



WAGYU RESTAURANT

Herzlich Willkommen im ersten Wagyu Restaurant außerhalb Japans. Die Idee zu einem Spezialitätenrestaurant wurde in Otto Mattivis Kopf während der 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 Küchentraktion, wie wir sie seit 1980 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 sind wir noch tiefer in die Materie eingetaucht und mit neuen Ideen zurückgekehrt.

Aomi ist die kleine Schwester vom Hidalgo. Sie ist entwachsen aus der mediterranen Tradition, aber sehr viel unternehmungslustiger was Geschmack und Form angeht. So hat Otto Mattivi, der Padron vom Hidalgo & Aomi mit seiner Erfindungslust z.B. einen Wagyu Rohschinken entwickelt, der nach traditioneller Reifemethode in der Toskana 7 Monate veredelt wird. Seitdem entstanden auch viele weitere veredelte Wagyu Delikatessen wie Wagyu Salami und Lardocreme. Diese Entwicklungen waren 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 der 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. Von Natur aus sind blaue Lebensmittel sehr rar und so widmen wir dem Wagyu im Aomi im mediterran-japanischem Interior Design das traditionelle Indigoblau Japans, um dessen Geschmacksvielfalt zu erkunden. Im Jahr war unser Aomi Wagyu Restaurant für den „Die schönsten Restaurants & Bars 2020“ Award vom Callwey Verlag nominiert.

Unsere Restaurantleiterin Claudia Raich freut sich, Sie in die faszinierende Welt des Wagyu entführen zu dürfen.

Viel Freude beim Eintauchen in unsere Wagyu Zeremonie...

Ihre

Handwritten signature of Claudia Raich in black ink.

Geschäftsführerin Claudia Raich

Handwritten signature of Michele Sau in black ink.

Chefkoch Michele Sau

tsuki
MENÜ

für mindestens 2 Personen

ANTIPASTO
Veredelte Wagyu Variation

PRE-PRIMO
Gnocchi all' amatriciana
mit Wagyusalami

PRIMO
Lasagnetta mit Ragout
vom Wagyrind und Pilzen

BEEF TASTING

40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
SÜDTIROL

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
JAPAN

100 g | Black Angus FILET
Neuseeland

serviert mit glasiertem Gemüse
und sautierten Kartoffelwürfeln

DESSERT
nach Wahl

93 Euro
pro Person

taiyō
MENÜ

für mindestens 2 Personen

PRE-ANTIPASTO
Dreierlei Wagyu-Paté von
Schinken, Salami und Oliven
&
Veredelte japanische Wagyu Variation:
Rohschinken und Salami
mit schwarzem Timut-Pfeffer
und Wagyu Brötchen

ANTIPASTO
Carpaccio-Duett vom Kobe Beef &
Wagyu Südtirol mit Yuzu Schale,
mariniertem Gemüse
und Lavendel-Brioche-Brot

PRE-PRIMO
Artischocken mit Wagyu gefüllt,
auf Erbsenbeet

PRIMO
Spaghettini mit Lardocreme
vom Wagyu Schinken

WAGYU TASTING
40 g | Wagyu Südtirol RIB EYE
SÜDTIROL

40 g | Kagoshima Wagyu RIB EYE
JAPAN

40 g | Kobe Beef Wagyu RIB EYE
JAPAN

serviert mit glasiertem Gemüse
und sautierten Kartoffelwürfeln

DESSERT
Hausgemachte Pralinenvariation
„Spirit of Japan“

110 Euro
pro Person

KALTE VORSPEISEN

Veredelte japanische Wagyu Variation: Rohschinken, Salami, dreierlei Wagyu-Paté von Schinken, Salami und Oliven, Carpaccio vom Kobe Beef & Wagyu Südtirol mit Yuzu-Schale	€ 28
Artischocken mit Wagyu gefüllt, auf Erbsenbeet	€ 18
Tatar vom japanischen und südtiroler Wagyrind (120g) mit getoastetem Brot	€ 24

WARMER VORSPEISEN

Spaghettini "Girolomoni" mit Lardocreme vom Wagyu Schinken	€ 18,5
Gnocchi all'amatriciana mit Wagyu Salami	€ 18
Lasagnetta mit Ragout vom Wagyrind und Pilzen	€ 17,5
Tagliolini mit Creme vom Wagyu-Lardo und gehobeltem schwarzem Trüffel	€ 22

WAGYU VERKOSTUNG

Für 1 Person, serviert mit zwei Beilagen

50 g Wagyu SÜDTIROL RIB EYE 50 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE 100 g Black Angus NEUSEELAND FILET	200 g	€ 68
50 g Wagyu SÜDTIROL RIB EYE 50 g Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE 50 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE	150 g	€ 90
80 g Wagyu SÜDTIROL RIB EYE 80 g Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE 80 g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE	240 g	€ 135
100g Kobe Beef Wagyu JAPAN RIB EYE		€ 60
100g Wagyu SÜDTIROL RIB EYE		€ 50
100g Kagoshima Wagyu JAPAN RIB EYE		€ 50

BEILAGEN

Zum Hauptgericht servieren wir glasiertes Gemüse und sautierte Kartoffelwürfel.

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 Wagyu 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 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.

DIE MARMORIERUNGSSTUFEN

Der Marmorierungsgrad (Marbling) im Muskelfleisch, das gesunde Omega 3 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 10 | Kagoshima Wagyu 11 | 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 Wagyu: A4 & A5.

DIE FLEISCH-SCHNITTE

RIB EYE geschmacksvoll, saftiges Fettauge

FILET zart, delikat