UNSER LIEFERSERVICE KONZEPT

Damit das Essen in hochwertiger Qualität geliefert werden kann, werden Vor- und Hauptspeisen vom Küchenteam so vorbereitet, dass sie zu Hause dank mitgelieferter Anleitung mit wenigen Handgriffen fertig zubereitet und gewärmt werden können. Antipasti, Salate und Desserts hingegen sind direkt zum Verzehr bereit.

SO EINFACH KÖNNEN SIE BESTELLEN

Online oder telefonisch bis 11:00 Uhr für die Lieferung am späten Nachtmittag.
Telefonisch unter 0473 292 292 oder bequem in unserem Onlineshop www.byhidalgo.it

LIEFERUNG & ABHOLUNG

Die gesammelten Bestellungen werden am späten Nachmittag/frühen Abend geliefert. 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 18:00 bis 22:00 Uhr möglich. Für Selbstabholer gibt es einen Rabatt von 5%.

LIEFERGEBIET

Wir liefern ins gesamte Burggrafenamt ab einem Bestellwert von 50 Euro.
Bozen, Eppan und Kaltern beliefern wir ab einem Bestellwert von 100 Euro.

FRISCHEGARANTIE

Da wir unser Essen frisch für sie vorbereiten, garantieren wir Ihnen, dass das Essen bei fachgerechter Lagerung im Kühlschrank bis zu 24 Stunden die hohe Qualität, mit welcher wir Sie vorbereitet haben, behält. Z.B. Sie bestellen am Tag vorher für den kommenden Tag mittags oder abends und haben keine Qualitätseinbußen und können sich die Zeit für die Zubereitung der Speisen noch flexibler einteilen.

BEZAHLUNG

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 mit Kreditkarte oder bei Übergabe in bar bezahlt werden. (Wir bitten nach Möglichkeit den genauen Betrag vorzubereiten, vielen Dank).

NACHHALTIGE VERPACKUNGEN

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 Plastikschalen haben wir gewählt, weil sie bis 220°C Grad ofenfest/Mikrowellen geeignet sind. Sie bestehen aus rPET, welches aus 80% recyceltem Material besteht und wie Plastik recycelt werden kann.

DAS GRILL RESTAURANT HIDALGO & DAS WAGYU RESTAURANT AOMI

Das Grill Restaurant Hidalgo wurde 1980 in Burgstall von Otto Mattivi nach einem längeren Argentinien Aufenthalt eröffnet und ist auch über die Landesgrenzen hinaus als Treffpunkt für Fleischkultur und mediterrane Küche bekannt. Das 2015 eröffnete Aomi Wagyu Restaurant hingegen, widmet sich dem kostbarsten Fleisch der Welt, dem Wagyu und Kobe Beef aus Japan und Südtirol. Gerichte aus beiden Restaurants finden sich auf der „Hidalgo At Home“ Lieferkarte wieder.

www.byhidalgo.it
+39 0473 292 292

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 im Ofen/Mikrowelle fertig garen erwärmen/anbraten auf dem Herd

Ebenso geben drei 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/in der Mirkowelle erwärmen muss.
Die Gerichte, die im Ofen/in der Mirkowelle fertig gegart werden, liefern wir in einer ofenfesten Form, Sie brauchen also kein zusätzliches Geschirr. Ofen vorwärmen, laut Anleitung fertig garen und genießen.
Unsere Steaks und Hauptspeisen können bei Bedarf auch in der Pfanne zubereitet werden.
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

BEREIT ZUM VERZEHR

Auf dieser Seite sind alle Speisen zusammengefasst, die bereit zum Verzehr sind.
Sie müssen nicht erwärmt werden. Bei Bedarf liefern wir Besteck mit.

FISCH

INSALATONA MIT GEBRATENEN GARNELEN — **€ 13**
Gemischter Salat nach Saison, Büffelmozzarella
nach Wahl Balsamico-Olivenöl-Dressing oder Zitrone-Olivenöl-Dressing

MEERESFRÜCHTESALAT — **€ 15,5**
Selleriemarinade

TUNFISCHSASHIMI — **€ 18**
Avocado, Wasabi

FLEISCH

INSALATONA MIT GEBRATENEN RINDSFILETSTREIFEN — **€ 16**
Gemischter Salat nach Saison, Büffelmozzarella
nach Wahl Balsamico-Olivenöl-Dressing oder Zitrone-Olivenöl-Dressing

