

I CLASSICI – UNSERE KLASSIKER

MAGDALENER HOF CLASSICS

Spaghetti chitarra allo "scoglio"

Spaghetti chitarra with seafood

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

€ 29,00

Zuppa di pesce con pane tostato

Fischsuppe mit getoastetem Brot

Fish soup with toasted bread

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

€ 31,00

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

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

€ 78,00

Paella

min. 2 persone e su prenotazione

min. 2 Personen und auf Vorreservierung

minimum order 2 portions and on reservation

1/2/4/5/6/7/9/10/11/12/13/14

à pers. € 35,00 je Person

PER INIZIARE
ZU BEGINN
LETS START WITH...

Tartara di filetto di manzo dei nostri pascoli,
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

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

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Pollo bio dorato, cuore di lattuga alla brace, salsa cacio e pepe

Knuspriges Bio Huhn, gegrilltes Salatherz, "Cacio e Pepe" -Sauce

Golden roasted ecological chicken, grilled lettuce heart, "cacio e pepe" sauce

1/3/5/6/7/8/9/10/12/13

€ 18,00

Culatello di zibello, stracchino e giardiniera

Culatello di zibello, Stracchino-Käse und eingelegtes Sauergemüse

Culatello di zibello, stracchino cheese and pickled vegetable

1/5/6/7/12/13

€ 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

4/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 16,00

Insalata tiepida di polipo, gamberi e patate

Lauwarmer Tintenfischsalat, Garnelen und Kartoffeln

Octopus salad, prawn and potatoes

1/2/4/5/6/12/13/14

€ 18,00

LE PASTE E RISOTTO
TEIGSPEISEN UND RISOTTO
PASTA AND RISOTTO

Bigoli con ragù d'anatra e zucca arrostita speziata

Bigoli mit Entenragout und gewürztem, gebratenem Kürbis

Bigoli with duck ragout and spiced, roasted pumpkin

1/3/5/6/7/9/12/13

€ 16,00

Tagliatelle con ragù alla bolognese di solo manzo bio Alto Adige

Tagliatelle mit Bologneseragout aus reinem Bio-Rindfleisch Südtirol

Tagliatelle with Bolognese ragout made of only organic beef Alto Adige

1/3/5/6/7/9/12/13

€ 16,00

Pasta e fagioli con maltagliati alle erbe
e guanciale croccante

*„Pasta e fagioli“ mit Kräutermaltagliati
und knusprigem Guanciale-Speck*

Pasta e fagioli with herb maltagliati
and crispy guanciale bacon

1/3/5/6/7/9/12/13

€ 14,00

Risotto Vialone Nano, zucca hokkaido e gamberi

Risotto Vialone Nano, Hokkaidokürbis und Garnelen

Risotto Vialone Nano, Hokkaido pumpkin and prawns

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

à pers. € 16,00 – minimo 2 persone (16 min. attesa)

Pasta mista, cozze, calamari e patate

„Pasta mista“ mit Muscheln, Tintenfisch und Kartoffeln

“Pasta mista”, mussels, squid and potatoes

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

€ 16,00

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

Costoletta di vitello
con "fricassea" di patate e funghi

*Kalbskotelett vom Grill
mit "fricassea" aus Kartoffeln und Pilzen*

Grilled Veal chop
with 'fricassea' of potatoes and mushrooms

5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 27,00

Petto d'anatra arrostita, sedano rapa,
mela speziata e crauti rossi marinati

*Gebratene Entenbrust, Sellerieknolle,
Apfel und mariniertes rotes Sauerkraut*

Roasted duck breast, celery,
spiced apple and marinated red cabbage

5/6/7/8/9/10/11/12/13
€ 27,00

Trancio di baccalà cotto confit,
passata di ceci, molluschi e cime di rapa

*Tranche vom Stockfisch confit,
Kichererbsenpüree, Muscheln und Stängelkohl*

Cod fish confit, chickpea puree, shellfish and turnips

1/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13

€ 30,00

Spiedino di capesante e gamberi, crema
e schiacciata di broccolo romanesco

*Gegrillter Spieß von Jakobsmuscheln und Garnelen,
Creme von Romanesco-Brokkoli*

Scallops and prawns on a skewer,
cream and squash of Romanesco broccoli

1/2/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14

€ 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