

CONSIGLIAMO

WIR EMPFEHLEN

SPECIAL DAYS

Speck del contadino con mousse al rafano,
giardiniera e Schüttelbrot

*Bauernspeck mit Meerrettichmousse,
Sauergemüse und Schüttelbrot*

Farmer's bacon with horseradish mousse,
pickled vegetables, and Schüttelbrot

1/5/6/7/9/10/11/13
€ 14,00

Zuppa d' orzo con cubetti maiale affumicato

Gerstensuppe mit Räucherfleisch

Barley soup with smoked pork

1/5/6/7/9/10/11/13
€ 12,00

“Schnitzel” di cervo con salsa di funghi shiitake e riso selvatico

Hirschschnitzel mit Shiitake-Pilzen und Wildreis

Venison schnitzel with shiitake mushroom sauce and wild rice

5/6/7/9/10/11/12/13
€ 23,00

Cipollata di manzo con schiacciata di patate alle erbe
e panna acida

*Zwiebelrostbraten vom Rind mit Kräuterkartoffelpüree
und Sauerrahm*

Beef stew with herbed mashed potatoes
and sour cream

1/5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 28,00

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER

MAGDALENER CLASSICS

Spaghetti chitarra allo “scoglio”

Spaghetti chitarra with seafood

1/2/3/4/5/6/7/9/12/13/14

€ 29,00

Filetto di manzo “dello chef” 500 gr
con ortaggi di stagione e tortino di patate
per 2 persone

*„Chefs Filet” – Rinderfilet 500 gr.
mit Grillgemüse der Saison und Kartoffelröstlinchen
für 2 Personen*

500 gr grilled beef filet
with grilled seasonal vegetables and potatoes
for 2 people

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

€ 92,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservations

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,
pain brioche, burro salato

*Filet Tatar vom Südtiroler Rind,
Briochebrot und gesalzene Butter*

Filet tatar of South Tyrolean beef,
brioche bread and salted butter

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Abanico di maiale iberico scottato,
crema di cime di rapa, riduzione d'arancia e crumble di tarallo

*Kurz angebratenes Iberico-Schweinerückensteak,
Stängelkohlcreme
Orangensauce und Tarallo-Crumble*

Seared Iberico pork abanico
Broccoli rabe cream, orange reduction and tarallo crumble

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

€ 17,00

Insalata tiepida di frutti di mare,
verdure croccanti e citronette al bergamotto

*Lauwarmer Meeresfrüchtesalat,
knackigem Gemüse und Bergamotten-Citronette*

Warm seafood salad,
crunchy vegetables, and bergamot citronette

2/4/5/6/9/10/11/12/13

€ 18,00

Capesante gratinate nel loro guscio
zucca arrostita e parmigiano stagionato 24 mesi

*In der Schale überbackene Jakobsmuscheln
mit geröstetem Kürbis und 24 Monate gereiftem Parmesankäse*

Breaded scallops served in their shell
with roasted pumpkin and 24 months aged parmesan cheese

1/5/6/7/13/14

€ 18,00

Terrina di funghi bio dell'Alto Adige,
crema di patate affumicata, chips di pane nero

*Terrine aus Bio-Pilzen Südtirol,
Geräucherte Kartoffelcreme, Chips aus Schwarzbrot*

Organic mushroom terrine,
smoked potato cream, black bread chips

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

€ 16,00

LE PASTE / TEIGSPEISEN / PASTA

Gnocchi di patate di montagna
con ragù di selvaggina, composta di mirtilli rossi

*Gnocchi aus Bergkartoffeln mit Wildragoût,
Preiselbeerkonfitüre,*

Alpine potato gnocchi with game ragout,
cranberry jam

1/3/5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 16,00

Risotto vialone nano mantecato con salsiccia di Bra,
stracciatella di bufala e broccolo

*Risotto Vialone Nano
mit Bratwurstwürfel und Stracciatella di bufala*

Vialone Nano risotto with Bra sausage,
buffalo stracciatella

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

minimum 2 persone / Personen / people
€ 16 ,00 a persona /pro Person / per person

“Panciotti” ripieni di capesante e gamberi,
cime di rapa e gambero arrostito,

*„Panciotti“ gefüllt mit Jakobsmuscheln und Garnelen,
Stängelkohl und geröstete Garnele,*

