

# Hidalgo

AT HOME

## INFOS ZUR BESTELLUNG, LIEFERUNG & SELBSTABHOLUNG IM RESTAURANT

Das Restaurant Hidalgo startet im 40. Jahr seines Bestehens einen Lieferservice, so dass Ihr unsere Hidalgo Klassiker ab sofort auch zu Hause genießen könnt. Und weil wir unsere Speisen in gewohnt qualitativ hochwertiger Manier zu Euch bringen möchten, erklären wir Euch hier kurz wie unser Lieferkonzept funktioniert.

Hidalgo at Home, also Hidalgo zu Hause, ist so konzipiert, dass die Speisen bei Bestellung von uns frisch zubereitet werden. Antipasti und Desserts sind verzehrfertig und können sofort genossen werden. Andere Gerichte müssen nur noch kurz im Ofen oder in der Pfanne aufgewärmt oder angebraten werden. Alle Speisen werden kalt geliefert. Die Beschreibung zum Anrichten liegt natürlich bei, sodass das Essen im Handumdrehen fertig zubereitet ist. Wir liefern das bestellte Essen in einer praktischen Kühlbox bis zu Euch nach Hause bzw. kann es selbst zur vereinbarten Zeit im Restaurant abgeholt werden.

## Q & A | FRAGEN & ANTWORTEN

### Wann kann ich bestellen?

Wie fürs Hidalgo üblich, nehmen wir Bestellungen an 365 Tagen im Jahr für mittags und abends an. Bestellt werden kann von 09:00 Uhr bis 19:00 Uhr. Online rund um die Uhr.

### Wann wird mein Essen geliefert bzw. wann kann ich mein bestelltes Essen abholen?

Die gesammelten Bestellungen werden zwei Mal am Tag ausgeliefert. Die Liefer-Route wird jeden Tag neu geplant, die genaue Ankunftszeit wird vorher telefonisch vereinbart.

Für die **Selbstabholung** der vorab bestellten Speisen hingegen ist dies zwischen 11:00 bis 14:30 Uhr und zwischen 17:00 bis 19:30 Uhr möglich. Für Selbstabholer gibt es einen Rabatt von 5%.

### Wie kann ich bestellen?

Bei Claudia & Christine telefonisch zwischen 09:00 und 19:00 Uhr unter: 0473 292 292

Online unter: [www.byhidalgo.it](http://www.byhidalgo.it)

### Wie kann ich bezahlen?

Bei Online Bestellungen kann per Paypal oder mit Kreditkarte bezahlt werden. Ebenfalls gibt es die Möglichkeit "Barzahlung bei Übergabe" zu wählen. Bei telefonischer Bestellung kann telefonisch mit Kreditkarte oder bei Übergabe in bar bezahlt werden. (Wir bitten den genauen Betrag vorzubereiten, vielen Dank).

### Ist die Lieferung gratis?

Wir liefern ab einem Bestellwert von 50 Euro frei Haus.

Für Bestellungen unter 50 Euro berechnen wir 7 Euro für die Lieferung.

### Wohin wird geliefert?

Unser Liefergebiet umfasst folgende Gemeinden:

- Burgstall
- Lana
- Sinich
- Meran
- Algund
- Tscherms
- Marling
- Partschins
- Rabland
- Plaus
- Naturns
- Dorf Tirol
- Schenna
- Gargazon
- Nals
- Terlan
- Andrian
- Siebeneich
- Frangart
- Bozen
- Eppan
- Kaltern

Für andere Gemeinden kontaktiert uns bitte telefonisch. Wir finden eine Lösung!

### Wie sind Eure Speisen verpackt?

Uns liegen nachhaltige Verpackungen sehr am Herzen. Daher haben wir uns wann immer es möglich war für kompostierbare Lösungen aus Bagasse, einem Nebenprodukt aus Zuckerrohr, das bei der Herstellung von Zucker entsteht, entschieden. Die wenigen in Plastik verpackten Schalen haben wir gewählt, weil sie bis 220°C ofenfest sind. Sie bestehen aus rPET, welches aus 80% recyceltem Material besteht und wie Plastik recycelt werden kann.

### Wie funktioniert das Pfandsystem für die Kühlboxen?

Wir liefern die Speisen in einer hochwertigen PP-Box bis zu Euch. Wenn ihr aus Platzgründen im Kühlschrank die Box zur Aufbewahrung bis zum Genießen der Speisen, gerne behalten möchtet, gebt dies bei der Bestellung einfach an und wir berechnen einen Pfand in Höhe von 35 Euro. Die Box kann jederzeit zurück gegeben werden und der Pfand wird erstattet. Der Pfand kann nur in bar bezahlt werden. Gerne holen wir die Box bei einer neuen Bestellung wieder bei Euch ab.

