



DEGUSTATIONSMENÜ | MENU DEGUSTAZIONE

für mindestens 2 Personen | per minimo 2 persone

Gruß aus der Küche
Saluto dalla cucina

Vitello tonnato mit "giardiniera"
Vitello tonnato con giardiniera

Gazpacho, wahlweise mit Tintenfischringen
Gazpacho, a scelta con anelli di seppia

Tagliolini mit Passeirer Bergartischocken und Garnelen
Taglioni con carciofi di montagna della Val Passiria e gamberi

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger
„Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmati Reis
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky
altoatesino „Puni“ fatta in casa con verdure glassate e riso basmati

oder nach Wahl | oppure a scelta

Saiblingsfilet in eigener Sauce,
mit Gemüsesoufflé und Basmatireis
Filetto di salmerino nella sua salsa
con soufflé di verdure e riso basmati

Dessert nach Wahl | Dessert a scelta

69 Euro

pro Person | per persona

Auch als vegetarisches oder veganes 5-Gang-Menü möglich.
Volentieri serviamo il menu degustazione in una variante vegetariana o vegana.



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

LA CARNE PIÙ TENERA E PREZIOSA AL MONDO

Nel nostro ristorante specializzato della carne Wagyu serviamo pietanze e menu esclusivi con Kobe Beef, Wagyu giapponese e Wagyu Alto Adige. Aomi è il fratello minore dell'Hidalgo. È cresciuto dalla tradizione mediterranea, ma si è sviluppato in modo molto più fantasioso dal punto di vista del gusto e della forma.

Aperto 365 giorni l'anno ore 12:00-14:00 | ore 18:30-21:30 www.aomi.it



BEEF LOVER'S MENU

für mindestens 2 Personen | [per minimo 2 persone](#)

Haustatar vom Rind, serviert
mit knusprigem Toastbrot
[Tartara di manzo, classica "Hidalgo",](#)
[con pane tostato](#)

Maccheroncini all'amatriciana mit Wagyusalami
[Maccheroncini all'amatriciana con salame di Wagyu](#)

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND QUATTRO ASSAGGI DI MANZO SPECIALE

Gesamt 240 g, serviert in zwei Gängen
[totale 240 g, servito in due portate](#)

I

SÜDTIROLER DRY AGED BEEF

8 Wochen hausgereift

[DRY AGED BEEF ALTO ADIGE](#)

[frollato in casa a secco per 8 settimane](#)

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
[con verdure grigliate e purea di patate speciale Hidalgo oppure](#)
[patate al rosmarino](#)

Dessert nach Wahl
[Dessert a scelta](#)

83 Euro

pro Person | [per persona](#)

LEGENDE SPEISEKARTE | LEGENDA MENU



vegetarisch | [vegetariano](#)



vegan | [vegano](#)



glutenfrei* | [senza glutine*](#)

Wir weisen drauf hin, dass kein Gedeck berechnet wird.
Si precisa che non viene addebitato alcun costo per il coperto.

LET'S CONNECT



@hidalgosuitesrestaurant



@hidalgo_collection



Write a review. Thanks!

KALTE VORSPEISEN | ANTIPASTI

Gratinierte Zucchini Blüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt Fiori di zucchine gratinati, ripieni con mozzarella di bufala e stracchino	 	€ 17,5
Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot (100g) Tartara di manzo, classica "Hidalgo", con pane tostato (100g)	  Toastbrot auch glutenfrei möglich. Pancarrè disponibile anche senza glutine.	€ 19
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale, mariniertes Gemüse und Lavendel-Brioche-Brot Duetto di carpaccio Kobe Beef & Wagyu Alto Adige profumato allo Yuzu con verdure marinate e pan brioche al profumo di lavanda		€ 22
Tatar vom japanischen und südtiroler Wagyrind (120g) mit getoastetem Brot Tartara di Wagyu giapponese e altoatesino (120g) con pane tostato		€ 24
Meeresfrüchtesalat mit Karotten und leichten Zitronendressing Insalata di mare con carote e dressing leggero al limone	 	€ 18,5
Carpaccio vom Thunfisch, Wolfsbarsch und Garnelen mit Minze marinierten Zucchini Carpaccio di tonno, branzino e gamberi con zucchini marinati alla menta	 	€ 20
Marinierte Quinoa mit Chia Samen, Dinkel, Amaranth und Tomaten, Avocadoguacamole und gebratenem "Planted" Chimichurri Quinoa con semi di chia, farro, amaranto e pomodori con guacamole di avocado e "planted" Chimichurri		€ 17,5
Vitello tonnato mit "Giardiniera" Vitello tonnato con giardiniera	 	€ 19

