

## I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER MAGDALENER HOF CLASSICS

Spaghetti chitarra allo “scoglio”

*Spaghetti chitarra with seafood*

1/2/3/4/5/6/7/9/12/13/14

€ 29,00

Zuppa di pesce  
crostacei e molluschi con  
crostone di pane tostato

*Fischsuppe  
Krustentiere und Muscheln  
mit getoastetem Brot*

Fish soup  
crustaceans and shellfish  
with toasted bread

1/2/4/5/6/7/9/12/14

€ 39,00

Filetto di manzo “dello chef” 500 gr  
con ortaggi di stagione e tortino di patate  
per 2 persone

€ 78,00

*„Chefs Filet” – Rinderfilet 500 gr.  
mit Grillgemüse der Saison und Kartoffelröstinchen  
für 2 Personen*

€ 78,00

500 gr grilled beef filet  
with grilled seasonal vegetables and potatoes  
for 2 people

5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 78,00

## Paella

min. 2 persone e su prenotazione

*min. 2 Personen auf Vorreservierung*

minimum order 2 portions and on reservation

1/2/4/5/6/7/9/10/11/12/13/14

à pers. € 35,00 je Person

PER INIZIARE - ZU BEGINN  
LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,  
focaccia tostata, burro salato

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,  
getoastete Focaccia und Salzbutter*

Filet tatar of South Tyrolean beef,  
toasted focaccia and salted butter

1/3/5/6/7/8/9/10/11/13

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Roast beef di manzo Alto Adige cotto lentamente,  
asparagi bianchi marinati, pesto di aglio orsino,  
misticanza del contadino

*Schonend gegartes Roastbeef,  
marinierte Spargeln, Bärlauchpesto, kleiner Bauernsalat*

Slow-cooked roast beef,  
marinated asparagus, pesto of wild garlic, farmers salad

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 16,00

Noci di capesante gratinate  
con carciofi e panour aromatica

*Überbackene Jakobsmuscheln mit Artischocken  
und Kräuterpanade*

Gratinated scallops with artichokes and aromatic breadcrumbs

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

€ 18,00

Insalata di frutti di mare,  
crostacei, molluschi e verdure croccanti

*Meeresfrüchtesalat,  
Krustentiere, Muscheln, krokantes Gemüse*

Seafood salad,  
crustaceans, shellfish, crunchy vegetables

1/4/5/6/7/10/11/12/13

€ 18,00

# LE PASTE E RISOTTO TEIGSPEISEN UND RISOTTO PASTA AND RISOTTO

Gnocchi di patate di montagna, "ragù di cortile",  
fave e guanciale croccante

*Gnocchi aus Bergkartoffeln mit Bauernhofragout,  
Bohnen und knusprige Schweinebacke*

Mountain potato gnocchi with farmyard ragù,  
beans and crunchy pork jowl

1/3/5/6/7/8/9/12/13

€ 14,00

Schlutzkrapfen con burro nocciola, formaggio malga e cipollina

*Schlutzkrapfen mit Nussbutter, Almkäse und Schnittlauch*

Schlutzkrapfen with brown butter, mountain cheese and chives

1/3/5/6/7/8/9/10/11/13

€ 14,00

Tortellini come se fossimo a Bologna 40/40\*,  
noci di Macadamia tostate, polvere di limone bruciato

*Tortellini wie in Bologna 40/40,  
geröstete Macadamia Nüsse und Zitronenpulver*

Tortellini like in Bologna 40/40,  
roasted Macadamia nuts and roasted lemon dust

1/3/5/6/7/9/12/13

€ 15,00

Risotto Vialone nano, asparagi bianchi, gamberi ragù, limone bio  
(min. per 2 persone / 16 minuti di attesa)

*Risotto Vialone Nano mit weißen Spargeln, Garnelen-Ragout,  
Biozitron (min. 2 Personen / 16 Minuten Wartezeit)*

