

# Hidalgo

RESTAURANT

## DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

Gruß aus der Küche  
Greeting from the kitchen

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt  
"Au gratin" of zucchini flowers, stuffed with stracchino cheese and mozzarella

Gemüsesuppe  
Vegetable soup

Gnocchi mit Artischocken und Wagyusalami  
Gnocchi with artichokes and Wagyusalami

Tranchierte Filetspitzen mit Lagreinsauce, glasiertem Gemüse  
und Hidalgo's Spezial Püree  
Carved fillet tips with lagrein sauce, glazed vegetables  
and mashed potatoes

oder nach Wahl | or of your choice

Wolfsbarschfilet im Ofen gegart mit Kartoffeln, Oliven  
und glasiertem Gemüse  
Sea bass fillet cooked in the oven with potatoes, olives  
and glazed vegetables

Dessert nach Wahl | Dessert of your choice

**69 Euro**

pro Person | per person

Auch als vegetarisches oder veganes 5-Gang-Menü möglich.  
Our tasting menu is also available in a vegetarian or vegan version.

# 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 erwachsen 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](http://www.aomi.it)

## THE MOST TENDER AND PRECIOUS MEAT IN THE WORLD

In our new Wagyu concept restaurant we serve exclusive dishes and menus with original Kobe Beef, Japanese Wagyu and Wagyu South Tyrol. Aomi is the younger brother of Hidalgo. He grew up from the Mediterranean tradition, but has developed in a much more imaginative way from the point of view of taste and shape.

Open 365 days a year from 12-14 p.m. | 18:30-21:30 p.m.

# Hidalgo

RESTAURANT

## BEEF LOVER'S MENU SPECIAL BEEF MENU

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

Haustatar vom Rind, serviert  
mit knusprigem Toastbrot  
Tatar „Hidalgo“ style  
served with toasted bread

Spaghettini mit Lardocreme  
vom Wagyu Schinken und  
Gemüsebrunoise  
Spaghettini with lardo cream  
from Wagyu ham and  
vegetable brunoise

### SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND FOUR SPECIAL BEEF TASTINGS

Gesamt 240 g, serviert in zwei Gängen  
total 240 g, served in two courses

I

SÜDTIROLER DRY AGED BEEF  
8 Wochen hausgereift  
DRY AGED BEEF SOUTH TYROL  
dry aged for 8 weeks in our  
dry aging cabinet

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  
with grilled vegetables and  
mashed potatoes or  
oven roasted potatoes with rosemary

Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice

**83 Euro**

pro Person | per person

Tatar vom japanischen  
und südtiroler Wagyu-Rind  
mit getoastetem Brot  
Tatar of japanese and  
south tyrolean Wagyu Beef  
with toasted bread

Hausgemachte Gnocchi  
mit Artischocken und Wagyusalami  
Homemade Gnocchi with  
artichokes and Wagyusalami

### SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

Gesamt 220 g, serviert in zwei Gängen  
total 220 g, served in two courses

I

SÜDTIROLER RIND  
SOUTH TYROLEAN BEEF

Roastbeef

&

NOBLE PREMIUM BISON CANADA  
Rib Eye

II

ORIGINAL PUSTERTALER SPRINZEN  
Südtirol/South Tyrol  
Roastbeef

&

KOBE BEEF JAPAN  
Rib Eye

mit Grillgemüse und Hidalgos Spezial  
Püree oder Rosmarinkartoffeln  
with grilled vegetables and  
mashed potatoes or  
oven roasted potatoes with rosemary

Dessert nach Wahl  
Dessert of your choice

**90 Euro**

pro Person | per person

## LEGENDE SPEISEKARTE | LEGEND MENU



vegetarisch | vegetarian



vegan | vegan



glutenfrei\* | gluten free\*

## LET'S CONNECT



@hidalgosuitesrestaurant








@hidalgo\_collection







Write a review. Thanks!