SALATE | INSALATE

Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella und Garnelen oder "Planted" Chimichurri Insalatona con mozzarella di bufala e gamberi o "planted" chimichurri	 	€ 17
Feine Blattsalate mit Büffelmozzarella und gebratenen Rinderfiletstreifen (90g) Insalatona con mozzarella di bufala e strisce di filetto di manzo (90g)	 	€ 18,5
Gemischter Salat mit Balsamico- oder Zitronendressing Insalata mista con vinaigrette di aceto balsamico o al limone	  	€ 6

SUPPEN | CREME E MINESTRE

Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini und Gemüsestreifen Consommé di manzo con tortellini fatti in casa, ripieni di vitello e julienne di verdura		€ 9
Gazpacho, wahlweise mit Tintenfischringen Gazpacho, a scelta con anelli di seppia	  	€ 10

WARME VORSPEISEN | PRIMI PIATTI

Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio und Pinienkernen Crespelle gratinate al radicchio e pinoli	 	€ 17,5
Spaghettini „Girolomoni“ mit hausgemachtem Bergbasilikum-Pinienkern-Pesto Spaghettini "Girolomoni" con pesto di basilico di montagna e pinoli fatto in casa		€ 18
Parmigiana di melanzane Parmigiana di melanzane		€ 18
Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo und gehobeltem schwarzem Trüffel Tagliolini con crema al lardo di Wagyu e tartufo nero in scaglie		€ 22
Tagliolini mit Passeirer Bergartischocken und Garnelen Tagliolini con carciofi di montagna della Val Passiria e gamberi		€ 19
Risotto mediterran dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten Risotto mediterraneo Tre tipi di riso con gamberi, zucchine e pomodoro	 	€ 18
Tagliatelle allo scoglio (Garnelen, Scampi, Tintenfisch, Venusmuscheln und Miesmuscheln) Tagliatelle allo scoglio (gamberi, scampi, seppie, vongole e cozze)		€ 20

Alle Teigwaren mit entsprechendem Symbol sind hausgemacht.
Tutta la pasta con il simbolo corrispondente è fatta in casa.



PFLANZLICH | VEGETALE

Veganer Burger im Sesambrötchen mit Mandel-Mayonnaise, veganem Käse, Grillgemüse und karamellisierten Zwiebeln
Burger vegano, panino al sesamo con maionese alle mandorle, formaggio vegano, verdure grigliate e cipolla caramellata



€ 23,5

KÄSE | FORMAGGIO

Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem Ziegenfrischkäse mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Polenta
Bis di formaggio Tomino e formaggio fresco di capra gratinato con verdure grigliate, mostarda fatta in casa e polenta



€ 22

FISCH | PESCE

Wolfsbarsch in der Salzkruste für 2 Personen (750-800g mit Kopf)
Branzino al sale per 2 persone (750-800g con testa)



€ 62

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art, mit glasiertem Gemüse und Basmatireis
Filetto di branzino alla mediterranea con verdure glassate e riso basmati



€ 31

Saiblingsfilet in eigener Sauce mit Gemüsesoufflé und Basmatireis
Filetto di salmerino nella sua salsa con soufflé di verdure e riso basmati



€ 28

Frittierte Riesengarnelen mit Gemüse, Hidalgos Spezial Püree und Ponzu Sauce
Gamberi fritti con verdure, purea di patate speciale Hidalgo e salsa Ponzu

€ 28

Carpaccio vom Thunfisch, Wolfsbarsch und Garnelen mit Minze marinierten Zucchini
Carpaccio di tonno, branzino e gamberi con zucchini marinati alla menta



€ 35

FLEISCH | CARNE

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger „Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmati Reis
Medaglioni di filetto di manzo con salsa leggermente dolce al whisky altoatesino „Puni“ fatta in casa con verdure glassate e riso basmati

€ 30

Tatar vom Rind, nach Art des Hauses, (180g) serviert mit knusprigem Toastbrot
Tartara di manzo (180g), classica "Hidalgo", servita con pane tostato



Toastbrot auch glutenfrei möglich.
Pancarrè disponibile anche senza glutine.

