



WAGYU RESTAURANT

Herzlich Willkommen im ersten Wagyu Restaurant außerhalb Japans. Die Idee zu einem Spezialitätenrestaurant wurde auf unserer ersten Japanreise im Jahr 2015 geboren. Erst seit Juni 2014 nämlich, ist es möglich, Wagyu aus Japan zu exportieren. Das japanische Wagyu war so anders als jedes Rindfleisch, das wir jemals gekostet hatten.

Aomi entstand aus dem Prozess heraus, diesem zart schmelzenden Rindfleisch die volle Aufmerksamkeit zu widmen. Und es fand eine wunderbare Vermählung zwischen unserer mediterranen Küchentradition, wie wir sie seit 39 Jahren im Grill Restaurant Hidalgo pflegen und den neuen Einflüssen aus Japan, allem voran dem „Superfleisch Wagyu“, statt. Seit 2015 sind wir als Restaurant Mitglied in der renommierten Kobe Beef Association und sind somit berechtigt ganzjährig das rare Fleisch aus der Präfektur Hyogo zu beziehen.

Wagyu (Wa=Japan, gyu=Rind) ist das zart marmorierteste, kostbarste und wohl gesündeste Fleisch der Welt. Auf unserer zweiten Japanreise im Jahr 2017, bei der uns unser Aomi Restaurantleiter Alexander Senoner und unser Küchenchef Andrea Santagiuliana begleiteten, sind wir noch tiefer in die Materie eingetaucht und mit neuen Ideen zurückgekehrt.

Aomi ist die kleine Schwester vom Hidalgo. Sie ist erwachsen aus der mediterranen Tradition, aber sehr viel unternehmungslustiger was Geschmack und Form angeht. So haben wir z.B. einen Wagyu Rohschinken entwickelt, der nach traditioneller Reifemethode in der Toskana 7 Monate veredelt wird. Diese Idee war der Türöffner, nicht nur, wie in den Anfängen des Restaurants, Wagyu vom Grill zu servieren, sondern dieses wunderbar im Mund schmelzende Fleisch, in allen Gängen eines Menüs zu präsentieren.

Aomi bedeutet schließlich: „Der junge oder blaue Geschmack“. Jung und neu ist er allemal und blau, weil wir finden, dass dieser Rohstoff so besonders ist- durch Geschmack und Rarität- dass wir für ihn am liebsten eine eigene Lebensmittelkategorie erfinden möchten. In der Natur sind blaue Lebensmittel sehr rar und so widmen wir ihm das traditionelle Indigoblau Japans, um die Geschmacksvielfalt des Wagyu Beefs zu erkunden.

Mit Stolz dürfen wir außerdem verkünden, dass unser Aomi Restaurant für den „Die schönsten Restaurants & Bars 2020“ Award vom Callwey Verlag nominiert ist.

Aber nun, tauchen Sie ein in unsere Wagyu Zeremonie...

Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Alexander Senoner', written over a light blue horizontal line.

Otto Mattivi, Alexander Senoner & das Aomi Team

 tsuki
MENÜ

für mindestens 2 Personen

Antipasto
Veredelte Wagyu Variation

Pre-Primo
Gratinierte Kobe Beef Ravioli
mit Tomaten-Concassée

Primo
Wagyu Knödel an Pilzsauce

BEEF TASTING
40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
SÜDTIROL

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
JAPAN

100 g | Ocean Beef FILET
NEUSEELAND

mit tourniertem Gemüse
und sautierten Kartoffelwürfeln

Dessert
La delizia di Anna Maria: Creme vom
Arabica Kaffee auf Amaretto-Krokant in
Ganache von weißer Schokolade

93 €

pro Person | Getränke exklusive

 taiyō
MENÜ

für mindestens 2 Personen

Gruß aus der Küche
Wagyu Lardocreme
Wagyu Schinkenpaté
Yuzu-Wasabicremebutter

Pre-Antipasto
Veredelte japanische Wagyu Variation:
Rohschinken und Salami
mit schwarzem Timut-Pfeffer, Tonburi-
Acker-Kaviar und Reismehlfocaccia

Antipasto
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef &
Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale,
mariniertem wilden Spargel und
Lavendel-Brioche-Brot