## KALTE VORSPEISEN | APPETIZERS

- Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt   € 16,5  
"Au gratin" of zucchini flowers, stuffed with stracchino cheese and mozzarella
- Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot   Toastbrot auch  
glutenfrei möglich.  
Toast also available  
gluten free. € 18  
Tatar „Hidalgo“ style served with toasted bread
- Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale,  
mariniertes Gemüse und Lavendel-Brioche-Brot € 22  
Carpaccio served two ways: Kobe Beef & Wagyu South Tyrol with Yuzu Sauce,  
marinated vegetables and lavender flavored brioche-bread
- Tatar vom japanischen und südtiroler Wagyrind (120g) mit getoastetem Brot € 24  
Tatar of japanese and south tyrolean Wagyu beef (120g) with toasted bread
- Meeresfrüchtesalat mit leichter Selleriemarinatur  € 18  
Seafood salad with light celery marinade
- Bis vom hausgeräucherten Ultner Saibling und hausgeräucherten Lachs mit  € 18  
Sauerrahmsauce, Julienne vom marinierten Zucchini und Toastbrot  
Bis of home-smoked char from Ulten Valley and home-smoked salmon with  
sour cream sauce, julienne of marinated courgette and toasted bread
- Marinierte Quinoa mit Chia Samen, Dinkel, Amaranth und getrocknete Tomaten, € 16,5  
Avocadoguacamole und gebratenem "Planted" Chimichurri   
Marinated quinoa with chia seeds, spelt, amaranth and dried tomatoes,  
Avocado guacamole and fried "planted" chimichurri
- Rosa gebratene Kalbfleischscheiben mit Giardinieragemüse  € 18  
Roasted veal slices with giardiniera vegetables








## SALATE | SALADS

- Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella und Garnelen oder "Planted" Chimichurri  € 17  
Green leaf salad with buffalo mozzarella and roasted prawns or Chimichurri
- Feine Blattsalate mit gebratenen Rinderfiletstreifen (90g)  € 18,5  
Green leaf salad with buffalo mozzarella and roasted beef fillet stripes (90g)
- Gemischter Salat mit Balsamico- oder Zitronendressing   € 6  
Mixed salad with Balsamico or lemon dressing

## SUPPEN | SOUPS

- Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini und Gemüsestreifen € 9  
Beef broth with homemade veal-filled tortellini and vegetable stripes
- Gemüsesuppe  € 10  
Vegetable soup
- Cremesuppe mit Krustentieren  € 11  
Soup of crustaceans

## WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS


- Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio und Pinienkernen   € 17  
Baked Crêpes "Hidalgo" with radicchio and pine nuts
- Spaghettini „Giolomoni“ mit hausgemachtem Bergbasilikum-Pinienkern-Pesto € 17  
Spaghettini „Giolomoni“ with homemade mountain basil pine nut pesto 
- Spaghettini "Giolomoni" mit Lardocreme vom Wagyu Schinken  
und Kürbisbrunoise € 18,5  
Spaghettini "Giolomoni" with lardo cream of Wagyu ham  
and squash brunoise
- Parmigiana di melanzane  € 18  
Parmigiana di melanzane
- Hausgemachte Gnocchi mit Artischocken und Wagyusalami  € 18  
Homemade Gnocchi with artichokes and Wagyusalami
- Maccheroncini mit Garnelen und Zucchini € 18  
Maccheroncini with king prawns and courgettes
- Risotto mediterraneo | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten  € 16,5  
Risotto mediterraneo | three different rice types with shrimps, zucchini and tomatoes
- Tagliatelle allo Scoglio (Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tintenfisch, Scampo)  € 20  
Tagliatelle allo scoglio (mussels, clams, squid, scampo)

Alle Teigwaren mit entsprechendem Symbol sind hausgemacht.   
All pasta with the corresponding symbol are homemade.


## PFLANZLICH | PLANT BASED


Veganer Burger im Sesambrötchen mit Mandel-Mayonnaise, veganem Käse, Grillgemüse und karamellisierten Zwiebeln  € 23  
Vegan Burger with sesame bun, almond-mayonnaise, vegan cheese, grilled vegetables and caramelized onions

## KÄSE | CHEESE

Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem Ziegenfrischkäse mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Polenta  € 22  
Duet of soft „Tomino“ cheese and fresh „au gratin“ goat cheese with glazed vegetables, homemade mostarda and oven-roast-potatoes

## FISCH | FISH

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen (750-800g mit Kopf)  € 62  
Sea bass in salt crust for 2 persons (750-800g with head)

