

# 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, Frühlingzwiebel  
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

<sup>1/7/10</sup>

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

<sup>7/12</sup>

€ 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

<sup>4/8/10/12</sup>

€ 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

<sup>14/7</sup>

€ 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, passata di pomodoro datterino,  
crema di burrata, pesto, gamberi

*Risotto Vialone Nano  
mit Tomatensauce, Burratacreme, Pesto und Garnelen*

Vialone Nano Risotto  
with tomato sauce, burrata cream, pesto and prawns  
2/7/12  
à pers. € 18,00 - minimo 2 persone

Maltagliati alle erbe,  
seppia del mediterraneo arrostita; molluschi, bottarga

*Kräuter - Maltagliati,  
gebratener mediterraner Tintenfisch,  
Schalentiere, Bottarga*

Maltagliati with herbs,  
roasted mediterranean cuttlefish, shellfish, bottarga

1/3/4/9/12/14  
€ 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 e gambero arrostito, fondo di patate  
verdure verdi e finferli  
*Gebratenes Wolfsbarschfilet und Garnele,*  
*Kartoffelboden, grünes Gemüse und Pfifferlingen*  
Roasted sea bass and prawn  
potato sauce, green vegetable and chanterelles  
4/7  
€ 29,00

Tonno pesca Mar Adriatico,  
passata di datterino, caponata di melanzane,  
mozzarella di bufala  
*Thunfisch aus dem Adriatischen Meer,*  
*Tomatenpüree*  
*Auberginen-Caponata und Büffelmozzarella*  
Adriatic Sea tuna, tomato pappas,  
aubergine caponata,  
buffalo mozzarella  
4/7/9  
€ 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