Risotto Vialone Nano with white asparagus, prawns-ragout,  
bio lemon (min. 2 people / 16 minutes waiting time)

2/4/5/6/7/9/12/13/14

€ 17,00

Tagliatelle fatte in casa con vongole veraci,  
asparagi verdi e bottarga di muggine

*Hausgemachte Tagliatelle mit Venusmuscheln,  
grünen Spargeln und „bottarga di muggine“*

Homemade tagliatelle with clams,  
green asparagus and "bottarga di muggine"

1/2/3/4/5/6/7/9/11/12/13/14

€ 17,00

\*40/40

Fonduta di parmigiano di solo Bruna stagionato 40 mesi e gocce di balsamico invecchiato 40 mesi.

*Parmesancreme aus 40 Monate gereiftem Parmesan, 40 Monate gereiften Balsamicoessig*

Parmesan sauce with 40 months aged Parmigiano and 40 months aged Balsamic vinegar

DALLA TERRA AL MARE  
VON DEN BERGEN ZUR KÜSTE  
FROM COAST TO MOUNTAINS

Suprema di pollo allevato a mais su salsa Madera,  
ortaggi primaverili, patate novelle  
e funghi bio dell'Alto Adige

*Maishähnchenbrust auf Madeira-Sauce,  
Frühlingsgemüse, Neue Kartoffeln  
und Südtiroler Bio-Pilze*

Sweetcorn chicken breast on Madeira sauce,  
spring vegetables, new potatoes  
and South Tyrolian ecological mushrooms

5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 23,00

Controfiletto di manzo alla griglia  
patate croccanti, broccolo selvatico  
e anguilla affumicata

*Gegrilltes Rindslendenstück,  
krokante Kartoffeln, wilder Brokkoli  
und geräucherter Aal*

Grilled Entrecôte,  
crunchy potatoes, wild broccoli and smoked eel,

1/3/5/6/7/9/11/12/13

€ 29,00

Asparagi bianchi, prosciutto del contadino,  
patate novelle e salsa alla bolzanina

*Weißer Spargeln, Bauernschinken,  
neue Kartoffeln und Bozner Sauce*

White asparagus, ham, boiled potatoes and "Bozner Sauce"

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 24,00

Trancio di trota salmonata dell'Alto Adige cotta poché,  
burro di malga nocciola "Vignarola", salsa al Riesling  
e misticanze di erbe amare

*Pochierte Tranche von der Lachsforelle aus Südtirol,  
Haselnuss-Bergbutter „Vignarola“, Riesling-Sauce  
und Bitterkräuter*

Poached local salmon trout,  
hazelnut-butter "Vignarola", Riesling sauce  
and bitter herbs

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 29,00

Misticanza mista - *gemischter Salatteller* - mixed salad

€ 8,00

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate

*Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können*

Substances that may cause allergies or other undesirable reactions



**1)** Cereali, Glutine  
Glutenhaltiges Getreide  
Cereals, Gluten



**8)** Frutta a guscio, Noci  
Hartschalenobst, Nüsse  
Tree Nuts, Nuts



**2)** Crostacei  
Krebstiere  
Crustacea



**9)** Sedano  
Sellerie  
Celery



**3)** Uova  
Eier  
Eggs



**10)** Senape  
Senf  
Mustard



**4)** Pesce  
Fische  
Fish



**11)** Sesamo  
Sesamesamen  
Sesame seeds



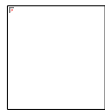
**5)** Arachidi  
Erdnüsse  
Peanuts



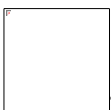
**12)** Anidride Solforosa, Solfiti  
Schwefeldioxid, Sulfite  
Sulfur dioxide, Sulfites



**6)** Soia  
Sojabohnen  
Soy



**13)** Lupini  
Lupinen  
Lupines



**7)** Latte, lattosio  
Milch, Laktose  
Milk, lactose



**14)** Molluschi  
Weichtiere  
Mollusks