce  
Duet of Kobe Beef-friar's beard Ravioli with Lemongrass sauce & South Tyrolean dumplings with Wagyu Beef and wild herbs with sauce of mushrooms

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE  
SÜDTIROL/SOUTH TYROL

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE  
JAPAN

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE  
JAPAN

auf einem Teller serviert | served on one plate  
mit Beilagen | with side dishes


Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice

**110 €**  
pro Person | Getränke exklusive  
per person | beverages excluded



## KALTE VORSPEISEN | APPETIZERS

- Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt  € 13,5  
"Au gratin" of zucchini flowers, stuffed with stracchino cheese and mozzarella
- Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot € 13,5  
Tartar „Hidalgo" style served with toasted bread
- Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Sauce, € 19  
mariniertem wilden Spragel und Lavendel-Brioche-Brot  
Carpaccio served two ways: Kobe Beef & Wagyu South Tyrol with Yuzu Sauce,  
marinated wild asparagus and lavender flavored brioche-bread
- Krokanter Oktopus auf rot-weißem Krautsalat an Sesam-Mayonnaise € 14  
Crispy Octopus with red and white cabbage and sesame mayonnaise
- Hirschcarpaccio mit Zucchini nest, gebackener gelber Bete und Parmesankeks € 14  
Venison Carpaccio with zucchini nest, baked beetroot and Parmesan cheese cookie
- Thunfisch-Sashimi mit Apfel-Zitrusfrucht-Salat und Wasabi € 15  
Tuna sashimi with apple-citrus salad and wasabi
- Melanzane-Türmchen mit Quinoa, Tomaten-Concassée € 13,5  
und wahlweise Räuchertofu oder hausgeräucherter Lachs  optional  
Eggplant, tomato and Quinoa stacks with tomatoes concassée  
and smoked tofu or homemade smoked salmon
- Vitello tonnato mit Giardiniera (eingelegtes Gemüse) und Pfifferlingen € 14  
Vitello tonnato with giardiniera (mixed pickles) and chantarelle
- Parmesan-Panna cotta, reduzierte Weinsauce und marinierter grüner Spargel € 13,5  
Parmesan cheese Panna cotta with wine sauce and marinated green asparagus

## SALATE | SALADS

- Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella € 14  
und wahlweise gebratenen Rinderfiletstreifen oder Garnelen  
Bowl of mixed small leaf salad, tomatoes and mozzarella  
garnished with slivered beef fillet or prawns
- Gemischter Salat mit gereiftem Balsamico- oder Zitronendressing  € 5,5  
Assorted leaf salad with vintage "Balsamico" vinegar or lemon and olive oil dressing

## SUPPEN | SOUPS

- Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini € 7,5  
Beef consommé with homemade veal-filled tortellini
- Erbsen-Minze-Zitronen-Süppchen  € 8  
Creamy soup of peas, mint and lemon
- Geeister andalusischer Gazpacho mit gelbem Peperoni-Sorbet  € 8  
Andalusian Gazpacho with sorbet of yellow paprika

## WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS

- Risotto mit grünem Spargel und hausgereiftem Dry Aged Kovieh Rindfleisch € 13  
Risotto with green asparagus and homemade dry aged beef from South Tyrol
- Risotto mediterran | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten € 13,5  
Risotto mediteranée | three different rice types with shrimps, zucchini and tomatoes
- Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio  € 13  
Baked Crêpes "Hidalgo" with radicchio filling
- Kobe Beef-Mönchsbart-Ravioli an Sauce von Zitronengras € 16  
Kobe Beef-friar's beard Ravioli with Lemongrass sauce
- Wagyu-Wildkräuter-Knödel an Pilzsauce € 15  
South Tyrolean dumplings with Wagyu Beef and wild herbs with sauce of mushrooms
- Spaghettini „Giolomoni", Basilikum-Pinienkern-Pesto & Gemüse-Konfetti  € 13,5  
Spaghettini „Giolomoni" with basil-pine kernel-Pesto and confetti of vegetables
- Brennnessel-Tagliatelle mit Rindfleischragù und Pfifferlingen € 13,5  
Nettle-leaf-Tagliatelle with beef ragout and chantarelle
- Bärlauch-Gnocchi mit Tintenfisch, Babyspinat und Cocktailtomaten "Flagella" € 14,5  
Wild garlic gnocchi with squid, baby spinach and cherry tomatoes „Flagella"

