

## DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

Gruß aus der Küche  
Greeting from the kitchen

Hirschcarpaccio mit Pilzen, gelber Bete und Parmesankeks  
Venison Carpaccio with mushrooms, yellow beetroot and Parmesan cheese cookie

Kastaniencremesuppe  
Chestnut soup

Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio  
Crespelle gratinate al radicchio



Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler  
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasierten Karotten und Hidalgo Spezial Püree  
Beef Fillet Medallion with sweet South Tyrolean Puni-Whisky sauce,  
glazed carrots and mashed potatoes

oder | or

Duett von gegrillten Riesengarnelen und Wolfsbarschfilet in Weißweinsud  
mit gegrilltem Kürbis, Knollensellerie und Zucchini mit Rosmarinkartoffeln  
Duet from grilled kong prawns and seabass fillet in sauce of white wine  
with grilled pumkin, celery root, zucchini and oven-roasted potatoes



Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice

53 €  
pro Person | Getränke extra  
per person | beverages excluded

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



Upon request we serve our tasting menu  
in a vegetarian or vegan version.

### LEGENDE | LEGEND



vegetarisch | vegetarian



vegan



auf Wunsch servieren wir Ihnen glutenfreies Brot | On request we also serve gluten-free bread


### ALLERGEN HINWEIS | ALLERGEN NOTE

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,  
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit.  
If certain substances or products provoke allergies or intolerances to you,  
we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

## KALTE VORSPEISEN | APPETIZERS

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt  "Au gratin" of zucchini flowers, stuffed with stracchino cheese and mozzarella	€ 13,5
Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot Tartar „Hidalgo“ style served with toasted bread	€ 13,5
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	€ 19
Meeresfrüchtesalat Seafood salad	€ 15
Hirschcarpaccio mit Pilzen, gelber Bete und Parmesankeks Venison Carpaccio with mushrooms, yellow beetroot and Parmesan cheese cookie	€ 14
Thunfisch in Sesamkruste, Endiviensalat, Gel von Zitrusfrüchten und Wasabi Tuna with sesame crust, salad of endive, citrus fruits gel and wasabi	€ 15
Quinoasalat mit Chia Samen und gedünstetem Wirsing mit Räuchertofu 	€ 13,5
Quinoa salad with chia seeds and savoy cabbage with smoked tofu	
Parmesan-Panna cotta mit reduzierter Weinsauce und rosa gebratenen Kalbfleischscheiben Parmesan cheese Panna cotta with wine sauce and roasted veal carpaccio	€ 13,5
Marinierter Saibling mit Giardiniera und Emulsion vom Fenchel Marinated char with Giardiniera and fennel emulsion	€ 13,5



## SALATE | SALADS

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

## SUPPEN | SOUPS

Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini Beef consommé with homemade veal-filled tortellini	€ 7,5
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen  Cream of pumpkin soup with roasted pumpkin seeds	€ 8
Kastaniencremesuppe  Chestnut soup	€ 8

## WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS

Risotto mit Ragout vom hausgereiftem südtiroler Dry Aged Beef und Wirsing Risotto with south tyrolean dry aged beef ragout with savoy cabbage	€ 13
Risotto mediterran   dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten Risotto mediteranéé   three different rice types with shrimps, zucchini and tomatoes	€ 13,5
Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio  Baked Crêpes "Hidalgo" with radicchio filling	€ 13
Kobe Beef-Ravioli mit Radicchio Trevigiano Kobe Beef-Ravioli with radicchio Trevigiano	€ 16
Wagyu-Knödel an Pilzsauce South Tyrolean dumplings with Wagyu Beef and sauce of mushrooms	€ 15
Spaghettini „Giolomoni“, Basilikum-Pinienkern-Pesto & Gemüse-Konfetti  Spaghettini „Giolomoni“ with basil-pine kernel-Pesto and confetti of vegetables	€ 13,5
Brennnessel-Tagliatelle mit Rindfleischragù und Pfifferlingen Nettle-leaf-Tagliatelle with beef ragout and chantarelle	€ 13,5
Kürbis-Gnocchi mit getrockneten Oliven und Passionsfrucht Pumpkin gnocchi with dried olives and passion fruit	€ 13,5

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

## PFLANZLICH | PLANT BASED

Gemüse-Amaranth Laibchen mit Kräuterremoulade  
mit glasiertem Gemüse mit Majoran und violetter Kartoffelpüree  
Vegetables-amaranth Burger patties with herb-remoulade,  
glazed vegetables and mashed violet potatoes



