

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

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 asparagi bianchi marinati
con misticanza del contadino

*Culatello di Zibello Rohschinken mit weißen marinierten Spargeln
und gemischten Salat*

Culatello di Zibello with marinated white asparagus
and mixed salad

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 arrostiti, burrata affumicata, chorizo, piselli

*Gebratene Jakobsmuscheln mit geräucherter Burrata und Erbsen
und Chorizo-Wurst*

Roasted scallops with smoked burrata,
Chorizo sausage and peas

14/7

€ 18,00

LE PASTE E RISOTTO

TEIGSPEISEN UND RISOTTO

Tortelli fatti in casa ripieni d'anatra,
brodo di parmigiano e piselli

*Hausgemachte Teigtaschen, gefüllt mit Entenfleisch,
Parmesansüppchen und Erbsen*

Tortelli filled with duck,
parmesan consommé and peas

1/3/7//9/12/13

€ 18,00

Taglierini con asparagi verdi
e formaggio di capra Bio

*Bandnudeln mit grünen Spargeln
und Bio- Ziegenkäse*

Taglierini with green asparagus
and ecological goat cheese

1/3/7/9/12

€ 14,00

Risotto Vialone Nano mantecato, gamberi,
asparagi bianchi, limone bio candito, pesto di aglio orsino

*Risotto Vialone Nano mit Garnelen
weißen Spargeln, kandierte Bio-Zitrone und Bärlauch Pesto*

Vialone Nano Risotto with prawns,
white asparagus, candied lemon and wild garlic pesto

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

€ 18,00

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

Asparagi bianchi, prosciutto del contadino affumicato,
salsa alla Bolzanina, patate novelle

*Weißer Stangenspargel, geräucherter Bauernschinken,
Bozner Sauce und Kartoffeln*

*White asparagus, smoked farmers ham,
Bolzano Sauce and potatoes*

3/7/9/10/12

€ 23,00

Costoletta di maiale iberico
con patate croccanti,
e morchelle

*Kotelett vom Iberico Schwein
mit Kartoffeln und Morcheln*

Iberico pork escalope,
crispy potatoes and morchelle

6/7/9/10/12

€ 28,00

Agnello alla brace, pecorino, carciofo brasato,
espuma di patate, misticanza aromatica

*Gegrilltes Lammfleisch, Pecorino-Käse, geschmorte Artischocke
Kartoffel-Espuma, aromatische Misticanza*

Grilled lamb, pecorino cheese, braised artichoke
potato espuma, aromatic misticanza

7/9/12

€ 28,00

Salmerino della Val Passiria al verde,
asparagi bianchi e limone bruciato

*Saibling aus dem Passeiertal,
weißer Spargel und gebrannte Zitrone*

Char from the Passirio Valley,
white asparagus and burned lemon

4/7

€ 26,00

Tonno pesca Mar Adriatico,
caponata di melanzane,
mozzarella di bufala, salsa BBQ

*Thunfisch aus dem Adriatischen Meer,
Auberginen-Caponata, Büffelmozzarella, BBQ-Sauce*

Adriatic Sea tuna, aubergine caponata,
buffalo mozzarella, BBQ sauce

4/7/9

€ 29,00

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