

## 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 Dampfkartoffeln*  
Grilled mixed fish platter with boiled potatoes  
€ 38,00

Bollito misto  
Manzo-vitello-cotechino-lingua salmistrata-testina di vitello  
con patate lesse e salsa verde

*Gemischt Gekochtes*  
*Rindfleisch- Kalbfleisch- Pökeltzunge-Cotechino-Kalbskopf*  
*Dampfkartoffeln und grüne Kräutersauce*

Mixed boiled meat  
Beef- veal- corned tongue- cotechino potatoes and salsa verde  
€23,00

## 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,  
misticanza del contadino, pane con lievito madre e burro d'alpeggio

*Filettatar vom Südtiroler Rind,  
Senfmayonnaise, Salatspitzen, Röstbrot und Almbutter*

Filet tatar of South Tyrolean beef,  
mustard mayonnaise, mixed salad, toasted bread  
80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

Noci di capesante gratinate ai carciofi

*Jakobsmuscheln mit Artischocken gratiniert*

Gratinated scallops with artichokes  
€ 18,00

Ceviche di ricciola, avocado, patate dolce e cipolla rossa

*Cheviche von der Bernsteinmakrele, Avocado,  
Süßkartoffeln und rote Zwiebeln*

Mackerel-Ceviche with avocado,  
sweet potatoes and red onion  
€ 18,00

Brodo di cicale di mare, crostacei,  
limone bio candito, cime di rapa, crosne giapponese

*Bärenkrebs-Brühe mit Krustentieren, kandierte Bio-Zitrone, Stängelkohl  
und japanischer Knollenzest*

Sea cicade broth with crustaceans, candid lemon, rapini and knotroot  
€ 18,00

### DALLA BERKEL

Culatello di Zibello e stracchino

*Culatello di Zibello Rohschinken mit Stracchino-Käse*

Culatello di Zibello with stracchino cheese  
€ 16,00

Petto d'anatra marinato e affumicato,  
consommé con funghi enoki, cipollotto e mandorle di terra

*Marinierte, geräucherte Entenbrust und Consommé  
mit Enoki-Pilzen, Winterzwiebel und Erdmandeln*

Marinated smoked duck breast and consommé  
with enoki mushrooms, scallion and tigernut  
€ 16,00

Pollo bio dal maso dorato, tartufo nero pregiato e puntarelle

*Gold gebräuntes Hühnchen, schwarzer Trüffel und Puntarelle*

Chicken with black truffle and puntarelle  
€ 16,00

## LE PASTE E RISOTTI TEIGSPEISEN UND RISOTTI

Tortellini bolognesi in brodo di gallina

*Bologneser Tortellini in der Hühnerbrühe*

Tortellini from Bologna with chicken broth

€ 12,00

Taglierini di pasta all'uovo con ragù di vitello

*Eierbandnudeln mit Kalbsragoût*

Taglierini with veal ragout

€ 13,00

Schlutzkrapfen ripieni di ricotta e spinaci  
con formaggio di malga e burro di nocciola

*Schlutzkrapfen, gefüllt mit Topfen und Spinat  
dazu Almkäse und Nussbutter*

Schlutzkrapfen filled with ricotta and spinach  
alp cheese and brown butter

€ 13,00

Zuppa d'orzo alla bolzanina con maiale affumicato

*Bozner Gerstensuppe mit Räucherfleischwürfel*

Barley soup "alla Bolzanina" with smoked pork cubes

€10,00

Gnocchi di patate di montagna con ragù di selvaggina, zucca e cacao amaro

*Kartoffelgnocchi mit Wildragout, Kürbis und Bitterkakao*

Potato gnocchi with game ragout, pumpkin and bitter cacao

€ 13,00

Risotto Vialone Nano mantecato con gamberi  
radice di prezzemolo e olio di nocciole

*Risotto Vialone Nano mit Garnelen  
Petersilienwurzel und Nussöl*

Vialone Nano Risotto  
with prawns, parsley root and nut oil  
à pers. € 16,00 - minimo 2 persone

Mezzi paccheri pastificio Benedetto Cavalieri  
con ragù di ricciola alla cacciatora  
15 min. attesa

*Paccheri „Pastificio Benedetto Cavalieri“  
mit Bernsteinmakrelen-Ragoût  
15 Min. Wartezeit*

Paccheri "Pastificio Benedetto Cavalieri"  
with Mackerel-Ragout  
15 min. waiting time

€ 16,00

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

Costoletta di vitello arrostita (ca. 300 gr) con geröstel di patate e carciofi

*Gebratenes Kalbskotelett (ca. 300gr) mit Kartoffel-Artischocken-Geröstel*

Veal chop (ca. 300 gr) with potato-artichokes-“gröstel”  
€ 35,00

Medaglione di cervo, sedano rapa,  
gel di melograno e mela speziata arrostita

*Hirschmedaillon, Sellerieknolle,  
Granatapfel-Gel und gebratener Gewürzapfel*

Deer medallion, celery root,  
pomegranate gel and spiced apple  
€ 32,00

Controfiletto di manzo UMI (ca. 300 gr.), radicchio tardivo al vino rosso,  
fondo di manzo al tartufo nero, scalogno e Madera

*Rindslendenstück (ca. 300 gr.), mariniertes Radicchio,  
getrüffeltes Rinderfond, Schalotten und Madera*

Beef steak (ca. 300 gr.), marinated radicchio tardivo  
beef sauce with black truffle, spring onions and Madera  
€ 33,00

Trancio di ricciola cotta alla brace, il suo fondo,  
shiitake, pak choi

*Gebratene Bernsteinmakrele in ihrer eigenen Brühe,  
Shiitake- Pilze und Pak Choi*

Roasted mackerel in its own broth, shiitake mushrooms and pak choi  
€ 31,00

Rombo farcito alle erbe, glassato con il suo “sugo”,  
beurre blanc, spinaci saltati, radice di prezzemolo  
e olio al dragoncello

*Glasierter Steinbutt, mit Kräutern gefüllt,  
Beurre blanc, sautierten Spinat, Petersilienwurzel und Estragonöl*

Glaced turbot, filled with herbs  
beurre blanc, sauted spinach, parsley root and tarragon oil  
€ 34,00

Polipo arrostito con lenticchie di montagna, gamberi brasati e erbe selvatiche

*Gebratener Oktopus mit Berglinsen, geschmorten Garnelen  
und Wiesenkräutern*

Roasted octopus with mountain lentils, braised prawns and mixed herbs  
€ 28,00

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

## VEGAN

Bistecca di cavolfiore alla piastra marinato con zenzero,  
limone bio, coriandolo fresco e mandorle

*Gegrillter Blumenkohlsteak, mariniert mit Ingwer,  
Bio Zitrone, frischem Koriander und Mandeln*

Grilled cauliflower steak marinated with ginger,  
bio lemon, fresh coriander and almonds

€ 15,00

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