€ 19

## KÄSE | CHEESE

Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem  
Ziegenfrischkäse mit glasiertem Gemüse mit Majoran,  
hausgemachter Mostarda und Rosmarinkartoffeln



Duet of soft „Tomino“ cheese and fresh „au gratin“ goat cheese  
with glazed vegetables, homemade mostarda and oven-roast-potatoes

€ 19

## FISCH | FISH

Gegrilltes Wolfsbarschfilet nach „Acqua pazza Art“  
mit gegrilltem Kürbis, Knollensellerie, Zucchini und Rosmarinkartoffeln  
Seabass fillet „acqua pazza style“  
with grilled pumkin, celery root, zucchini and oven-roasted potatoes

€ 26

Gegrillte Riesengarnelen  
mit gegrilltem Kürbis, Knollensellerie, Zucchini und Rosmarinkartoffeln  
Grilled king prawns  
with grilled pumkin, celery root, zucchini and oven-roasted potatoes

€ 24

Regionales Saiblingsfilet bei niederer Temperatur gegart,  
mit gegrilltem Kürbis, Knollensellerie, Zucchini und Rosmarinkartoffeln  
Regional char, cooked at low temperature  
served with grilled pumkin, celery root, zucchini and oven-roasted potatoes

€ 21

## FLEISCH | MEAT

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Südtiroler  
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasierten Karotten und Hidalgo Spezial Püree  
Beef Fillet Medallion with sweet South Tyrolean Puni-Whisky sauce,  
glazed carrots and mashed potatoes

€ 26

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, (180g)  
serviert mit knusprigem Toastbrot  
Tartar „Hidalgo“ style (180 g) served with toasted bread

€ 23

Im Lagrein geschmorte Rinds-Wangen  
mit reduzierter Weinsauce, süß-saurer Schalotte und Hidalgo Spezial Püree  
Beef cheek braised in Lagrein wine  
served with sweet-sour shallots and mashed potatoes

€ 21

Lammrippchen mit Sellerie-Kartoffelpüree,  
glasierten Karotten und Kurkuma-Demi-glace  
Lamb loin ribs with celery-mashed-potatoes,  
glazed carrots and tumeric flavored demi-glace

€ 25

Ocean Beef Rinds-Schnitte (Roastbeef | 200 g) mit Rucola Salat,  
Parmesan, gedünsteten Steinpilzen und Rosmarinkartoffeln  
Ocean Beef Tagliata (Roastbeef | 200 g) with rucola salad, Parmesan cheese,  
stewed Porcini mushrooms and oven-roasted potatoes

€ 25



WAGYU RESTAURANT

JAPANISCHES WAGYU & KOBE BEEF TRIFFT MEDITERRANE KÜCHE:  
MENÜS MIT DEM ZARTESTEN UND KOSTBARSTEN FLEISCH DER WELT  
JAPANESE WAGYU & KOBE BEEF MEETS MEDITERRANEAN CUISINE:  
MENUS WITH THE MOST TENDER AND PRECIOUS MEAT IN THE WORLD

## STEAKS VOM GRILL | STEAKS FROM OUR GRILL

SÜDTIROLER RIND **KOVIEH** DRY AGED, hausgereift  
DRY AGED BEEF **KOVIEH** SOUTH TYROL, homemade

Unser einheimisches Fleisch kommt von unserem Dorfmetzger Zöggeler mit eigenem Schlachthof und wird in unserer großen Reifezelle im Hidalgo veredelt. Das Fleisch erhält in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack. Our local meat comes from our village butcher Zöggeler with private slaughterhouse and is refined in Hidalgo's maturity cabinet. In eight weeks drying at high humidity, the meat obtains its strong and nutty flavor.

Rib Eye am Knochen		
Rib Eye on the bone	500 g	€ 36,5
T-Bone Steak am Knochen für zwei Personen		
T-Bone Steak for two persons	1 kg	€ 75
Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen		
Porterhouse Steak on the bone for two persons	1 kg	€ 80

## ARGENTINISCHES RIND **BLACK ANGUS** ARGENTINE **BLACK ANGUS BEEF**

Das Fleisch vom argentinischen Black Angus stammt von freilebenden Rindern argentinischer Weiden. Die Frische des Grases schmeckt man dem aromatischen Fleisch seiner Würze an. This beef derives from freeland Argentine pastures. The freshness of the grass can be tasted in the aromatic, herby flavour of the meat.

