Hidalgo
RESTAURANT

DEGUSTATIONSMENÜ
TASTING MENU

für mindestens 2 Personen | for a minimum of 2 people

Gruß aus der Küche
Greeting from the kitchen

Artischocken mit Wagyu gefüllt, auf Erbsenbett
Artichokes stuffed with Wagyu, on a bed of peas

Argentinische Humita-Cremesuppe aus
Mais, Kürbis, Paprika und Frühlingszwiebeln
Argentinian humita cream soup with sweetcorn,
pumpkin, peppers and spring onions

Tagliolini mit Artischocken und Garnelen
Tagliolini with artichokes and prawns

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger
„Puni"-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmatireis
Beef fillet medallions with a slightly sweet South Tyrolean
"Puni" whisky sauce, glazed vegetables and basmati rice

oder nach Wahl | or, if you prefer

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art,
mit glasiertem Gemüse und Basmatireis
Mediterranean-style sea bass fillet
with glazed vegetables and basmati rice

Dessert nach Wahl
Dessert of your choice

69 Euro
pro Person | per person

Auch als vegetarisches oder veganes Menü möglich.
Also available as a vegetarian or vegan menu.

Bei uns zahlen Sie kein Gedeck. | There is no cover charge.

SPRECHEN SIE UNS AN | JUST LET US KNOW

Ist etwas nicht so, wie Sie es sich wünschen? Bitte sprechen Sie uns gleich an, dann können wir sofort darauf eingehen. Das hilft uns, jeden Tag ein wenig besser zu werden.

Is something not quite as you would like it? Please let us know right away, so we can take care of it immediately. It helps us get a little better every day.

Über Ihre Bewertung auf Google freuen wir uns.
We look forward to your review on Google.

Tripadvisor Sie finden uns auch auf Tripadvisor | You can also find us on Tripadvisor

@hidalgo_collection

Hidalgo
RESTAURANT

BEEF LOVER'S MENU

für mindestens 2 Personen | for a minimum of 2 people

Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot
Hidalgo-style beef tartare, served with crispy toast

Maccheroncini all'amatriciana mit Wagyusalami
Maccheroncini all'amatriciana with Wagyu salami

SPEZIAL-VIERERLEI VOM RIND
FOUR SPECIAL BEEF TASTINGS

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

I

Südtiroler Dry Aged Beef, 8 Wochen hausgereift · Roastbeef
South Tyrolean Dry Aged Beef, aged in-house for 8 weeks · Sirloin

Ocean Beef New Zealand · Roastbeef
Ocean Beef New Zealand · Sirloin

II

Wagyu Südtirol · Roastbeef
Wagyu South Tyrol · Sirloin

Wagyu Kagoshima Japan · Rib Eye

mit Grillgemüse und Hidalgo Spezial Püree oder Rosmarinkartoffeln
with grilled vegetables and Hidalgo's special
mashed potatoes or rosemary potatoes

Dessert nach Wahl
Dessert of your choice

83 Euro
pro Person | per person

ALLERGENHINWEIS | ALLERGEN INFORMATION

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der 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 you have an allergy or intolerance to certain substances or products, please let us know when ordering. *The label "gluten-free" refers to dishes prepared without gluten-containing grains. Please note, however, that flour containing gluten is also used in our restaurant kitchen. On request, we are happy to serve certified gluten-free, individually packaged, freshly baked bread.

Frozen products are used when necessary. A list of all dishes and allergens is available in our restaurant.

KALTE VORSPEISEN | COLD STARTERS

Gratinierte Zucchiniblüten mit Büffelmozzarella und Stracchino gefüllt — € 17,5
Zucchini flowers au gratin, stuffed with buffalo mozzarella and stracchino

Haustatar vom Rind, serviert mit knusprigem Toastbrot (100 g) — € 19
Hidalgo-style beef tartare, served with crispy toast (100 g)
Toastbrot auch glutenfrei möglich | Toast also available gluten-free

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Schale, mariniertem Gemüse und Lavendel-Brioche-Brot — € 22
Duo of Kobe Beef & Wagyu South Tyrol carpaccio with yuzu zest, marinated vegetables and lavender brioche

Tatar vom japanischen und Südtiroler Wagyurind (120 g) mit getoastetem Brot — € 24
Tartare of Japanese and South Tyrolean Wagyu (120 g) with toasted bread

