

Hidalgo

AT HOME

INFOS LIEFERUNG

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. 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.

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.

Wann wird mein Essen geliefert?

Bestellt werden kann von 09:00 Uhr bis 19:00 Uhr. Die gesammelten Bestellungen werden zwei Mal am Tag ausgeliefert. Die Liefer-Route wird jeden Tag neu geplant, die genaue Ankunftszeit wird vorher telefonisch vereinbart. Wir liefern die Speisen in nachhaltiger Verpackung in Kühlboxen. Wer die Kühlbox (bis zur nächsten Bestellung) behalten will, zahlt eine Kautions zum Preis von unserem Einkaufspreis von 35 Euro. Details siehe unten.

Wie kann ich bestellen?

Telefonisch unter: 0473 292 292

Online unter: www.byhidalgo.it/de

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 wird bei Übergabe in bar (wir bitten euch den genauen Betrag vorzubereiten, eventuelles Restgeld übergeben wir mit Handschuhen), mit EC- oder Kreditkarte bezahlt. Unser aller Gesundheit steht an oberster Stelle, somit erfolgt die Übergabe unter Einhaltung des Mindestabstandes.

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 liefert ihr?

Unser Liefergebiet umfasst folgende Gemeinden:

- Burgstall
- Gargazon
- Nals
- Sinich
- Lana
- Tscherms
- Marling
- Algund
- Meran
- Dorf Tirol
- Schenna

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 Pfandystem 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. Gerne holen wir die Box auch bei Euch ab, vielleicht auch mit einer neuen Bestellung ;-)

Hidalgo

AT HOME

MENÜ LIEFERSERVICE

ANTIPASTI

- GEFÜLLTE ZUCCHINIBLÜTEN**    **12 €**
Büffelmozzarella, Stracchino, Tomatensauce, Parmesan
- CARPACCIO-DUETT VOM KOBE BEEF & WAGYU SÜDTIROL**  **16 €**
Yuzu Schale, japanische Marinade, Radicchio dell'orso, Lavendel-Brioche-Brot
- THUNFISCH SASHIMI IN SESAMKRUSTE**  **13 €**
Frühlingsalat, Orangenfilets, Wasabi, original japanisch gereifte Sojasauce
- MARINIERTE QUINOA**   **12 €**
Chia Samen, Chicorée, Räuchertofu
- ROSA GEBRATENE KALBFLEISCHSCHEIBEN & PARMESAN-PANNA COTTA**   **12,5 €**
Reduzierte Weinauce, Spargelsalat
- HAUSGERÄUCHERTER PSAIRER SAIBLING & SELBST EINGELEGTE GIARDINIERA**   **13 €**
Kräuter-Emulsion, Walnüsse
- WEICHGEKOCHTER OKTOPUS**   **13 €**
Puntarelle, Sudachi Dressing

SALATE

- INSALATONA MIT GEBRATENEN GARNELEN**   **12 €**
Gemischter Salat nach Saison, Büffelmozzarella
- INSALATONA MIT GEBRATENEN RINDSFILETSTREIFEN**   **12 €**
Gemischter Salat nach Saison, Büffelmozzarella

SUPPEN

- RINDSSUPPE** **6,5 €**
Hausgemachte Kalbfleisch-Tortellini, Karotten, Zucchini
- ERBSENCREMESUPPE**   **6,5 €**
Minze, Zitrone
- SPARGELCREMESUPPE**   **6,5 €**
Weißer Spargel, Croutons

Hidalgo

AT HOME

VORSPEISEN

ÜBERBACKENE CRESPELLE

Radicchiofüllung, Pinienkerne, Parmesan, Sahne



12 €

GEMÜSELASAGNE

Gemüse der Saison, Tomatensauce, Bechamel, Parmesan



12 €

KOBE BEEF RAVIOLI

Sauce von Spargelspitzen

15 €

WAGYU KNÖDEL

Sauce von Mönchsbart

14 €

WAGYU CANNELONI

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 14 Tage haltbar. Preis für 2 Portionen.