€ 30

In Lagrein geschmorte Rinds-Wangen mit reduzierter Weinsauce, glasierte Karotten und Hidalgo Spezial Püree
Guancia di manzo brasato con salsa al vino Lagrein, carote glassate e purea di patate speciale Hidalgo



€ 24,5

Ocean Beef Rinds-Schnitte (Roastbeef | 200 g) garniert mit Rucola, Parmesanspänen, Demi-glace mit Grillgemüse und Polenta
Tagliata di manzo Ocean Beef (Roastbeef | 200 g) guarnita con rucola, scaglie di parmigiano e demi-glace, con verdure grigliate e polenta

€ 29

Duett vom Lamm: Karrè und Filet mit Grillgemüse, Lagrein-demi-glace und Polenta
Variazione d'agnello: carrè e filetto, con verdure grigliate, demi glace al Lagrein e polenta

€ 29

ALLERGEN HINWEIS | AVVISO ALLERGENICO

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.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. L'etichetta "senza glutine" si riferisce a piatti preparati senza cereali contenenti glutine. Tuttavia, si prega di notare che nella cucina del nostro ristorante vengono utilizzate farine che presentano tale elemento. Su richiesta, inoltre, offriamo anche pane senza glutine certificato e confezionato singolarmente e appena fornito.

Se necessario, vengono utilizzati anche prodotti surgelati.

Una lista con tutti i piatti contenenti allergeni è disponibile nel nostro ristorante.

FLEISCH VOM GRILL | CARNE ALLA GRIGLIA



SÜDTIROLER RIND | DORFMETZGEREI ZÖGGELE MANZO ALTOATESINO | MACELLAIO DEL PAESE ZÖGGELE

Roastbeef am Knochen (2 Beilagen inklusive) 500 g € 35
Roastbeef con osso (2 contorni inclusi)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 75

T-Bone Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto piccolo (2 contorni inclusi)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 79

Porterhouse Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto (2 contorni inclusi)

HAUSGEREIFTES DRY AGED BEEF VOM SÜDTIROLER RIND DORFMETZGEREI ZÖGGELE MANZO DRY AGED ALTOATESINO FROLLATO IN CASA MACELLAIO DEL PAESE ZÖGGELE

Filet I mager & zart (2 Beilagen inklusive) 180 g € 30
Filetto I magro & tenero (2 contorni inclusi)

Roastbeef am Knochen | Besonders kräftig, nussig und würzig (2 Beilagen inklusive) 500 g € 37
Roastbeef con osso | molto saporito con gusto nocciolato (2 contorni inclusi)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 83
T-Bone Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto piccolo (2 contorni inclusi)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 88
Porterhouse Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto (2 contorni inclusi)

BLACK ANGUS RIND URUGUAY MANZO BLACK ANGUS URUGUAY

Filet | mager & zart (2 Beilagen inklusive) 100 g € 24
Filetto di manzo | magro e tenero (2 contorni inclusi) 180 g € 30
250 g € 35

BLACK ANGUS BEEF OCEAN BEEF NEW ZEALAND MANZO BLACK ANGUS OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Filet I mager & zart (2 Beilagen inklusive) 100 g € 28
Filetto di manzo I magro e tenero (2 contorni inclusi) 180 g € 36
250 g € 42

Rib Eye | Mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart (2 Beilagen inklusive) 300 g € 42
Rib Eye | con nucleo di grasso succoso (2 contorni inclusi)

T-Bone Steak am Knochen für 2 Personen | Roastbeef & kleines Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 105
T-Bone Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto piccolo (2 contorni inclusi)

Porterhouse Steak am Knochen für zwei Personen | Roastbeef & Filet (2 Beilagen inklusive) 1 kg € 115
Porterhouse Steak con osso per due persone | Roastbeef & filetto (2 contorni inclusi)

Wir weisen drauf hin, dass kein Gedeck berechnet wird.
Si precisa che non viene addebitato alcun costo per il coperto.