Meeresfrüchtesalat mit Karotten und leichtem Zitronendressing — € 18,5
Seafood salad with carrots and a light lemon dressing

Carpaccio vom Thunfisch, Wolfsbarsch und Garnelen mit in Minze marinierten Zucchini — € 20
Carpaccio of tuna, sea bass and prawns with mint-marinated zucchini

Marinierte Quinoa mit Chiasamen, Dinkel, Amaranth und getrockneten Tomaten, Avocadoguacamole und gebratenem „planted“ Pulled mit pikanten Kräutern — € 17,5
Marinated quinoa with chia seeds, spelt, amaranth and dried tomatoes, avocado guacamole and pan-fried “planted” pulled with spicy herbs

Artischocken mit Wagyu gefüllt, auf Erbsenbett — € 19
Artichokes stuffed with Wagyu, on a bed of peas

SALATE | SALADS

Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und Garnelen oder pflanzlichem „planted“ Pulled mit pikanten Kräutern — € 17
Mixed salad with buffalo mozzarella and prawns or plant-based “planted” pulled with spicy herbs

Gemischter Salat mit Büffelmozzarella und gebratenen Rinderfiletstreifen (90 g) — € 18,5
Mixed salad with buffalo mozzarella and pan-fried strips of beef fillet (90 g)

Gemischter Salat mit Balsamico- oder Zitronendressing — € 6
Mixed salad with balsamic or lemon dressing

SUPPEN | SOUPS

Rindssuppe mit hausgemachten Kalbfleisch-Tortellini und Gemüsestreifen — € 9
Beef broth with homemade veal tortellini and julienned vegetables

Argentinische Humita-Cremesuppe aus Mais, Kürbis, Paprika und Frühlingszwiebeln — € 10
Argentinian humita cream soup with sweetcorn, pumpkin, peppers and spring onions

Kastaniencremesuppe — € 10
Chestnut cream soup

vegetarisch | vegetarian · vegan · glutenfrei* | gluten-free* · hausgemacht | homemade
* ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet | * prepared without gluten-containing grains

WARME VORSPEISEN | WARM STARTERS

Mit Käse überbackene Crespelle mit Radicchio und Pinienkernen — € 17,5
Crêpes with radicchio and pine nuts, baked with cheese

Spaghettini „Girolomoni“ mit hausgemachtem Bergbasilikum-Pinienkern-Pesto — € 18
Spaghettini “Girolomoni” with homemade mountain basil and pine nut pesto

Parmigiana di melanzane: überbackene Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella und Parmesan — € 18
Parmigiana di melanzane: baked aubergines with tomato sauce, mozzarella and Parmesan

Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo und gehobeltem schwarzem Trüffel — € 22
Tagliolini with Wagyu lardo cream and shaved black truffle

Tagliolini mit Artischocken und Garnelen — € 19
Tagliolini with artichokes and prawns

Risotto mediterran | dreierlei Reissorten mit Garnelen, Zucchini & Tomaten — € 18
Mediterranean risotto | three kinds of rice with prawns, zucchini & tomatoes

Tagliatelle mit Würfeln vom Saiblingsfilet und Kirschtomaten — € 19
Tagliatelle with diced Arctic char fillet and cherry tomatoes

PFLANZLICH | PLANT-BASED

Beyond Burger im Sesambrötchen mit Mayonnaise und Käse auf Pflanzenbasis, Grillgemüse und karamellisierten Zwiebeln — € 23,5
Beyond Burger in a sesame bun with plant-based mayonnaise and cheese, grilled vegetables and caramelised onions

KÄSE | CHEESE

Duett von zart schmelzendem Tomino-Käse und gratiniertem Ziegenfrischkäse mit Grillgemüse, hausgemachter Mostarda und Polenta — € 22
Duo of soft, melting Tomino cheese and gratinated fresh goat’s cheese with grilled vegetables, homemade mostarda and polenta

FISCH | FISH

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

Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art, mit glasiertem Gemüse und Basmatireis — € 31
Mediterranean-style sea bass fillet with glazed vegetables and basmati rice

Meeresfrüchteeintopf mit Garnelen, Venus- und Miesmuscheln, Tintenfisch, Seeteufel, Gemüseeinlage und knusprigem Brot — € 28
Seafood stew with prawns, clams, mussels, cuttlefish, monkfish, vegetables and crispy bread
Brot auch glutenfrei möglich | Bread also available gluten-free