HIRSCHRAGOUT

8 €

RINDSRAGOUT

7 €

BASILIKUM-PINIENKERN-PESTO



12 €

GARNELEN & SPARGEL SAUCE



8 €

AMATRICIANA SAUCE



7 €

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 **24 €**

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 **27 €**

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 AM 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

Geschmacksvolles Zwischenstück von der Lende

30 €

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

Geschmacksvolles Zwischenstück von der Lende

35 €

ORIGINAL JAPANISCHES KOBE BEEF wird roh geliefert

Kobe Beef stammt aus Japans Präfektur Hyogo, dessen Hauptstadt Kobe ist. Um als Kobe Beef zertifiziert zu werden muss ein Tajima-gyu u.a. folgende goldenen Regeln erfüllen: Das Rind muss in der Präfektur Hyogo geboren und aufgewachsen sein und ein reinrassiges 'Japanese Black' Vieh sein, das Alter muss zwischen 28 und 32 Monaten liegen, die Marmorierung muss zwischen 6 und 12 liegen, jeder Käufer und Verkäufer muss Mitglied in der offiziellen "Kobe Association" sein. Wagyu Beef zeichnet sich durch einen hohen Anteil an ungesättigten Omega-3-Fettsäuren aus.

SCHNITTE UND PREISE AUF ANFRAGE

SAUCE & BUTTER


KALBSJUS, 48 STUNDEN REDUZIERT  

3 €

HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER  

2 €

BEILAGEN

GRILLGEMÜSE  

4,5 €

HIDALGO SPEZIAL PÜREE  

4,5 €

BASMATI REIS  

3,5 €

Hidalgo

AT HOME

HAUPTSPEISEN

HAUSTATAR VOM RIND | 180 G   Toastbrot auch glutenfrei möglich
Nur noch Toastbrot toasten **23 €**
Ausschließlich aus Rindsfilet zubereitet, Kapern, Cocktailtomaten, Butter, Toastbrot

MEDAILLONS VOM RINDERFILET **20 €**
Leicht süßliche Vinschger-Puni-Whisky-Sauce

IN LAGREIN GESCHMORTE RINDSWANGEN  **16 €**
Reduzierte Weinsauce, glasierte Frühlingszwiebeln


LAMMKARREE  **20 €**
Kurkuma-Demi-glace

OCEAN BEEF RINDSSCHNITTE | ROASTBEEF | 200 G  **18 €**
Rucola Salat, Parmesan

VEGAN BURGER IM DINKELBRÖTCHEN  **16 €**
Kräuter-Remoulade, Cheddar-Style, Grillgemüse, glasierte Frühlingszwiebeln


BEILAGEN

GRILLGEMÜSE   **4,5 €**

HIDALGO SPEZIAL PÜREE   **4,5 €**

BASMATI REIS   **3,5 €**

DESSERTS

PANNA COTTA   **6,5 €**
Erdbeer-Ragout

MOUSSE-SCHNITTE VON WEISSER UND DUNKLER SCHOKOLADE **6,5 €**
Orangenkonfitüre, Mürbteig

TRIPLE SCHOKOLADEN-SPHÄRE   **6,5 €**
Zartbitterschokoladencreme, Aprikosenpüree, Dattel-Kakao-Bett

CREME VOM ARABICA KAFFEE **6,5 €**
Amaretto-Krokant, weiße Schokoladen-Ganache, englische Creme

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.

 vegetarisch  vegan  glutenfrei*  bereit zum Verzehr  kurz erwärmen/anbraten

Hidalgo

AT HOME

GETRÄNKE

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

APERITIVE

| | |
|--|-------------|
| SEKT EXTRA DRY ROSÉ SWING, BIODYNAMISCH | 14 € |
| Zollweghof Lana 0.75 l 2019 | |
| ARUNDA BRUT METODO CLASSICO | 20 € |
| Arunda Sektkellerei Mölten 0.75 l 2016 | |

WEISSWEINE

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

ROTWEINE

| | |
|---------------------------------------|-------------|
| LAGREIN RUBENO | 15 € |
| Kellerei Andrian 2018 0,75 l | |
| LAGREIN PERL | 15 € |
| Kellerei Bozen 2018 0,75 l | |
| CUVÉE BRAUNSBURG, BIODYNAMISCH | 18 € |
| Zollweghof Lana 2018 0,75 l | |
| BLAUBURGUNDER | 18 € |
| Kellerei Terlan 2018 0,75 l | |
| MERLOT/CABERNET RISERVA FELD | 18 € |
| Kellerei Kaltern 2017 0,75 l | |
| BLAUBURGUNDER RISERVA MONTICOL | 25 € |
| Kellerei Terlan 2015 0,75 l | |