Rindsfilet   Tenderloin	180 g	€ 26
Rindsfilet   Tenderloin	250 g	€ 30

## NEUSEELÄNDISCHES **OCEAN BEEF** NEW ZEALAND **OCEAN BEEF**

Das neuseeländische Rind 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.

The New Zealand cattle breed grows up with fresh sea air and green pastures. In addition, the animals are fed with premium grains from local farms, which makes the meat soft and delivers healthy and essential nutrients.

Rindsfilet   Tenderloin	180 g	€ 31
Rindsfilet   Tenderloin	250 g	€ 36,5
Rib Eye	300 g	€ 30
T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen		
T-Bone Steak for two persons	1 kg	€ 77
Porterhouse Steak am Knochen für 2 Personen		
Porterhouse Steak on the bone for two persons	1 kg	€ 81

## U.S. **BLACK ANGUS BEEF CREEKSTONE FARMS**

Unser zartes US Rindfleisch stammt vom USDA zertifizierten, mindestens 140 Tage maisgefütterten Black Angus Rind. Das milde Fleisch ist selbstverständlich hormonfrei und verführt mit seinem leicht süßlichen Geschmack.

Soft U.S. beef and USDA certificated, the corn-based feed of minimum 140 days, produces well-marbled, sweet and tender beef, naturally without hormones.

Rib Eye	300 g	€ 35
---------	-------	------







## BEILAGEN & SAUCEN | SIDE DISHES & SAUCES

Zu unseren Grillspezialitäten servieren wir glasiertes Gemüse mit Majoran und nach Wahl Rosmarinkartoffeln oder unser cremiges Hidalgo Spezial Püree inklusive.

Our Grill specialities are served with glazed vegetables and a choice of oven-roasted potatoes or special creamy mashed potatoes.

Kalbsjus, 48 Stunden reduziert		€ 2
Veal jus, shortened for 48 hours		
Hausgemachte Kräuterbutter		€ 2
Homemade herb butter		

## NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERTS

Zitronensorbet Sgroppino (sorbetto al limone)  Creamy lemon sorbet	€ 7
Cremiges Passito-Sorbet vom Château Doisy Daëne 1989 mit Mandelkeks Sorbetto al Passito Château Doisy Daëne 1989 con biscotto alle mandorle Creamy Passito-sorbet from 1989 Château Doisy Daëne Barsac with almond cookie	€ 9
Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade mit geschichteter Orangenkonfitüre und hausgemachtem Haselnusseis Trancio di mousse al cioccolato bianco e fondente ripieno con confettura di arance e gelato di nocciola fatto in casa Slice of dark and white chocolate mousse with orange sauce	€ 8,5
Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly und hausgemachtem Vanilleeis  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	€ 8
Pistazien-Crème-Brûlée  Crème-Brûlée al pistacchio Pistachio flavored Crème-Brûlée	€ 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  Hidalgo's molten heart chocolate cake & vanilla ice cream	€ 9
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 Triple chocolate sphere with heart of apricot on date-almond-cocoa base	€ 9
La delizia di Anna Maria: Creme vom Arabica Kaffee auf Amaretto-Krokant in Ganache von weißer Schokolade und englischer Creme La delizia di Anna Maria: Crema al caffè Arabica con croccante di amaretto e ganache di cioccolato bianco e crema inglese La delizia di Anna Maria: Cream from Coffea arabica with Amaretto brittle & White chocolate ganache and crème anglaise	€ 8,5
Kastanienterrine mit Traubensauce  Tronchetto di castagne con salsa d'uva Chestnut terrine served with a „Vernatsch“ grape sauce	€ 8,5

## KÄSEVARIATION | FORMAGGI | CHEESE

Käse-Sortiment mit hausgemachtem Früchtechutney Assortimento di formaggi con chutney di frutta fatto in casa Assortment of cheeses with homemade fruit chutney	€ 12
--	------

## SÜSSWEINE | VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

pro Glas | a bicchiere | per Glass

Gewürztraminer Passito „Juvelo“ 2014   Kellerei Andrian/Cantina di Andriano	€ 7
Recioto della Valpolicella Classico DOCG 2017   Franchini	€ 6
Ramos Pinto 2013   L.B.V. Portugal/Portogallo	€ 5
Barsac Sauternes A.O.C   2ème Grand Cru Classé 1999   Château Doisy Daëne, Bordeaux, Frankreich/Francia/France	€ 6,5