

Hidalgo

RESTAURANT

DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

Gruß aus der Küche
Greeting from the kitchen

Vitello tonnato mit Spargelsalat
Vitello tonnato with asparagus salad

Gemüsesuppe
Vegetable soup

Tagliolini mit Würfel vom Saiblingsfilet und Tomaten
Tagliolini with diced char fillet and tomatoes

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmatireis
Beef Fillet Medallions with sweet South Tyrolean "Puni"-Whisky sauce,
glazed vegetables and basmati rice

oder nach Wahl | or of your choice

Saiblingsfilet in eigener Sauce,
mit Gemüsesoufflé und Basmatireis
Char fillet in its own sauce with vegetable soufflé and basmati rice

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

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 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

für mindestens 2 Personen | for minimum two persons

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

Maccheroncini all'amatriciana mit Wagyusalami
Maccheroncini all'amatriciana and Wagyusalami

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

LEGENDE SPEISEKARTE | LEGEND MENU

 vegetarisch | vegetarian

 vegan | vegan

 glutenfrei* | gluten free*

Wir weisen drauf hin, dass kein Gedeck berechnet wird.
Please note that there is no cover charge.

LET'S CONNECT



@hidalgosuitesrestaurant




@hidalgo_collection







Write a review. Thanks!

KALTE VORSPEISEN | APPETIZERS

- Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt   € 17,5
"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. € 19
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 Karotten und leichtem Zitronendressing  € 18
Seafood salad with carrots and light lemon dressing
- Bis vom hausgeräucherten Ultner Saibling und hausgeräucherter Lachs mit Krautsalat, Toastbrot und gesalzener Butter € 18
Bis of home-smoked char from Ulten Valley and home-smoked salmon with cabbage salad, toasted bread and salted butter
- Marinierte Quinoa mit Chia Samen, Dinkel, Amaranth und getrocknete Tomaten, Avocadoguacamole und gebratenem "Planted" Chimichurri  € 16,5
Marinated quinoa with chia seeds, spelt, amaranth and dried tomatoes, Avocado guacamole and fried "planted" chimichurri
- Vitello tonnato mit Spargelsalat  € 19
Vitello tonnato with asparagus salad

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
- Spargelcremesuppe mit Brotcroûtons  € 10
Asparagus cream soup with bread croutons

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 veganem Gemüsepesto  € 17
Spaghettini „Giolomoni“ with homemade vegan vegetable pesto
- Parmigiana di melanzane  € 18
Parmigiana di melanzane
- Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo und gehobeltem schwarzem Trüffel  € 22
Tagliolini with Wagyu lardo cream and sliced black truffle
- Risotto mit Spargeln und Garnelen  € 19
Risotto with asparagus and prawns
- Tagliolini mit Würfel vom Saiblingsfilet und Tomaten  € 18
Tagliolini with diced char fillet and tomatoes
- Risotto mediterraneo | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten  € 17,5
Risotto mediterraneo | three different rice types with shrimps, zucchini and tomatoes
- Tagliatelle allo scoglio (Garnelen, Scampi, Oktopus, Tintenfisch, Venusmuscheln und Miesmuscheln)  € 20
Tagliatelle allo scoglio (prawns, scampi, octopus, squid, clams and mussels)

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 nach mediterraner Art mit glasiertem Gemüse und Basmatireis  € 31
Sea bass fillet à la mediterranea with glazed vegetables and basmati rice


Saiblingsfilet in eigener Sauce mit Gemüsesoufflé und Basmatireis  € 28
Char fillet in its own sauce with vegetables soufflé and basmati rice

Frittierte Riesengarnelen mit Gemüse, Hidalgos Spezial Püree und Ponzu Sauce € 28
Deep-fried king prawns with vegetables, Hidalgo's special purée and ponzu sauce

FLEISCH | MEAT

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger „Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmatireis € 30
Beef Fillet Medallions with sweet South Tyrolean "Puni"-Whisky sauce, glazed vegetables and basmati rice

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, glasierte Karotten und Hidalgo Spezial Püree  € 24
Beef cheek braised in Lagrein wine, served with glazed carrots and Hidalgos 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: Hüfte und Filet mit Grillgemüse, Lagrein Demi-glace und Polenta € 27
Duet of lamb: hip and tenderloin with grilled vegetables, demi-glace of Lagrein 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 ZÖGGLER SOUTH TYROLEAN BEEF | BUTCHERY ZÖGGLER 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 ZÖGGLER HOME-MATURED DRY AGED BEEF SOUTH TYROL BUTCHERY ZÖGGLER 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)

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

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)

Wir weisen drauf hin, dass kein Gedeck berechnet wird.
Please note that there is no cover charge.

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.

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.

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!

Wir weisen drauf hin, dass kein Gedeck berechnet wird.

Please note that there is no cover charge.