Frittierte Riesengarnelen mit Gemüse, Hidalgo Spezial Püree und Ponzu-Sauce — € 28
Deep-fried king prawns with vegetables, Hidalgo’s special mashed potatoes and ponzu sauce

vegetarisch | vegetarian · vegan · glutenfrei* | gluten-free* · hausgemacht | homemade

* ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet | * prepared without gluten-containing grains

FLEISCH | MEAT

Medaillons vom Rinderfilet mit leicht süßer Vinschger „Puni“-Whisky-Sauce mit glasiertem Gemüse und Basmatireis € 30
Beef fillet medallions with a slightly sweet South Tyrolean “Puni” whisky sauce, glazed vegetables and basmati rice

Tatar vom Rind nach Art des Hauses (180 g), serviert mit knusprigem Toastbrot € 30
Hidalgo-style beef tartare (180 g), served with crispy toast
Toastbrot auch glutenfrei möglich | Toast also available gluten-free

In Lagrein geschmorte Rindswangen mit reduzierter Weinsauce, glasierten Karotten und Hidalgo Spezial Püree € 24,5
Beef cheeks braised in Lagrein with a reduced wine sauce, glazed carrots and Hidalgo’s special mashed potatoes

Ocean Beef Rinds-Schnitte (Roastbeef | 200 g) garniert mit Rucola, Parmesanspänen und Demi-glace, dazu Grillgemüse und Polenta € 29
Ocean Beef tagliata (sirloin | 200 g) with rocket, Parmesan shavings and demi-glace, served with grilled vegetables and polenta

Duett vom Lamm: Karree und Filet mit Grillgemüse, Lagrein-Demi-glace und Polenta € 29
Duo of lamb: rack and fillet with grilled vegetables, Lagrein demi-glace and polenta

AOMI

JAPAN INSPIRED RESTAURANT



JAPANISCH INSPIRIERT · MEDITERRANE SEELE

Unser Aomi ist das Restaurant im Restaurant. Hier servieren wir Wagyu-Verkostungen mit dem kostbaren Fleisch aus Japan und aus Südtirol, darunter Kobe Beef, und dazu Gerichte, in denen die Aromen Japans unserer mediterranen Küche begegnen.

365 Tage geöffnet | 12:00-14:00 und 18:30-21:30 | www.aomi.it

JAPAN INSPIRED · MEDITERRANEAN SOUL

Aomi is our restaurant within the restaurant. Here we serve Wagyu tastings featuring this precious beef from Japan and South Tyrol, including Kobe Beef, alongside dishes in which the flavours of Japan meet our Mediterranean cuisine.

Open 365 days a year | 12:00-14:00 and 18:30-21:30 | www.aomi.it

vegetarisch | vegetarian · vegan · glutenfrei* | gluten-free* · hausgemacht | homemade

* ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet | * prepared without gluten-containing grains

FLEISCH VOM GRILL | FROM THE GRILL

Alle Grillgerichte mit 2 Beilagen nach Wahl | All steaks served with 2 side dishes of your choice

T-Bone Steak: Roastbeef und kleines Filet am Knochen · Porterhouse Steak: Roastbeef und Filet am Knochen
T-Bone Steak: sirloin and small fillet on the bone · Porterhouse Steak: sirloin and fillet on the bone

SÜDTIROLER RIND | DORFMETZGEREI ZÖGGELER
SOUTH TYROLEAN BEEF | ZÖGGELER VILLAGE BUTCHER

Roastbeef am Knochen Sirloin on the bone	500 g	€ 35
T-Bone Steak für 2 Personen T-Bone Steak for 2 people	1 kg	€ 75
Porterhouse Steak für 2 Personen Porterhouse Steak for 2 people	1 kg	€ 79

HAUSGEREIFTES DRY AGED BEEF VOM SÜDTIROLER RIND | DORFMETZGEREI ZÖGGELER
SOUTH TYROLEAN DRY AGED BEEF, AGED IN-HOUSE | ZÖGGELER VILLAGE BUTCHER

8 Wochen bei hoher Luftfeuchtigkeit in unserer Reifezelle im Keller des Hidalgo veredelt, das gibt ihm seinen kräftigen, nussigen Geschmack.
Aged for 8 weeks at high humidity in our ageing room in the Hidalgo cellar, which gives it its robust, nutty flavour.