Wolfsbarschfilet im eigenen Sud im Ofen gegart mit Kartoffeln, Oliven und glasiertem Gemüse  € 31  
Sea bass fillet cooked in its own stock in the oven with potatoes, olives and glazed vegetables


Saiblingsfilet mit Zucchini-creme, konfitierter Tomate und Basmatireis  € 28  
Char fillet with courgette cream, confit tomato and basmati rice

Fritto misto mit gemischtem Salat € 28  
Fritto misto served with mixed salad

Gegrillte Riesengarnelen mit glasiertem Gemüse und Hidalgos Spezial Püree  € 27  
Grilled king prawns served with glazed vegetables and Hidalgo's special mashed potatoes

## FLEISCH | MEAT

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger „Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln € 30  
Beef Fillet Medallions with sweet South Tyrolean "Puni"-Whisky sauce, glazed vegetables and oven roasted potatoes with rosemary

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, (180g)  € 29  
serviert mit knusprigem Toastbrot  
Beef tartare, Hidalgo style, (180g) served with tasted bread  
Toastbrot auch glutenfrei möglich.  
Toast also available gluten-free.

In Lagrein geschmorte Rinds-Wangen mit reduzierter Weinsauce, süß-saurer Schalotte und Hidalgo Spezial Püree  € 24  
Beef cheek braised in Lagrein wine, served with sweet-sour shallots and Hidalgo's special mashed potatoes

Ocean Beef Rinds-Schnitte (Roastbeef | 200 g) garniert mit Rucola, Parmesanspänen, Demi-glace mit Grillgemüse und Polenta € 28  
Ocean Beef Tagliata (Roastbeef | 200 g), garnished with arugula, Parmesan shavings, demi-glace, served with grilled vegetables and polenta

Duett vom Lamm: Karreè und Hüfte mit Grillgemüse, Kurkuma-Demi-glace und Polenta € 26  
Duet of lamb: carreè and rump with grilled vegetables, turmeric demi-glace and polenta

## ALLERGEN HINWEIS | ALLERGEN NOTE

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.  
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. \*The label "gluten free" refers to dishes that are prepared without the use of gluten-containing grains. We would like to inform you, however, that flour which contains gluten is still used elsewhere in our restaurant kitchen. Upon request we will gladly offer you certified gluten-free and individually packaged bread. Frozen products are also used if necessary.  
We have a list of all dishes and allergens in our restaurant.

## FLEISCH VOM GRILL | STEAKS FROM OUR GRILL

### SÜDTIROLER RIND | DORFMETZGEREI ZÖGgeler

#### SOUTH TYROLEAN BEEF | BUTCHERY ZÖGgeler POSTAL



Roastbeef am Knochen (2 Beilagen inklusive) 500 g € 35  
Roastbeef on the bone (2 side dishes included))

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet 1 kg € 75  
(2 Beilagen inklusive)  
T-Bone Steak on the bone for 2 persons | Roastbeef & small tenderloin  
(2 side dishes included)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet 1 kg € 79  
(2 Beilagen inklusive)  
Porterhouse Steak on the bone for 2 persons | Roastbeef & tenderloin  
(2 side dishes included)

### HAUSGEREIFTES DRY AGED BEEF VOM SÜDTIROLER RIND DORFMETZGEREI ZÖGgeler

#### HOME-MATURED DRY AGED BEEF SOUTH TYROL BUTCHERY ZÖGgeler POSTAL

Filet I mager & zart (2 Beilagen inklusive) 180 g € 30  
Tenderloin I lean & delicate (2 side dishes included)

Roastbeef am Knochen | Besonders kräftig, nussig und würzig 500 g € 38  
(2 Beilagen inklusive)  
Roastbeef on the bone | Especially strong, nutty and spicy  
(2 side dishes included))

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet 1 kg € 83  
(2 Beilagen inklusive)  
T-Bone Steak on the bone for 2 persons | Roastbeef & small tenderloin  
(2 side dishes included)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet 1 kg € 88  
(2 Beilagen inklusive)  
Porterhouse Steak on the bone for 2 persons | Roastbeef & tenderloin  
(2 side dishes included)

