

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER MAGDALENER HOF CLASSICS

Spaghetti chitarra allo “scoglio”

Spaghetti chitarra with seafood

€ 29,00

Filetto di manzo “dello chef” 500gr
con ortaggi di stagione – per 2 persone

à pers. € 39,00

*„Meistersteak“ - Rinderfilet 500 gr.
mit Grillgemüse der Saison – für 2 Personen
à pers. € 39,00*

500gr grilled beef filet
with grilled seasonal vegetables – for 2 people
à pers. € 39,00

Grigliata mista di pesce
con patate lesse

*Gegrillte Meeresfische
mit Kartoffeln*

Grilled mixed fish platter
with boiled potatoes
€ 38,00

PAELLA

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen und auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservation

à pers. € 35,00 je Person

**PER INIZIARE
ZU BEGINN
LETS START WITH...**

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
maionese alla senape antica,
misticanza del contadino, pane tostato

*Filettatar vom Südtiroler Rind,
Senfmayonnaise, Blattsalat, Röstbrot*

Filet tatar of South Tyrolean beef,
mustard mayonnaise, mixed salad, toasted bread

80 gr € 19,00

120 gr € 24,00

Speck del contadino, punte d'asparagi bianchi marinati
e dressing rustico all'uovo

*Bauernspeck, marinierte weiße Spargelspitzen
und Eierdressing*

Southtyrolean Speck with white asparagus tips and egg dressing
€ 15,00

Salmerino alpino, affumicato in casa, rape marinate
latticello emulsionato all'estratto di acetosella
crescione di ruscello

*Hausgeräucherter Alpiner Saibling, marinierte Rübe,
Buttermilch Dressing und Brunnenkresse*

Alpine char, marinted turnips, buttermilk sauce
and watercress

€ 16,00

Ceviche di tonno, avocado, patate dolce,
cipolla rossa e coriandolo fresco

*Thunfisch-Ceviche, Avocado, Süßkartoffeln,
rote Zwiebeln und frischer Koriander*

Tuna-Ceviche with avocado, sweet potatoes,
red onion and fresh coriander

€ 16,00

Insalata di frutti di mare, crostacei, molluschi con verdure croccanti,
olio EVO al prezzemolo

*Meeresfrüchtesalat mit Gemüsestreifen
Petersilienöl*

Seafood salad with vegetables, parsley oil

€ 16,00

LE PASTE E RISOTTI TEIGSPEISEN UND RISOTTI

Ravioli del "plin" ripieni
con fonduta di parmigiano reggiano di "Bruna" stagionato 24 mesi
ragù di vitello e spinacino novello

*Ravioli del „Plin“
gefüllt mit 24 Monate gereiftem Parmesankäse "Bruna",
Kalbsragout und Spinat*

Ravioli del „plin“
filled with 24 months matured parmesan cheese "Bruna",
veal ragout and spinach
€ 15,00

Taglierini di pasta all'uovo, asparagi verdi,
guanciale croccante e pecorino romano

*Eierteig Taglierini, grüner Spargel,
knusprige Schweinswange und Pecorino-Käse*

Taglierini, green asparagus, bacon and pecorino cheese
€ 14,00

Paccheri pastificio Felicetti mono grano "Matt"
con composta di pomodoro San Marzano

Paccheri mit San Marzano Tomatensauce

Paccheri with San Marzano tomato sauce
€ 12,00

Risotto Vialone Nano

mantecato con aglio orsino, asparagi bianchi e gamberi

*Vialone Nano Risotto
mit Bärlauch, weiße Spargeln und Garnelen*

Vialone Nano Risotto
with wild garlic, white asparagus and prawns

à pers. € 16,00 - minimo 2 persone

Fusilloni di pasta all'uovo, calamari saltati,
cozze, piselli, limone candito e bottarga

*Eierteig Fusilloni, sautierter Kalmar, Miesmuscheln,
Erbsen, kandierte Zitronen und Bottarga*

Fusilloni, sauted calamary, mussels,
peas, lemon glacé and bottarga
€ 16,00

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

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

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

White asparagus, smoked farmers ham,
potatoes and egg sauce
€ 21,00

Nodino di vitello cotto sul fuoco di legna, "gröstel" di verdure di stagione
Kalbskotelett über dem Holzfeuer gegrillt, Gröstel von Gemüse der Saison

Veal chops cooked over charcoal with seasonal vegetables
€ 26,00

Petto d'anatra laccato alle spezie,
"dischi" di patate arrostate, pak choi e shiitake Bio dall'Alto Adige

*Entenbrust mit Gewürzen lackiert,
geröstete Kartoffelscheiben, Pak Choi und Bio-Shiitake Pilze aus Südtirol*

Duck breast glacé with spices,
roasted potato, pack choi and organic shiitake mushrooms from South Tyrol
€ 23,00

Orata di lenza (ca. 1000 gr) al forno, verdure saltate e patate "la ratte"
Gebratene Goldbrasse (ca. 1 kg), mit sautiertem Gemüse und Kartoffeln

Roasted seabream (ca. 1 kg) with sautéed vegetables and potatoes
€ 56,00

Trancio di halibut dei mari del nord,
gratinato alle erbe, brodo di patate novelle, asparagi verdi anguilla affumicata

*Tranche vom Nordsee-Heilbutt
mit Kräutern gratiniert, grüner Spargel, geräucherter Aal*

Slice of North Sea halibut
gratinated with herb, green asparagus and smoked eel
€ 28,00

Misticanza - *gemischter Salatteller* - mixed salad

€ 8,00

VEGAN

Indivia belga glassata all'aceto balsamico di mela,
brodo affumicato di patate e miso,
funghi shiitake Bio Alto Adige, amaranto soffiato

*Belgische Endivie glasiert mit Apfelbalsamico-Essig,
geräucherte Kartoffel- Misobrühe
Südtiroler Bio-Shiitake-Pilze, gepuffter Amaranth*

Belgian endive glazed with apple balsamic vinegar,
Bio Alto Adige shiitake mushrooms, puffed amaranth
€ 14,00

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE FOR OUR SMALL GUESTS

Tortellini Bolognesi / Maccheroni al torchio / Spaghetto alla chitarra

con burro, olio EVO, salsa pomodoro oppure ragù bolognese
mit Butter, EVO-Öl, Tomatensauce oder Bologneser-Ragù
either with butter, EVO oil, tomato sauce or Bolognese ragù
€ 10,00

Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

Breaded chicken breast with french fries
€ 14,00

Filetto di merluzzo dorato con patatine fritte

Goldkabeljaufilet mit Pommes frites

Golden cod fillet with french fries
€ 16,00

Coperto € 2,50 – Gedeck € 2,50