

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER

MAGDALENER HOF CLASSICS

Spaghetti chitarra allo “scoglio”

Spaghetti chitarra with seafood

1/2/3/4/9/14/7/12

€ 29,00

Uovo di campagna strapazzato, finferli freschi, cipollotto
e tartufo nero estivo

*Rührei von Freiland-Huhn, frische Pfifferlinge, Frühlingszwiebel
und schwarzer Sommertrüffel*

Scrambled eggs, chanterelles, spring onion
and black summer truffle

4/8/10/12

€ 15,00

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

7/9/12

€ 78,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen und auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservation

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

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

^{1/7/10}

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

DALLA BERKEL

Culatello di Zibello e filetti di melone
con misticanza del contadino

*Rohschinken „Culatello di Zibello“ mit Honigmelonenfilets
und misticanza*

Culatello di Zibello with melone
and misticanza

^{7/12}

€ 16,00

Trota della Val Passirio, affumicata,
mele alla senape, finocchio, acetosella

*Geräucherte Forelle aus dem Passeiertal
mit Apfelsenf, Fenchel und Sauferampfer*

Smoked trote from the Val Passirio
with apple mustard, fennel and sorrel

^{4/8/10/12}

€ 16,00

Noci di capesante gratinate con finferli freschi e panour aromatica

*Gratinierte Jakobsmuscheln mit frischen Pfifferlingen
und Kräuterbrotbrösel*

Gratinated scallops with chanterelles,
and herbs bread crumbs

^{14/7}

€ 18,00

LE PASTE E RISOTTO
TEIGSPEISEN UND RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

Tortellini come se fossimo a Bologna,
con fonduta di parmigiano stagionato 40 mesi
tartufo nero estivo

*Tortellini wie in Bologna
Creme aus 40 Monate gereiftem Parmesan
schwarzer Sommertrüffel*

Tortellini as if in Bologna
cream of aged 40 months Parmesan
black summer truffle
€ 18,00

Taglierini con finferli freschi
Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen

Taglierini with chanterelles
1/3/7/9/12
€ 14,00

Risotto Vialone Nano, capesante,
burro acido al bergamotto, polvere di alga nori

*Risotto Vialone Nano
Jakobsmuscheln, Bergamotte-Säurebutter, Nori-Algen-Pulver*

Vialone Nano Risotto
scallops, bergamot acid butter, nori seaweed powder
4/5/6/7/9/11/12/14
à pers. € 18,00 – minimo 2 persone (16 min. attesa)

Ravioli ripieni di burrata,
calamari del mediterraneo, datterino, basilico

*Mit Burrata gefüllte Ravioli,
mediterrane Tintenfische, Datterino-Tomaten,
Basilikum*

Ravioli filled with burrata,
Mediterranean calamari, datterino tomatoes, basil

1/3/5/6/7/12/14
€ 16,00

supplemento per tartufo nero estivo

Aufschlag für schwarzen Sommertrüffel

*Supplement for summer black truffle
€ 6,00*

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

Nodino di vitello con patate e finferli freschi

Kalbskotelett mit Kartoffeln und frischen Pfifferlingen

Veal chop with potatoes and chanterelles

3/7/9/10/12

€ 28,00

Controfiletto di manzo grigliato con purea di sedano rapa
al tartufo nero estivo, patate croccanti

*Gegrilltes Lendenstück vom Rind mit Selleriepüree
dazu schwarzer Sommertrüffel, und krokante Kartoffeln*

Grilled beef sirloin with celery puree
black summer truffle and crispy potatoes

1/6/7/9/10/12

€ 32,00

Filetto di branzino, pappa al pomodoro,
caponata di melanzane,
mozzarella di bufala

*Seebarschfilet, Pappa al Pomodoro,
Auberginen-Caponata, Büffelmozzarella*

Sea bass fillet, pappa al pomodoro,
eggplant caponata, buffalo mozzarella

4/5/6/7/9

€ 29,00

Spiedino di capesante e gamberi, gazpacho di cetrioli,
rafano e mela, limone bio e bottarga

*Gegrillter Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen,
Gurkengazpacho, Meerrettich-Apfel,
Bio-Zitrone und Bottarga*

Skewer of scallops and shrimp,
cucumber gazpacho, horseradish and apple,
organic lemon and bottarga

2/4/5/6/9/14

€ 29,00

supplemento per tartufo nero estivo

Aufschlag für schwarzen Sommertrüffel

supplement for summer black truffle

€ 6,00

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