

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

Bollito di manzo Bio Alto Adige
Patate di montagna, radici invernali e salsa verde

*Gekochtes Bio-Rindfleisch aus Südtirol
Bergkartoffeln, Winterwurzeln und Salsa Verde*

Organic boiled beef from South Tyrol
mountain potatoes, winter roots and Salsa Verde

5/6/9/10/11/13

€ 24,00

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,
maionese alla senape,
focaccia tostata, burro salato

*Filet Tatar vom Südtirol Rind,
Senfmayonnaise, getoastete Focaccia
und Salzbutter*

Filet tatar of South Tyrolean beef,
mustard mayonnaise, roasted focaccia
and salted butter

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Praline di patata di montagna, speck del contadino,
crema di radici invernali all'olio extra vergine di oliva
e formaggio di malga

*Kartoffelpralinen, Bauernspeck,
Creme aus Winterwurzeln
mit extra nativem Olivenöl und Almkäse*

Mountain potato pralines, Farmer's bacon,
winter root cream with extra Virgin Olive Oil
and mountain cheese

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

€ 12,00

Girello di vitello cotto lentamente,
crema di parmigiano, tuorlo marinato nocciole

*Schonend gegarter Kalbstafelspitz,
Parmesancreme, mariniertes Eigelb, Haselnüsse*

Slow-cooked veal rump,
parmesan cream, marinated egg yolk, hazelnuts

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

€ 14,00

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

“Mosaico” di salmone affumicato in casa,
alga nori, caviale di latticello, lime e puntarelle

*„Mosaik“ aus hausgeräuchertem Lachs,
Nori-Alge, Buttermilchperlen, Limette und Puntarelle*

“Smoked Salmon Mosaic,” Nori seaweed,
buttermilk caviar, lime, and puntarelle

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

€ 16,00

LE PASTE E RISOTTO TEIGSPEISEN UND RISOTTO PASTA AND RISOTTO

Gnocchi di patate di montagna, "ragù di cortile" e zucca arrostita
Gnocchi aus Bergkartoffeln mit Bauernhofragout und geröstetem Kürbis

Mountain potato gnocchi with farmyard ragù and roasted pumpkin
1/3/5/6/7/8/9/12/13
€ 14,00

Zuppa d'orzo con carne affumicata
Gerstensuppe mit geräucherten Fleischwürfeln

Barley soup with smoked meat
1/5/6/7/9/10/11/12/13
€ 10,00

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

Mezzelune di pasta patate fatte in casa, ripieni
con stracotto di coda di bue, crema di spinaci
*Hausgemachte Kartoffel-Mezzelune gefüllt
mit geschmortem Ochsenschwanz, Spinatcreme*

Homemade potato mezzelune stuffed
with braised oxtail, spinach cream
1/3/5/6/7/9/12/13
€ 15,00

Anolini in brodo di Culatello di Zibello e Vermouth
Anolini in Brühe aus Culatello di Zibello und Vermut
Anolini in broth of Culatello di Zibello and Vermouth
1/3/5/6/7/9/12/13
€ 13,00

Risotto Vialone Nano, noci di capesante,
radicchio tardivo brasato al vino rosso
*Risotto Vialone Nano, Jakobsmuscheln
mit geschmortem Radicchio*

Risotto Vialone Nano, scallops
with late-harvest radicchio braised in red wine
4/5/6/7/9/12/13/14
à pers. € 16,00 – minimo 2 persone (16 min. attesa)

Pasta mista, cozze, calamari e patate
„Pasta mista“ mit Muscheln, Tintenfischen und Kartoffeln
“Pasta mista”, mussels, squid and potatoes
1/2/4/5/6/7/9/12/13/14
€ 16,00

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

Petto di faraona alla piastra, spätzle e funghi misti brasati al maderà

Gegrillte Fasanenbrust, Spätzle und in Madera geschmorte Pilze

Grilled guinea fowl breast, Spätzle, and Madera-braised mixed mushrooms

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

€ 23,00

Sella di coniglio farcita, carciofo in tempura, crema di pecorino

Gefülltes Kaninchenkarree, Artischocke in Tempura, Pecorino Creme

Filled rabbit saddle, tempura artichoke, Pecorino cream

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

€ 23,00

Trancio di ombrina pesca mediterraneo, cicoria e bagna cauda

Mediterranes Seebrassenfilet, Chicorée und Bagna Cauda

Mediterranean Sea bass fillet, chicory, and Bagna Cauda

1/4/5/6/7/9/12/13

€ 27,00

Spiedino di capesante e gamberi, cavolfiore, capperi,
limone bio e olive taggiasche

*Gegrillter Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen,
Blumenkohl, Kapern, Bio-Zitrone und Taggiasca Oliven*

Scallops and prawns on a skewer,
Cauliflower, capers, bio lemon and taggiasca olives

1/2/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14

€ 29,00

Cavolfiore, salsa olandese, limone candito e mandorle

Blumenkohl, Sauce Hollandaise, kandierte Zitrone und Mandeln

Cauliflower, sauce hollandaise, lemon glaze and almonds

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

€ 19,00

Misticanza mista - *gemischter Salatteller* - mixed salad

€ 9,00

Coperto € 2,50 - Gedeck

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



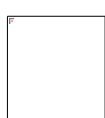
5) Arachidi
Erdnüsse
Peanuts



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