### ORIGINAL PUSTERTALER SPRINZEN VOM SÜDTIROLER BAUER

#### "ORIGINAL PUSTERTALER SPRINZEN" FROM THE SOUTH TYROLEAN FARMER

Roastbeef ( 2 Beilagen inklusive) 200 g € 38  
Roastbeef (2 side dishes included)

### URUGUAY BLACK ANGUS RIND

#### URUGUAY BLACK ANGUS BEEF

Rindsfilet | mager & zart (2 Beilagen inklusive) 100 g € 24  
Tenderloin | lean & delicate (2 side dishes included) 180 g € 30  
250 g € 35

Rib Eye I mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart (2 Beilagen inklusive) 250g € 35  
Rib Eye I with fat eye, especially juicy, spicy & tender (2 side dishes included)

### BLACK ANGUS BEEF OCEAN BEEF NEUSEELAND

#### BLACK ANGUS BEEF OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Filet I mager & zart (2 Beilagen inklusive) 100g € 28  
Tenderloin I lean & delicate (2 side dishes included) 180g € 36  
250g € 42

Rib Eye | Mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart (2 Beilagen inklusive) 250 g € 42  
Rib Eye | With fat eye, especially juicy, spicy & tender  
(2 sides dishes included)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet 1 kg € 105  
(2 Beilagen inklusive)  
T-Bone Steak on the bone for 2 persons | Roastbeef & small tenderloin  
(2 side dishes included)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet 1 kg € 115  
(2 Beilagen inklusive)  
Porterhouse Steak on the bone for 2 persons | Roastbeef & tenderloin  
(2 side dishes included)

### NOBLE PREMIUM BISON KANADA

#### NOBLE PREMIUM BISON CANADA

Rib Eye | Kräftig & würzig (2 Beilagen inklusive) 200 g € 37  
Rib Eye | Strong & spicy (2 side dishes included)

## BEILAGEN | SIDE DISHES

Zu allen Steaks servieren wir Grillgemüse und eine zweite Beilage nach Wahl. Die Beilagen sind im Preis inkludiert.

To all the steaks we serve grilled vegetables and a second side dish of your choice. The side dishes are included in the price.

Grillgemüse + Polenta | Hidalgo Spezial Püree | Basmati Reis | Rosmarinkartoffeln  
grilled vegetables + polenta | mashed potatoes | basmati rice | oven roasted potatoes

## Informationen zu den verschiedenen Fleischsorten

### Informations about the different types of meat

#### SÜDTIROLER RINDFLEISCH | SOUTH TYROLEAN BEEF

Unser gut marmoriertes südtiroler Rindfleisch kommt direkt vom Dorfmetzger "Zöggeler" in Burgstall. Neben dem frischen Fleisch bieten wir Ihnen auch das südtiroler Rindfleisch Dry Aged an. Das Fleisch erhält dadurch in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack.

Our well marbled South Tyrolean beef comes directly from the village butcher "Zöggeler" here in Burgstall/Postal. In addition to the fresh meat, we also offer dry-aged South Tyrolean beef. This gives the meat its strong, nutty flavour after 8 weeks of dry ageing in high humidity.

#### 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.

Over the course of time, the coveted South Tyrolean livestock breed was gradually pushed back. In recent years, this breed with its outstanding meat quality has become increasingly popular. According to DNA tests, the meat can also compete with the Black Angus, Wagyu and Shorthorn breeds in terms of marbling and tenderness.

#### 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.

The meat from Uruguayan Black Angus comes from free-ranging cattle from Uruguayan pastures. You can taste the freshness of the grass in the aromatic meat. the aromatic meat of its seasoning.

#### BLACK ANGUS 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.

The cattle from New Zealand grow up on the Pacific coast with salty sea air and on green pastures. Additional feeding with special grain mixtures, grown on New Zealand farms, make the meat tender and a healthy source of essential nutrients.

#### BISON CANADA

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.

Bison is also called the "other" red meat. It is characterized by less fat content and many good omega 3 fatty acids. Bison is a natural part of the North American ecosystem. It is raised free-range on the prairies and only fed quality grains at the end. Bison meat is free of hormones, additives and antibiotics.

## PERSÖNLICHES FEEDBACK | PERSONAL FEEDBACK

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!

If you communicate suggestions and criticism to us immediately and personally, instead of via the Internet through a corresponding review, we can take your concern into account immediately. Thank you very much!