Alle Nudelsorten außer den Spaghettini sind hausgemacht.  
All our pasta except for the Spaghettini is hand and homemade.

## UNSER RINDFLEISCH

**Kobe Beef** stammt von Tajima Rindern die aus Japans Präfektur Hyogo stammen, dessen Hauptstadt Kobe ist. Um als Kobe Beef zertifiziert zu werden und somit das Gütesiegel, den Chrysanthemen Stempel zu erhalten, muss ein Tajima-gyu u.a. folgende goldenen Regeln erfüllen: Das Rind muss in der Präfektur Hyogo geboren und aufgewachsen sein und ein reinrassiges Japanese Black Vieh sein, das Alter muss zwischen 28 und 32 Monaten liegen, die Marmorierung muss zwischen 6 und 12 liegen, jeder Käufer und Verkäufer muss Mitglied in der offiziellen "Kobe Association" sein. Kobe Beef ist sehr zart und schmilzt auf der Zunge. Sein nussiger Geschmack ist noch delikater und raffinierter als Wagyu aus anderen japanische Herkunftsorten. Der Export nach Europa von Kobe Beef & Japanese Wagyu war bis Juni 2014 verboten. Kobe Beef ist der bekannteste Vertreter von japanischem Rindfleisch.

**Japanisches Wagyū Beef** Das Original aus Japan erhalten wir aus Kagoshima im Süden der Insel. Es wird als das Beste, zarteste, gesündeste und teuerste Fleisch der Welt gehandelt und ist wegen seines hohen Fettmarmorierungsgrades zu weltberühmtheit gelangt.

**Wagyu Südtirol** Seit dem Frühjahr 2016 gibt es das erste Wagyū aus Südtirol. Der innovative Jungbauer Stefan Rottensteiner vom Oberweidacherhof am Ritten ist der erste der in Südtirol eine Herde mit japanischem Ursprung züchtet.

● *Um den vollen Geschmack des Wagyūs zu erhalten, servieren wir es warm, nicht heiß. Zu unserem japanischen Wagyū servieren wir für eine Verkostung wahlweise folgende Fleischsorten.*

**Neuseeländisches Ocean Beef** 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 Liferanten essentieller Nährstoffe.

## OUR BEEF

**Kobe Beef** comes from the Tajima breed of cattle found in Japan's hyogo Prefecture, of which Kobe is the capital. To be certified as Kobe and to receive the emperor's symbol, the chrysanthemum stamp, Tajima-gyu has to respect some Golden rules: The cattle has to be born and raised in the area of Hyogo as a Japanese Black, all have to be between 28 and 32 months, the Marbling from 6 to 12, every buyer and seller of Kobe has to belong to the Official "Kobe Association". Its nutty flavor is deeper though more delicate and refined than any other Japanese Wagyu. It is important to note that Kobe export was forbidden. For the European market, the first import of Kobe has been allowed in June 2014. Kobe Beef is the most famous brand of Japanese Wagyu.

**Japanese Wagyū Beef** Waygu means literally „Japanese beef“. We receive it from Kagoshima in the south of the island. Wagyu is traded as the best, the most tender, healthy and expensive meat of the world and because of its high degree of fat marbling it has reached world-wide fame. In addition to the Japanese Wagyū you can choose between our different types of meat.

**Wagyu South Tyrol** Since spring 2016 the first Wagyu from South Tyrol from the Renon Mountain is available. The young and innovative farmer Stefan Rottensteiner is the first to raise a flock of cattles with japanese origin on his parental farm.