# Hidalgo

AT HOME

## LEGENDE

 vegetarisch  vegan  glutenfrei\*

Die vegetarischen, veganen und glutenfreien Speisen sind mit entsprechenden Symbolen gekennzeichnet. Siehe auch Hinweis zu glutenfreien Speisen unten beim Allergen Hinweis.

 bereit zum Verzehr  kurz erwärmen/anbraten

Ebenso geben zwei weitere Symbole an, ob die Speisen bereits bereit zum Verzehr sind oder ob man sie noch kurz nach mitgelieferter Beschreibung in der Pfanne oder im Ofen erwärmen muss. Wir haben bei allen Speisen darauf geachtet, dass Sie in kurzer Zeit und mit wenigen Handgriffen fertig gestellt sind.

## ALLERGEN HINWEIS

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 liefern wir gerne glutenfrei zertifiziertes, einzeln verpacktes Brot zum Aufbacken. Eine Liste mit allen Speisen und Allergenen ist bei uns im Restaurant hinterlegt und auf Nachfrage per E-Mail erhältlich.

# Hidalgo

AT HOME

## MENÜ LIEFERSERVICE

### ANTIPASTI

#### GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN

Büffelmozzarella, Stracchino, Tomatensauce, Parmesan



12 €

#### CARPACCIO-DUETT VOM KOBE BEEF & WAGYU SÜDTIROL

Yuzu Schale, japanische Marinade, Radicchio dell'orso, Lavendel-Brioche-Brot



16 €

#### THUNFISCH SASHIMI

Gomaiso-Zitrusfrüchte, Wasabi, original japanisch gereifte Sojasauce



13 €

#### MARINIERTE QUINOA

Chia Samen, Chicorée, Räuchertofu



12 €

#### ROSA GEBRATENE KALBFLEISCHSCHEIBEN & PARMESAN-PANNA COTTA

Reduzierte Weinsauce, marinierte Pilze



12,5 €

#### HAUSGERÄUCHERTER PSAIRER SAIBLING & SELBST EINGELEGTE GIARDINIERA

Saure Sahne-Sauce, Radicchio



13 €

#### WEICHGEKOCHTER OKTOPUS

Fenchel, Sudachi Dressing



13 €

### SALATE & DRESSING

#### INSALATONA MIT GEBRATENEN GARNELEN

Gemischer Salat nach Saison, Büffelmozzarella



12 €

#### INSALATONA MIT GEBRATENEN RINDSFILETSTREIFEN

Gemischer Salat nach Saison, Büffelmozzarella



12 €

#### NACH WAHL

BALSAMICO-OLIVENÖL DRESSING ODER  
ZITRONE-OLIVENÖL DRESSING

### SUPPEN



#### RINDSSUPPE

Hausgemachte Kalbfleisch-Tortellini, Karotten, Zucchini

6,5 €

#### KÜRBISCREMESUPPE

Krokante Rindswangelen oder Kürbiskerne



optional vegan

6,5 €

#### KASTANIENCREMESUPPE

Sahne



7 €

# Hidalgo

AT HOME

## VORSPEISEN

### ÜBERBACKENE CRESPELLE

Radicchiofüllung, Pinienkerne, Parmesan, Sahne



12 €

### KOBE BEEF RAVIOLI

Sauce mit Blaukraut

15 €

### WAGYU KNÖDEL

Pilzsauce

14 €

### SPINAT-KÄSE KNÖDEL

Glasierte Walnuss-Kastanien-Buttersauce



13 €

### WAGYU CANNELLONI

Bechamel, Parmesan, Tomatensauce

15 €

## HIDALGOS HAUSGEMACHTE PASTA & RISOTTO SAUCEN

Die Saucen können sowohl für Pasta als auch für Risotto verwendet werden. Sie werden im Glas geliefert und beinhalten jeweils 2 Portionen. Wir kochen ohne Konservierungsstoffe. Ungeöffnet 8 Tage haltbar. Preis für 2 Portionen.

### HIRSCHRAGOUT

8 €

### RINDSRAGOUT

7 €

### BASILIKUM-PINIENKERN-PESTO



12 €

### GARNELEN & WIRSING SAUCE



8 €

## BROT & PARMESAN

### HAUSGEMACHTE CROSTINI

Knuspriges Brot, mediterrane Kräuter und Gewürze, Olivenöl



4 €

### PARMIGIANO REGGIANO, DOP

24 Monate gereift, am Stück, je 100 G



2,4 €

# Hidalgo

AT HOME

## UNSERE STEAK SPEZIALITÄTEN 1|2

Hier präsentieren wir unsere besonderen Fleisch-Raritäten für Kenner & Genießer. Alle Steaks, außer das Wagyu, welches wir roh liefern, grillen wir mit Kruste in unserem Hidalgo Beef Grill vor. Zu Hause können die Steaks dann noch einmal kurz bis zur gewünschten Garstufe fertig gebraten werden. Die angegebenen Gramm beziehen sich auf die Rohware.