Pre-Primo
Überraschung

Primo
Kobe Beef-Ravioli
mit Radicchio Trevigiano

WAGYU TASTING
40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
SÜDTIROL

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE
JAPAN

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
JAPAN

mit tourniertem Gemüse
und sautierten Kartoffelwürfeln

Dessert
Pralinenvariation

110 €

pro Person | Getränke exklusive

KALTE VORSPEISEN

Veredelte japanische Wagyū Variation: € 20
Rohschinken, Salami und Lardocreme Schinkenpaté
mit schwarzem Timut-Pfeffer, Tonburi-Acker-Kaviar und Reismehlfocaccia

Carpaccio-Duett vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Schale € 19
und Ponzu Sauce mariniert, mariniertem wilden Spargel und Lavendel-Brioche-Brot

WARME VORSPEISEN

Gratinierte Kobe Beef Ravioli mit Tomaten-Concassée € 16

Kobe Beef Ravioli mit Radicchio Trevigiano € 16

Wagyu Knödel an Pilzsauce € 15

Risotto mit Wagyū Südtirol, mit antiken japanischen braunen Reissorten € 17

WAGYU VERKOSTUNG

Für 1 Person, serviert mit zwei Beilagen

50 g | Wagyū SÜDTIROL RIB EYE
50 g | Kobe Beef JAPAN RIB EYE
100 g | Ocean Beef NEUSEELAND FILET 200 g € 68

50 g | Wagyū SÜDTIROL RIB EYE
50 g | Kagoshima Wagyū JAPAN RIB EYE
50 g | Kobe Beef JAPAN RIB EYE 150 g € 90

80 g | Wagyū SÜDTIROL RIB EYE
80 g | Kagoshima Wagyū JAPAN RIB EYE
80 g | Kobe Beef JAPAN RIB EYE 240 g € 135

BEILAGEN

Zum Hauptgericht servieren wir Gemüse-Caponata und sautierte Kartoffelwürfel
Per ogni piatto verranno serviti caponata di verdure e cubetti di patate saltati

ALLERGEN HINWEIS

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus. HINWEIS: Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet.

INSIDER WISSEN

UNSERE WAGYŪ SELEKTION

Die japanische Rasse der Tajima Rinder, die im Sammelbegriff Wa (=Japan) gyū (=Rind) zusammengefasst werden ist ein Kulturgut Japans und wurde seit über 600 Jahren nie gekreuzt. In Japan gibt es verschiedene Regionen die für Wagyu bekannt sind. So z.B. die Hafenstadt Kobe (Präfektur Hyogo), (Präfektur) Miyazaki, (Präfektur) Kagoshima, Matsusaka (Präfektur Mie), Omi (Präfektur Shiga). In den letzten Jahrzehnten entwickelten sich auch außerhalb Japans Wagyu Zuchten. Hier unsere Wagyu Selektion.

Kagoshima Wagyū stammt aus der südlichsten Präfektur Japans. Die Tiere profitieren von dem südländischen Klima und das Fleisch ist dadurch besonders aromatisch und butterzart.

Kobe Beef stammt aus Japans Präfektur Hyogo, dessen Hauptstadt Kobe ist. Um als Kobe Beef zertifiziert zu werden und somit das Gütesiegel, den Chrysanthemen-Stempel zu erhalten, 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 Südtirol 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.

DIE MARMORIERUNGSSTUFEN

Der Marmorierungsgrad (Marbling) im Muskelfleisch, das gesunde Omega 3 und 6 Fettsäuren enthält, beeinflusst maßgeblich den Preis des Wagyūs. Die Stufen gehen von 0 (kaum/geringer Marmorierungsgrad) bis 12 (höchster Marmorierungsgrad).

Marmorierungsstufe BMS (Beef Marbling Standard): Kobe Beef 9 | Kagoshima Wagyū 10+ | Wagyu Südtirol 7-9

DAS GRADIERUNGSSYSTEM

Die Japan Meat Grading Association bewertet alle geschlachteten Tajima-gyu-Rinder anhand der Faktoren: Marmorierung, Fleischfarbe, Festigkeit und Textur des Fleisches sowie Qualität, Farbe und Glanz des Fettes. Sie werden jeweils von eins bis fünf gereiht, wobei 5 die beste Bewertung ist. Wir führen die höchsten Qualitätsstufen von japanischem Wagyū: A4 & A5.

DIE FLEISCH-SCHNITTE

ROASTBEEF aromatisch, würzig, Fettrand
RIB EYE geschmacksvoll, saftiges Fettauge
FILET zart, delikat