“Panciotti” filled with scallops and prawns,
turnip tops and roasted prawn,

1//2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14
€ 18,00

“Schlutzkrapfen” ripieni di ricotta e spinaci,
formaggio di malga, burro nocciola e cipollina

*Schlutzkrapfen gefüllt mit Ricotta und Spinat,
Almkäse, braune Butter, Frühlingszwiebel,*

Schlutzkrapfen filled with ricotta and spinach,
alpine cheese, brown butter, spring onions,

1/3/5/6/7/8/10/11/13
€ 16,00

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

Petto d'anatra al forno
cappuccio rosso marinato e patate gratinate

*Gebratene Entenbrust
Marinierter Rotkohl und Kartoffelgraten*

Duck breast
with red cabbage and gratinated potatoes

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

€ 26,00

Guancia di maiale affumicata, crauti stufati,
schiacciata di patate alla panna acida e cipollina, schiuma al rafano

*Geräuchertes Schweinsbackerl, Sauerkraut,
Kartoffelpüree, Frühlingszwiebel, Meerrettichschaum*

Smoked pork cheek, braised sauerkraut,
mashed potatoes, spring onion, horseradish foam

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

€25,00

Trancio di Ombrina arrostita -
con crema di finocchi, limone bio candito, erbe amare

*Gebratenes Adlerfischfilet
mit Fenchelcreme, kandierter Bio-Zitrone und Bitterkräutern*

Fillet of meagre, fennel cream,
candied organic lemon, and bitter herbs

4/5/6/7/9/10/11/12/13/14

€ 31,00

Tranci di filetti di rombo alla griglia
carciofi stufati e riduzione di crostacei

*Gegrillte Steinbuttfilets
gedünstete Artischocken und Krustentierreduktion*

Grilled turbot fillets
Steamed artichokes and shellfish reduction

2/4/5/6/7/9/10/11/12/13/14

€ 31,00

Curry di ceci, cavolfiore, mais, cocco,
coriandolo, pak choi, anacardi tostati

*Kichererbsen-Curry mit Blumenkohl, Mais, Kokos,
Koriander, Pak Choi und gerösteten Cashewkernen*

Chickpea curry with cauliflower, corn, coconut,
coriander, pak choi and roasted cashew nuts

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

€ 18,00

Misticanza mista - *gemischter Salatteller* - mixed salad
€ 8,00

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) Pescen
Fisch
Fish



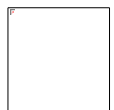
11) Sesamo
Sesamsamen
Sesame seeds



5) Araichidi
Erdrnüsse
Peanuts



12) Anidride Solforosa Solfiti
Schwefeldioxid, Sulfite
Sulfur dioxide, Sulfites



6) Soja
Sojabohnen
Soy



13) Lupini
Lupinen
Lupines



7) Latte Lattosio
Milch, Laktose
Milk lactose



14) Molluschi
Wichteire
Mollusks

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

INFORMATIONEN ZU ALLERGENEN

ALLERGEN INFORMATION

Informazioni sugli allergeni

La nostra cucina utilizza esclusivamente ingredienti selezionati e prepara ogni piatto con la massima attenzione.

Tuttavia, poiché tutte le lavorazioni avvengono negli stessi ambienti e con le stesse attrezzature,

non possiamo escludere la presenza accidentale di tracce di allergeni

(glutine, frutta a guscio, latte, uova e altri indicati nel Regolamento (UE) n. 1169/2011).

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni o per segnalare specifiche esigenze alimentari.

Informationen zu Allergenen

Unsere Küche arbeitet ausschließlich mit ausgewählten Zutaten und bereitet alle Gerichte mit größter Sorgfalt zu.

Da jedoch sämtliche Zubereitungen in denselben Räumen und mit denselben Geräten erfolgen,

kann das unbeabsichtigte Vorhandensein von Spuren von Allergenen nicht vollständig ausgeschlossen werden

(Gluten, Schalenfrüchte, Milch, Eier und andere laut Verordnung (EU) Nr. 1169/2011).

Unser Servicepersonal steht Ihnen für detaillierte Auskünfte oder spezielle Ernährungswünsche gerne zur Verfügung.

Allergen Information

Our kitchen uses only selected ingredients and prepares every dish with the utmost care.

However, since all preparations take place in the same areas and with the same equipment,

the accidental presence of traces of allergens cannot be completely excluded (gluten, nuts, milk, eggs,

and others listed in EU Regulation No. 1169/2011).

Our staff will be happy to provide detailed information or accommodate specific dietary needs.