CARPACCIO-DUETT VOM KOBE BEEF & WAGYU SÜDTIROL — **€ 18**
Yuzu Schale, japanische Marinade, mariniertes Gemüse, Lavendel-Brioche-Brot

HAUSTATAR VOM RIND | 180 G — **€ 24**
Toastbrot auch glutenfrei möglich
Nur noch Toastbrot toasten
Ausschließlich aus Rindsfilet zubereitet, Kapern, Cocktailtomaten, Butter, Toastbrot

WAGYUTATAR (120G) — **€ 21**
vom südtiroler und japanischen Wagyu
Toastbrot auch glutenfrei möglich
Nur noch Toastbrot toasten

PFLANZLICH

MARINIERTE QUINOA — **€ 13**
Chia Samen, getrocknete Tomaten, Guacamole und "Planted" Chimichurry

INSALATONA MIT "PLANTED" CHIMICHURRY — **€ 12,5**
Gemischter Salat nach Saison
nach Wahl Balsamico-Olivenöl-Dressing oder Zitrone-Olivenöl-Dressing

vegetarisch · vegan · glutenfrei* · bereit zum Verzehr · erwärmen Herd · erwärmen Ofen/Mikrowelle

Hidalgo
AT HOME

MENÜ LIEFERSERVICE

ANTIPASTI

GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN **€ 13,5**
Büffelmozzarella, Stracchino, Tomatensauce, Parmesan

CARPACCIO-DUETT VOM KOBE BEEF & WAGYU SÜDTIROL **€ 18**
Yuzu Schale, japanische Marinade, mariniertes Gemüse, Lavendel-Brioche-Brot

HAUSTATAR VOM RIND | 180 G **€ 24**
Toastbrot auch glutenfrei möglich
Nur noch Toastbrot toasten
Ausschließlich aus Rindsfilet zubereitet, Kapern, Cocktailtomaten, Butter, Toastbrot

MARINIERTE QUINOA **€ 13**
Chia Samen, getrocknete Tomaten, Guacamole und "planted" Chimichurry

MEERESFRÜCHTESALAT **€ 15,5**
Selleriemarinade

TUNFISCHSASHIMI **€ 18**
Avocoado,Wasabi

WAGYUTATAR (120G) **€ 21**
vom südtiroler und japanischen Wagyurind

SALATE & DRESSING

INSALATONA MIT GEBRATENEN GARNELEN ODER "PLANTED" CHIMICHURRY **€ 12,5**
Mit "Planted" Chimichurri vegetarisch,ohne Mozzarella vegan
Gemischter Salat nach Saison, Büffelmozzarella

INSALATONA MIT GEBRATENEN RINDSFILETSTREIFEN (90G) **€ 16**
Gemischter Salat nach Saison, Büffelmozzarella

NACH WAHL
Balsamico-Olivenöl-Dressing oder Zitrone-Olivenöl-Dressing

SUPPEN

RINDSSUPPE **€ 8**
Hausgemachte Kalbfleisch-Tortellini, Karotten, Zucchini

GEMÜSESUPPE **€ 8**

KRUSTENTIERSUPPE **€ 9**

vegetarisch · vegan · glutenfrei* · bereit zum Verzehr · erwärmen Herd · erwärmen Ofen/Mikrowelle

Hidalgo
AT HOME

VORSPEISEN

ÜBERBACKENE CRESPELLE **€ 14**
Radicchio, Pinienkerne

LASAGNA **€ 16**
mit Wagyuragout und Pilzen

HAUSGEMACHTE PASTA-SAUCEN

Zu jeder Pasta-Sauce liefern wir 220g Spaghetti n.5 von Barilla. Die Kochzeit der Spaghetti beträgt je nach Gusto 9-11 Min.
Sie werden im Glas geliefert. Wir kochen ohne Konservierungsstoffe. Ungeöffnet sind sie 5 Tage haltbar. Die angegebene Menge reicht für 2 Portionen.

TOMATENCONCASSÈ 300 G **€ 14**

RINDSRAGOUT 300G **€ 18**

BERGBASILIKUM-PINIENKERN-PESTO 150G **€ 18**

Pesto darf nicht erhitzt werden! Qualität und Geschmack würden verloren gehen. Sobald die Pasta fertig gekocht ist, vom Herd nehmen, abseihen, Pasta zurück in den Topf geben und Sauce kurz unterrühren, nach Bedarf mit Olivenöl verfeinern, fertig ist das Gericht.