● *In order to conserve the rich taste of the Wagyū, we serve it warm, not hot. Please from following meats for your degustation with the Wagyū Beef.*

**US Newzealand Ocean Beef** Our OCEAN BEEF, premium grain-fed beef, is the unique product of a exceptional environment of the the best grass, the best grains, and fresh sea air.

## ALLERGEN HINWEIS | ALLERGEN ADVICE

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.

If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you,

we ask you to inform our staff whenordering. They will be glad to give you further information.

# DAS ZARTESTE UND TEUERSTE FLEISCH DER WELT THE MOST TENDER & EXPENSIVE MEAT IN THE WORLD



## DIE MARMORIERUNGSSTUFEN | THE MARBLING

Der Marmorierungsgrad (Marbling) im Muskelfleisch, das gesunde Omega 3 und 6 Fettsäuren enthält, beeinflusst maßgeblich den Preis des Wagyu's. Die Stufen gehen von 0 (kaum/geringer Marmorierungsgrad) bis 12 (höchster Marmorierungsgrad).  
Marmorierungsstufe BMS (Beef Marbling Standard): Kobe Beef 11-12 | Kagoshima Wagyu 10+ | Wagyu Südtirol 6-7

The marbling degree in the muscle meat, which contains the healthy fatty acids Omega 3 and 6, decisively influences the price of the Wagyu. The levels go from 0 (scarce/low marbling degree) to 12 (highest marbling degree). BMS (Beef Marbling Standard): Kobe Beef 11-12 | Kagoshima Wagyu 10+ | Wagyu South Tyrol 6-7

## DAS GRADIERUNGSSYSTEM | THE MEAT GRADING SYSTEM

Die Japan Meat Grading Association bewertet alle geschlachteten Tajima-gyu-Rinder anhand der Faktoren: Marmorierung, Fleischfarbe, Festigkeit und Textur des Fleisches sowie Qualität, Farbe und Glanz des Fettes. Sie werden jeweils von eins bis fünf gereiht, wobei fünf die beste Bewertung ist. Wir führen die höchste Qualitätsstufe von japanischem Wagyu: A5.

The Japan Meat Grading Association (JMGA) rates every Tajima-gyu cattle on the basis of following parameters: Marbling, color and brightness of meat, firmness and texture of meat, color, luster and quality of fat, determination of overall meat quality grade. The scale goes from 1 to 5, in which 5 is the best mark. We serve only meat of the highest quality grade of Japanese Wagyu: A5

## DIE FLEISCH-SCHNITTE | THE CUTS

**ROASTBEEF** aromatisch, würzig, Fettrand | aromatic, flavorsome, with fat border

**RIB EYE** geschmackvoll, saftiges Fettauge | tastefully, juicy drop of grease

**FILET/TENDERLOIN** zart, delikates | tender, delicate flavor

## FLEISCHVERKOSTUNGEN | BEEF TASTING

Für 1 Person, serviert mit zwei Beilagen | For one person, with two side dishes

50 g   Wagyu SÜDTIROL/SOUTH TYROL RIB EYE		
50 g   Kobe Beef JAPAN RIB EYE		
100 g   Ocean Beef NEUSEELAND/NEW ZEALAND FILET/TEND.	200 g	€ 68
50 g   Wagyu SÜDTIROL/SOUTH TYROL RIB EYE		
50 g   Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE		
50 g   Kobe Beef JAPAN RIB EYE	150 g	€ 90
80 g   Wagyu SÜDTIROL/SOUTH TYROL RIB EYE		
80 g   Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE		
80 g   Kobe Beef JAPAN RIB EYE	240 g	€ 135

## BEILAGEN | CONTORNI

Zum Hauptgericht servieren wir sautierte Kartoffelwürfel und Gemüse-Caponata.  
Together with the main dish we serve two side dishes inclusively at one's own choice.