Filet | mager & zart Fillet | lean & tender	180 g	€ 30
Roastbeef am Knochen | besonders kräftig, nussig und würzig Sirloin on the bone | particularly robust, nutty and full of flavour	500 g	€ 37
T-Bone Steak für 2 Personen T-Bone Steak for 2 people	1 kg	€ 83
Porterhouse Steak für 2 Personen Porterhouse Steak for 2 people	1 kg	€ 88

BLACK ANGUS RIND URUGUAY
BLACK ANGUS BEEF URUGUAY

Von freilebenden Rindern auf den Weiden Uruguays, die Frische des Grases schmeckt man an der Würze des Fleisches.
From free-range cattle on the pastures of Uruguay: you can taste the freshness of the grass in the flavour of the meat.

Filet | mager & zart Fillet | lean & tender	100 g	€ 24
	180 g	€ 30
	250 g	€ 35

BLACK ANGUS OCEAN BEEF NEW ZEALAND

Aufgewachsen an der Pazifikküste zwischen salziger Meeresluft und grünen Weiden, zusätzlich mit Kornmischungen neuseeländischer Farmen gefüttert, das macht das Fleisch besonders zart.
Raised on the Pacific coast between salty sea air and green pastures, with additional grain feed from New Zealand farms, which makes the meat particularly tender.

Filet | mager & zart Fillet | lean & tender	100 g	€ 28
	180 g	€ 36
	250 g	€ 42
Rib Eye | mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart Rib Eye | with an eye of fat, particularly juicy, flavourful & tender	300 g	€ 42
T-Bone Steak für 2 Personen T-Bone Steak for 2 people	1 kg	€ 105
Porterhouse Steak für 2 Personen Porterhouse Steak for 2 people	1 kg	€ 115

BEILAGEN | SIDE DISHES

Gemischtes gegrilltes Gemüse mit wahlweise Polenta, Hidalgo Spezial Püree, Basmatireis oder Rosmarinkartoffeln
Mixed grilled vegetables with your choice of polenta, Hidalgo's special mashed potatoes, basmati rice or rosemary potatoes

vegetarisch | vegetarian · vegan · glutenfrei* | gluten-free* · hausgemacht | homemade

* ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet | * prepared without gluten-containing grains

NACHSPEISEN | DOLCI | DESSERTS

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

Geeister Yuzu-Schaum — € 9,5
Schiuma ghiacciata allo yuzu
Creamy yuzu sorbet

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

Warmes Schokoladentörtchen mit zart schmelzendem Kern und hausgemachtem Vanilleeis — € 11,5
Tortino caldo al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia fatto in casa
Hidalgo's molten heart chocolate cake & vanilla ice cream

Cashewnuss-Limetten-Cheesecake auf weichem Kokoskeks mit Himbeersauce — € 10,5
Cheesecake di anacardi e lime su biscotto morbido di cocco e salsa di lamponi
Cashew nut and lime cheesecake on soft coconut biscuit with raspberry sauce

Creme vom Arabica-Kaffee mit Amaretto-Krokant und Ganache von weißer Schokolade — € 10,5
Bavarese al caffè Arabica con croccante di amaretto e ganache di cioccolato bianco
Arabica coffee cream with amaretto brittle and white chocolate ganache

Apfeltörtchen mit Pinienkernen, Nüssen und Rosinen, dazu hausgemachtes Fior-di-latte-Eis — € 10
Tortino di mele, pinoli, noci e uvetta con gelato al fior di latte
Apple cake with pine nuts, walnuts and raisins, served with homemade fior di latte ice cream

Tiramisù — € 10

Kastanienterrine mit Traubensauce — € 10
Tronchetto di castagne con salsa d'uva
Chestnut terrine served with grape sauce

SÜSSWEINE | VINI DA DESSERT | DESSERT WINES

pro Glas | al bicchiere | by the glass

Moscato Rosa 2024 | Weingut Franz Haas — € 9

Sémillon Barsac 2022 | Château Farluret — € 9

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

Über Ihre Bewertung auf Google freuen wir uns.
Saremo lieti di ricevere la Sua recensione su Google.
We look forward to your review on Google.

Tripadvisor Sie finden uns auch auf Tripadvisor | Ci trova anche su Tripadvisor | You can also find us on Tripadvisor

@hidalgo_collection

vegetarisch | vegetariano | vegetarian · vegan | vegano | vegan · glutenfrei* | senza glutine* | gluten-free*

* ohne glutenhaltiges Getreide zubereitet | * preparato senza cereali contenenti glutine | * prepared without gluten-containing grains