LARDO-PATÈ VOM WAGYU SCHINKEN 150G **€ 18**

Diese Sauce liefern wir ausschließlich portioniert für 2 Personen. Sie darf nicht erhitz werden! Qualität und Geschmack würden verloren gehen. Sobald die Pasta fertig gekocht ist, vom Herd nehmen, abseihen, Pasta zurück in den Topf geben und Sauce kurz unterrühren, fertig ist das Gericht.

AMATRICIANA SAUCE MIT WAGYU SALAMI 150G **€ 18**

Diese Sauce liefern wir ausschließlich portioniert für 2 Personen. Sie darf nicht erhitz werden! Qualität und Geschmack würden verloren gehen. Sobald die Pasta fertig gekocht ist, vom Herd nehmen, abseihen, Pasta zurück in den Topf geben und Sauce kurz unterrühren, fertig ist das Gericht.

BROT & PARMESAN

HAUSGEMACHTE CROSTINI **€ 3**
Knuspriges Brot, mediterrane Kräuter und Gewürze, Olivenöl

PARMIGIANO REGGIANO, DOP **€ 2,5**
am Stück, 24 Monate gereift | 100 G

vegetarisch · vegan · glutenfrei* · bereit zum Verzehr · erwärmen Herd · erwärmen Ofen/Mikrowelle

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 Rohwahre. Unsere Steaks können bei Bedarf auch in der Pfanne zubereitet werden.

BEILAGEN

Bei jedem Steak ist eine Beilage nach Wahl inkludiert. Wenn Sie einen Fleischschnitt für 2 Personen wählen, können Sie zwei inkludierte Beilagen wählen. Jede darüber hinaus zusätzlich gewählte Beilage wird berechnet. Siehe Beilagenauswahl auf der nächsten Seite.

BLACK ANGUS RIND 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.

RINDSFILET | 100G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL	**€ 21**
RINDSFILET | 180G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL	**€ 26**
RINDSFILET | 250G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL mager & zart	**€ 30**
RIB EYE | 250G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL	**€ 27**

BLACK ANGUS OCEAN BEEF NEUSEELAND

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 Liferanten essentieller Nährstoffe.

RINDSFILET | 100G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL	**€ 25**
RINDSFILET | 180G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL	**€ 32**
RINDSFILET | 250G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL mager & zart	**€ 38**
RIB EYE | 250G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL Mit Fettauge, besonders saftig, würzig & zart	**€ 33**
ROASTBEEF AM KNOCHEN FÜR 2 PERSONEN | 1KG INKLUSIVE 2 BEILAGEN NACH WAHL	**€ 95**
PORTERHOUSE STEAK MIT KNOCHEN FÜR 2 PERSONEN | 1KG INKLUSIVE 2 BEILAGEN NACH WAHL	**€ 102**

Hidalgo
AT HOME

UNSERE STEAK SPEZIALITÄTEN 2/2

NOBLE PREMIUM BISON KANADA

Bison wird auch als das „andere" rote Fleisch bezeichnet. Es zeichnet sich durch weniger Fettgehalt und vielen guten Omega 3 Fettsäuren aus. Bison ist ein natürlicher Teil des nordamerikanischen Ökosystems. Es wird im freien Zustand in den Prärien gehalten und nur am Ende mit Qualitätskörnern gefüttert. Bisonfleisch ist frei von Hormonen, Zusatzstoffen und Antibiotika.

ROASTBEEF | 200 G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL **€ 33**

Geschmacksvolles Zwischenstück von der Lende

SÜDTIROLER RIND · DRY AGED, hausgereift

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

Unser italienisches Rindfleisch wird in unserer großen Reifezelle im Hidalgo veredelt. Das Fleisch erhält in 8 Wochen Trockenreifung bei hoher Luftfeuchtigkeit seinen kräftigen, nussigen Geschmack.

RINDSFILET | 180 G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL **€ 26**

ROASTBEEF MIT KNOCHEN | 500 G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL **€ 34**

Besonders kräftig, nussig und würzig

PORTERHOUSE STEAK MIT KNOCHEN FÜR 2 PERSONEN | 1KG **€ 83**
INKLUSIVE 2 BEILAGEN NACH WAHL

WAGYU SÜDTIROL wird roh geliefert

Seit dem Frühjahr 2016 gibt es das erste Wagyū 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 INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL **€ 45**

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.

