

## 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, toasted focaccia  
and salted butter

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Testina di vitello fritta  
crema di radici invernali all'olio extra vergine di oliva,  
salsa verde e rafano

*Frittierter Kalbskopf, Creme aus Winterwurzeln  
extra native Olivenöl, grüne Kräutersauce und Meerrettich*

Fried veal cheeks, winter root cream  
with extra Virgin Olive Oil  
salsa verde and horseradish

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

€ 14,00

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

Carpaccio di salmone marinato al pernod,  
panna acida, alga nori, finocchi e arance

*Carpaccio vom marinierten Lachs mit Pernod,  
Sauerrahm, Nori-Alge, Fenchel und Orangen*

Marinated salmon carpaccio with Pernod,  
sour cream, nori seaweed, fennel, and oranges

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 Ochenschwanz, Spinatcreme*

Homemade potato mezzelune stuffed  
with braised oxtail, spinach cream

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

€ 15,00

Risotto Vialone Nano, tartara di gamberi e arancia,  
radicchio tardivo brasato al vino rosso

*Risotto Vialone Nano, Garnelen-Orangen-Tatar  
mit geschmortem Radicchio*

Risotto Vialone Nano, prawns-orange-tatar  
with late-harvest radicchio braised in red wine

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

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 madera

*Gegrillte Perlhuhn Brust, Spätzle und in Madeira geschmorte Pilze*

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

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13  
€ 24,00

“Cordon bleu” di vitello bio Alto Adige, spuma di patate  
e salsa alla senape antica

*“Cordon Bleu” vom Bio-Kalb aus Südtirol,  
Kartoffelschaum und Senfsauce*

„Cordon bleu” of organic veal from South Tyrol,  
potato foam and mustard sauce

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13  
€ 26,00

Merluzzo skrei, tortino di cicoria e patate, bagna cauda,  
crumble di pane alle segale e nocciole tostate

*Skrei-Kabeljau, Chicorée- und Kartoffeltörtchen, Bagna Cauda,*

*Roggenbrot-Crumble mit gerösteten Haselnüssen*

Cod fish with chicory and potato tartlet, Bagna Cauda,  
rye bread crumble with toasted hazelnuts

1/5/6/7/8/9/10/11/12/13  
€ 29,00

Trancio di trota salmonata Alto Adige, polenta croccante,  
cappuccio brasato al cumino, salsa al Riesling

*Tranche von der Lachsforelle aus Südtirol, knusprige Polenta,  
geschmorter Spitzkohl mit Kümmel, Riesling-Sauce*

Fillet of South Tyrolean salmon trout, crispy polenta,  
braised cabbage with caraway, Riesling sauce

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13  
€ 28,00

Broccolo romanesco con hummus speziato e mandorle tostate

*Romanesco-Brokkoli mit würzigem Hummus und gerösteten Mandeln*

Romanesco broccoli with spiced hummus and toasted almonds

5/6/8/10/11/12  
€ 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