



Kulinarischer Erlebnisabend
mit zwei prämierten Bauernhöfen
Wagyu Südtirol Tasting

mit Wagyu Südtirol vom Oberweidacherhof/Ritten
& biodynamischen Weinen vom Zollweghof/Lana

Dienstag, 11.12.2018 · 19 Uhr

Exklusives Verkostungsmenü

„WAGYU ALPINE STYLE“

6 Gänge Wagyu Menü und Weinbegleitung

Mit Jungbauer & Produzent **Stefan Rottensteiner** von
Wagyu Südtirol sowie **Irmgard Windegger & Franz
Pfeifhofer** vom Zollweghof

120 Euro inkl. Weinbegleitung & Getränken

Infos & Reservierung auf:

www.restaurant-hidalgo.it/wagyu-suedtirol-tasting

Infos bei Lissy: 0473 292 292 | events@restaurant-hidalgo.it



Wagyu Südtirol Tasting Menü

11.12. 2018 · 19 Uhr

Aperitif | Sekt Rosé Swing

Variation von veredeltem Wagyu:
Salami & „Bresaola“ style,
Weißwein Goldraut | in Amphoren gereift | 2017

•
Zweierlei vom Wagyu-Carpaccio
Klassisch & Dry Aged mit mariniertem Fenchel

•
Bis von Wagyu Ravioli mit kandierten Endivien
& Wagyu Knödel an Pilzsauce

•
Risotto mit Wagyu und karamellisierten Schalotten

WAGYU ALPINE STYLE | TRIS VOM GRILL

Drei RIB EYE Steaks von WAGYU SÜDTIROL
mit verschiedenen Geschmäckern im Vergleich:

50 g | Dry Aged, 6 Wochen gereift &
50 g | 100% grass-fed, 3 Wochen abgehangen,
50 g | mit Oliventrester gefüttert
Rotwein Cuvée Braunsberg | in Barrique ausgebaut | 2017

•
Warme Apfeltarte mit Crème Chantilly
und hausgemachtem Vanilleeis