### ARGENTINISCHES BLACK ANGUS RIND

Das Fleisch vom argentinischen Black Angus stammt von freilebenden Rindern argentinischer Weiden. Die Frische des Grases schmeckt man dem aromatischen Fleisch seiner Würze an.

**RINDSFILET | 180 G** **18 €**

**RINDSFILET | 250 G** **23 €**

mager & zart

### NEUSEELÄNDISCHES OCEAN BEEF

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.

**RINDSFILET | 180 G** **21 €**

**RINDSFILET | 250 G** **27 €**

mager & zart

**RIB EYE | 300 G** **25 €**

Mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart

**ROASTBEEF AM KNOCHEN FÜR 2 PERSONEN | 1KG** **55 €**

**PORTERHOUSE STEAK MIT KNOCHEN FÜR 2 PERSONEN | 1KG** **60 €**

### U.S. BLACK ANGUS BEEF CREEKSTONE FARMS

Unser zartes US Rindfleisch stammt vom USDA zertifizierten, mindestens 140 Tage maisgefütterten Black Angus Rind. Das milde Fleisch ist selbstverständlich hormonfrei und verführt mit seinem leicht süßlichen Geschmack.

**RIB EYE | 300 G** **28 €**

Mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart

### SÜDTIROLER RIND KOVIEH DRY AGED, hausgereift

Achtung! Nur für Kenner. Da sehr intensiv, nicht jedermanns Geschmack!

Unser einheimisches Fleisch kommt von unserem Dorfmetzger Zöggeler mit eigenem Schlachthof und wird in unserer großen Reifezelle im Hidalgo veredelt. Das Fleisch erhält in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack.

**ROASTBEEF MIT KNOCHEN | 500 G** **28 €**

Besonders kräftig, nussig und würzig

**T-BONE STEAK FÜR 2 PERSONEN | 1 KG** **60 €**

Roastbeef & Filet durch markanten T-Knochen getrennt

# Hidalgo

AT HOME

## UNSERE STEAK SPEZIALITÄTEN 2/2

### LUMA BEEF BLACK ANGUS GRAIN FED AUSTRALIEN/SCHWEIZ

Die beiden Schweizer Jungunternehmer Lucas Oechslin und Marco Tessaro wurden bekannt durch das Veredeln von Frischfleisch mit einem speziellen Edelschimmelpilz. Dieser bewirkt, dass Fleischstücke durch 21-tägige Lufttrocknung eine maximale Stufe an Zartheit erreichen. Zusätzlich verleiht der Pilz dem Fleisch ein unvergleichlich-nussiges Aroma.

**ROASTBEEF | 200 G** **30 €**

Geschmacksvolles Zwischenstück von der Lende

### WAGYU SÜDTIROL wird roh geliefert

Seit dem Frühjahr 2016 gibt es das erste Wagyu aus Südtirol. Der innovative Jungbauer Stefan Rottensteiner vom Oberweidacherhof am Ritten ist der Erste, der in Südtirol eine Herde mit japanischem Ursprung züchtet.

Dieses Fleisch zeichnet sich durch seinen besonders intensiven Geschmack aus, der auf die Südtiroler Kräuterwiesen zurückzuführen ist

**RIB EYE | 100 G** **35 €**

### JAPANISCHES KAGOSHIMA WAGYU wird roh geliefert

Diese Tajima Rinder der Rasse 'Japanese Black', stammen aus der südlichsten Präfektur Japans. Das südländische Klima lässt das Fleisch besonders aromatisch und butterzart werden. Wir führen die höchste Qualitätsstufe A5+ mit der Marmorierung 10+ von 12.

**ROASTBEEF | 100 G** **35 €**

Geschmacksvolles Zwischenstück von der Lende

## SAUCE & BUTTER

**PORTWEINSAUCE, 48 STUNDEN REDUZIERT**   **3 €**



**HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER**    **2 €**

## BEILAGEN

**GRILLGEMÜSE**   **4,5 €**

**HIDALGO SPEZIAL PÜREE**   **4,5 €**

**POLENTA**   **3,5 €**

**BASMATI REIS**   **3,5 €**

# Hidalgo

AT HOME

## HAUPTSPEISEN

**HAUSTATAR VOM RIND | 180 G**



Toastbrot auch glutenfrei möglich  
Nur noch Toastbrot toasten

**20 €**

Ausschließlich aus Rindsfilet zubereitet, Kapern, Cocktailtomaten, Butter, Toastbrot

