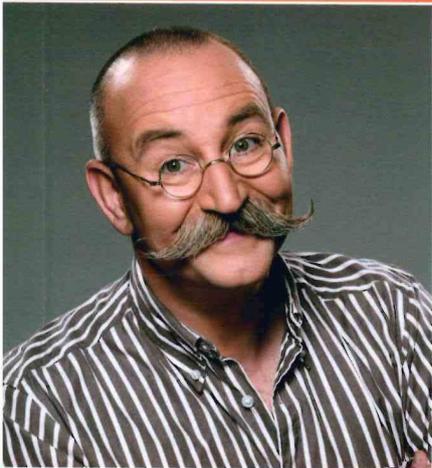


Fin^finesse[®]

DAS GOURMET & LIFESTYLE-MAGAZIN

MIT REZEPTEN VON SPITZENKÖCHEN UND RAFFINIERTEN PROFITIPPS

September / Oktober 2017



HORST LICHTER
ROMMERSKIRCHEN



SEBASTIAN HAMESTER
TIMMENDORFER STRAND



FRANK ROSIN
DORSTEN



JAN BODDENBERG
FRIEDRICHSTADT



BODENSTÄNDIG INTERPRETIERT



ASIATISCH INSPIRIERT



LECKER GEGRILLT



NORDDDEUTSCH VERFEINERT

Deutschland € 8.50
A € 9.50 | CH SFR 9.80



13. JAHRGANG



»Hidalgo« legt den Fokus auf Fleisch

Authentische Tradition

Die zwischen Meran und Bozen im Etschtal gelegene Ferienregion Lana ist die älteste Apfelanbaugemeinde Südtirols. Die Landschaft und die Kultur sind geprägt durch die Frucht. Doch die Region hat weit mehr zu bieten.

Der Tourismusverein Lana und Umgebung setzt es sich langfristig zum Ziel, die Ferienregion als Ganzjahresdestination zu positionieren und baut seine Angebote dahingehend noch weiter aus. So finden das ganze Jahr über zahlreiche Veranstaltungen statt, die die regionalen Produkte erlebbar machen und einen kurzweiligen Aufenthalt in der Region garantieren. Feinschmecker erwartet in der Region eine kulinarische Vielfalt. Das Restaurant »Hidalgo« steht seit mehr als 37 Jahren für authentischen Geschmack und für Gerichte, die überraschen und in fremde Genusswelten entführen. Das »Hidalgo« versteht sich als Grillrestaurant, in dem mediterrane Antipasti und Vorspeisen, Suppen und Salate Platz finden neben Spezialitäten und Klassikern vom 900°C-Grill. Die Küchencrew bereitet in der Showküche Mediterranes, Fisch- und Fleischspezialitäten und täglich frisch von Hand gefertigte Pastagerichte und Risottos zu.

Eine Besonderheit ist das neue »Restaurant im Restaurant«, das »Hidalgo Beef Tasting«. Im ersten Fleischverkostungsrestaurant Europas für Wagyu, dem zartesten und teuersten Fleisch der Welt, verkostet der Fleischliebhaber originales Kobe Beef, japanisches Wagyu und Wagyu Südtirol auf einem Teller. Wer komplett ins Wagyu-Erlebnis eintauchen will, wählt vorab ein Carpaccio vom Kobe Beef an delikater Yuzu-Sauce und WagyuKnödel mit Pilzen. Für die passende Weinbegleitung ist mit edlen Tropfen aus dem internationalen Raritäten-Steinkeller mit 600 Etiketten und 18.000 Weinflaschen bestens gesorgt. Für einen gelungenen Aufenthalt bietet das »Hidalgo« außerdem moderne Suite-Appartements mit getrenntem Schlaf- und Wohnbereich und mit eigenem Garten oder Terrasse lässt sich der Rundumblick aufs Etschtal und die Berge bestens erleben.

Weitere Informationen unter www.restaurant-hidalgo.it