BEILAGEN | CONTORNI

Gemischtes gegrilltes Gemüse mit wahlweise Polenta, Hidalgo Spezial Püree, Basmati Reis oder Rosmarinkartoffeln
[Verdure miste alla griglia con a scelta polenta, purea speciale Hidalgo, riso basmati o patate al rosmarino](#)

Informationen zu den verschiedenen Fleischsorten

Informazioni sui diversi tipi di carne

SÜDTIROLER RINDFLEISCH I MANZO ALTOATESINO

Das [südtiroler Rindfleisch](#) wird in unserer großen Dry Aged Reifezelle im Keller des Hidalgo veredelt. Das Fleisch erhält in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack.

[Il manzo altoatesino](#) viene affinato nella cella di stagionamento dry aged all'Hidalgo. Durante le 8 settimane di stagionamento ad alta umidità, la carne ottiene un gusto saporito, intenso e note di noce.

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.

[La carne uruguaiana di Black Angus](#) proviene dal bovino allo stato brado dei pascoli dell'Uruguay. La freschezza dell'erba si sente nell'aroma di questa carne.

OCEAN BEEF 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.

[Il bovino della Nuova Zelanda](#) cresce sulle coste del Pacifico con l'aria salmastra del mare e sui verdi pascoli. Gli ulteriori foraggiamenti con speciali miscele di grano, coltivate in aziende agricole neozelandesi, rendono la carne tenera e un sano veicolo di nutrienti essenziali.

PERSÖNLICHES FEEDBACK | FEEDBACK PERSONALE

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!

[Se ci comunicherete suggerimenti e critiche immediatamente e personalmente, invece che via Internet attraverso una recensione, potremo prendere immediatamente in considerazione le vostre esigenze. Grazie mille!](#)

Wir weisen drauf hin, dass kein Gedeck berechnet wird.

Si precisa che non viene addebitato alcun costo per il coperto.

NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERTS

Zitronensorbet (mit Wodka und Prosecco) € 8,5
[Sorbetto al limone \(con vodka e prosecco\)](#)  
Creamy lemon sorbet (with vodka and prosecco)

Yuzu-Sorbet € 9,5
[Sorbetto al yuzu](#)  
Creamy yuzu-sorbet

Mousse-Schnitte von weißer und dunkler Schokolade € 11,5
mit geschichteter Orangenkonfitüre und hausgemachtem Vanilleeis
[Trancio di mousse al cioccolato bianco e fondente ripieno](#)
[con confettura di arance e gelato alla vaniglia fatto in casa](#)
Slice of dark and white chocolate mousse
with orange sauce and homemade vanilla ice cream

Warmes Schokoladentörtchen € 11,5
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

Veganer Cashewnuss-Limetten-Cheesecake € 10,5
auf weichem Kokoskeks mit Himbeersauce  
[Cheesecake vegano di anacardi e lime](#)
[su biscotto morbido di cocco e salsa di lamponi](#)
Vegan cashew nut and lime cheesecake on soft coconut biscuit with raspberry sauce

Creme vom Arabica Kaffee auf Amaretto-Krokant € 10,5
in Ganache von weißer Schokolade und englischer Creme
[Crema al caffè Arabica con croccante di amaretto](#)
[e ganache di cioccolato bianco](#)
Cream from Coffea arabica with Amaretto brittle &
white chocolate ganache and crème anglaise

Apfeltörtchen mit Pinoli, Nüssen und Rosinen mit hausgemachtem Fior-di-latte Eis € 10
[Tortino di mele, pinoli, noci e uvetta con gelato al fior di latte](#) 
Apple cake with pinoli, nuts and raisins with fior di latte ice cream

Tiramisù € 10
[Tiramisù](#) 
Tiramisù

Joghurtcreme mit Erdbeerragout € 10
[Crema al yogurt con ragù di fragole](#)  
Yoghurt cream with strawberry

SÜSSWEINE | VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

pro Glas | a bicchiere | by glass

Moscato Rosa € 9
2024 | Weingut Franz Haas

Sèmillon Barsac € 9
2022 | Chateau Farluret

Late Bottled Vintage Port € 6
2018 | W. & J. Graham's Portugal/Portogallo