RIB EYE | 100 G INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL **€ 45**

SAUCE & BUTTER

PORTWEINSAUCE, 48 STUNDEN REDUZIERT **€ 3**

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER **€ 2,5**

vegetarisch · vegan · glutenfrei* · bereit zum Verzehr · erwärmen Herd · erwärmen Ofen/Mikrowelle

Hidalgo
AT HOME

HAUPTSPEISEN

MEDAILLONS VOM RINDERFILET **€ 27**
INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL
Leicht süßliche Vinschger-Puni-Whisky-Sauce

IN LAGREIN GESCHMORTE RINDSWANGEN **€ 22**
INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL
Reduzierte Weinsauce

OCEAN BEEF RINDSSCHNITTE (TAGLIATA) | ROASTBEEF | 200 G **€ 23**
INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL
Rucola

WOLFSBARSCHFILET **€ 26**
INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL
mit Kartoffeln und Oliven im Ofen zu garen

VEGAN BURGER IM SESAMBRÖTCHEN **€ 21**
Mandel-Mayonnaise, veganer Käse, Grillgemüse, Karamell-Zwiebeln

DUETT VOM LAMM: KARREÈ UND HÜFTE **€ 23**
INKL. 1 BEILAGE NACH WAHL
Lagrein-Demi-glace

BEILAGEN

Eine bzw. zwei Beilagen sind, wenn angegeben, inkludiert,
jede weitere wird extra berechnet.

GRILLGEMÜSE **€ 3,5**
HIDALGO SPEZIAL PÜREE **€ 3,5**
ROSMARINKARTOFFELN **€ 3,5**
POLENTA **€ 3,5**

DESSERTS

MOUSSE-SCHNITTE VON WEISSER UND DUNKLER SCHOKOLADE **€ 9**
mit geschichteter Orangenkonfitüre

CREME VOM ARABICA KAFFEE **€ 9**
Amaretto-Krokant, weiße Schokoladen-Ganache, englische Creme

PANNA COTTA **€ 9**
Himbeersauche

vegetarisch · vegan · glutenfrei* · bereit zum Verzehr · erwärmen Herd · erwärmen Ofen/Mikrowelle

Hidalgo
AT HOME

GETRÄNKE

WASSER & SOFTGETRÄNKE

MINERALWASSER STILL **€ 4,3**
Plose | 1 l

MINERALWASSER MIT KOHLENSÄURE **€ 4,3**
Plose | 1 l

BERGAPFELSAFT & JOHANNISBEERE **€ 3,5**
Kohl Ritten | 0,2 l

BERGAPFELSAFT & HOLUNDERBLÜTE **€ 3,5**
Kohl Ritten | 0,2 l

BERGAPFELSAFT **€ 6**
Leitnerhof Vöran | 1 l

ORANGENLIMONADE ARANCIATA **€ 5,5**
Plose | 1 l

ZITRONENLIMONADE LIMONATA **€ 5,5**
Plose | 1 l

COCA-COLA **€ 5,5**
The Coca-Cola Company | 1 l

COCA-COLA ZERO SUGAR **€ 3,5**
The Coca-Cola Company | 0,33 l

TONIC WATER **€ 3,5**
Marx Tonic Water | 0,2 l
Plose Alpex Tonic Water Italian Taste | 0,2 l
Schweppes Indian Tonic Water | 0,2 l

BIERE

FELSENKELLER BIER **€ 4,5**
Forst | 0,33 l

FORST 0,0% ALKOHOLFREIES BIER **€ 4,5**
Forst | 0,33 l

WEINE

Der Weinkeller der Hidalgo Collection umfasst Südtiroler, nationale und internationale Weine mit insgesamt 18.000 Flaschen und 600 Etiketten. Hier eine feine Auswahl, weiter unten mehr Infos zur gesamten Weinkarte.

DIGITALE WEINKARTE

Für Außer-Haus Konsumationen kommen Sie in den exklusiven Genuss eines Rabatts von 15% auf unsere Weine. Ausgenommen sind die mit blauem Kreuzchen versehenen Weine. Dabei handelt es sich um spezielle Raritäten. Hier gilt der reguläre, ausgeschriebene Preis.

SCAN ME