**MEDAILLONS VOM RINDERFILET**

Leicht süßliche Vinschger-Puni-Whisky-Sauce

**20 €**

**IN LAGREIN GESCHMORTE RINDSWANGEN**

Reduzierte Weinsauce



**16 €**

**LAMMKARREE**

Kurkuma-Demi-glace



**18 €**

**OCEAN BEEF RINDSSCHNITTE | ROASTBEEF | 200 G**

Rucola Salat, Parmesan



**18 €**

**HIRSCHLENDE**

Kurkuma-Demi-glace



**22 €**

**WOLFSBARSCHFILET**

Weißweinsud



**22 €**

**VEGAN BURGER IM SESAMBRÖTCHEN**

Kräuter-Remoulade, Cheddar-Style, Grillgemüse, Karamell-Zwiebeln





**16 €**

## BEILAGEN

**GRILLGEMÜSE**  

**4,5 €**

**HIDALGO SPEZIAL PÜREE**  

**4,5 €**

**POLENTA**  

**3,5 €**

**BASMATI REIS**  

**3,5 €**

## DESSERTS

**APFELPUDDING MIT KASTANIENMOUSSE**

Schokoladenkeks

**6,5 €**

**MOUSSE SCHNITTE MIT WEISSER & DUNKLER SCHOKOLADE**

Orangenkonfitüre, Mürbteig

**6,5 €**

**TRIPLE SCHOKOLADEN-SPHÄRE**

Zartbitterschokoladencreme, Aprikosenpüree, Dattel-Kakao-Bett, Agavendicksaft



**8 €**

**CREME VOM ARABICA KAFFEE**

Amaretto-Krokant, weiße Schokoladen-Ganache, englische Creme

**6,5 €**

**HANDGEMACHTE PRALINEN**

"Spirit of Japan" aus unserem Aomi Wagyu Restaurant | 3 Sorten, 6 Stück

**9 €**

# Hidalgo

AT HOME

## GETRÄNKE

<b>BERGAPFELSAFT   LEITNERHOF VÖRAN   1L</b>	<b>5 €</b>
<b>BIOSÄFTE   PLOSE   20CL</b>	<b>3 €</b>
Ananas, Orange-Karotte, Birne, Aprikose	
<b>VINTAGE LIMONADEN   PLOSE   25CL</b>	<b>3 €</b>
Pomпельmo, Aranciata	
<b>TEA COLLECTION   PLOSE   25CL</b>	<b>3 €</b>
Tee & Pfirsich, Weisser Tee & Ingwer	
<b>TONIC WATER   20CL</b>	<b>3 €</b>
Marx Tonic Water, Plose Alpex Tonic Water Italian Taste	
<b>FELSENKELLER BIER   FORST   33CL</b>	<b>3 €</b>
<b>0,0% ALKOHOLFREIES BIER   FORST   33CL</b>	<b>3 €</b>

## APERITIVE

<b>SEKT EXTRA DRY ROSÉ SWING, BIODYNAMISCH</b>	<b>14 €</b>
Zollweghof Lana   0.75 l   2019	
<b>ARUNDA BRUT METODO CLASSICO</b>	<b>20 €</b>
Arunda Sektkellerei Mölten   0.75 l   2016	

## WEISSWEINE

<b>BRONNER MITTERBERG, BIODYNAMISCH</b>	<b>14 €</b>
Zollweghof Lana   2018   0,75 l	
<b>WEISSBURGUNDER DELLAGO</b>	<b>15 €</b>
Kellerei Bozen   2018   0,75 l	
<b>SAUVIGNON WINKL</b>	<b>18 €</b>
Kellerei Terlan   2018   0,75 l	
<b>WEISSBURGUNDER SIRMIAN</b>	<b>20 €</b>
Kellerei Nals Margreid   2018   0,75 l	

## ROTWEINE

<b>LAGREIN RUBENO</b>	<b>15 €</b>
Kellerei Andrian   2018   0,75 l	
<b>LAGREIN PERL</b>	<b>15 €</b>
Kellerei Bozen   2018   0,75 l	
<b>CUVÉE BRAUNSBURG, BIODYNAMISCH</b>	<b>18 €</b>
Zollweghof Lana   2018   0,75 l	
<b>BLAUBURGUNDER</b>	<b>18 €</b>
Kellerei Terlan   2019   0,75 l	
<b>MERLOT/CABERNET RISERVA FELD</b>	<b>18 €</b>
Kellerei Kaltern   2017   0,75 l	
<b>BLAUBURGUNDER RISERVA MONTICOL</b>	<b>28 €</b>
Kellerei Terlan   2015   0,75 l	