

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” 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

7/9/12

à pers. € 39,00

Zuppa di pesce con crostacei, molluschi
e pane pugliese tostato

*Fischsuppe mit Krustentieren, Meeresfrüchten und
getoastetem Puglieser Brot*

Fish and crustacean soup, mussels and toasted Pugliese bread

1/2/4/9/12/14

€ 32,00

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

*Filettatar vom Südtiroler Rind,
Senfmayonnaise und getoasteter Focaccia*

Filet tatar of South Tyrolean beef,
mustard mayonnaise, roasted focaccia

1/7/10

80 gr € 19,00 / 120 gr € 24,00

DALLA BERKEL

Culatello di Zibello e stracchino

Culatello di Zibello Rohschinken mit Stracchino-Käse

Culatello di Zibello with stracchino cheese

7

€ 16,00

Carciofo di montagna, pecorino e chorizo

Bergartischocke, Schafskäse und Chorizo

Mountain artichoke, sheep cheese and Chorizo

1/3/7/12

€ 14,00

Salmone marinato e avvolto in alga Nori,
infuso di cetriolo dolce, rafano, aneto e salsa ponzu

*Marinierter Lachs im Algenblatt
Gurkenaufguss, Meerrettich, Dill, und Ponzu Sauce*

Marinated salmon rolled in nori seaweed,
cucumber sauce, horseradish, dill and ponzu sauce

4/6/11

€ 16,00

Capiesante gratinate nel loro guscio con carciofi

Gartinierte Jakobsmuscheln mit Artischocken

Gratinated scallops with artichokes

14/1/7

€ 18,00

LE PASTE E RISOTTI TEIGSPEISEN UND RISOTTI

Tortellini come se fossimo a Bologna
con fonduta di parmigiano reggiano 40 mesi,
tartufo nero pregiato

*Tortellini wie in Bologna
Creme aus 40 Monate gereiftem Parmesan
schwarzer Trüffel*

Tortellini as if in Bologna
Parmesan cream aged 40 months
black truffle
1/3/7/5/6/9/12

€ 18,00

Taglierini di pasta all'uovo con ragù di vitello

Eierbandnudeln mit Kalbsragout

Taglierini with veal ragout
1/3/7/9/12

€ 13,00

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

*Kartoffelgnocchi mit Hirschragout, Kürbis
und Bitterkakao*

Potato gnocchi with deer ragout, pumpkin
and bitter cacao

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

€ 13,00

Risotto Vialone Nano mantecato,
cime di rapa, calamari, limone bio

*Risotto Vialone Nano mit Stängelkohl
Tintenfische und Bio-Zitrone*

Vialone Nano Risotto
with rapini, calamary and bio lemon

4/7/12/14

à pers. € 16,00 – minimo 2 persone

Mezzi paccheri del pastificio “Benedetto Cavalieri”
con ragù di ricciola alla cacciatora

*Paccheri Pastificio “Benedetto Cavalieri”
mit Ragù von der Bernsteinmakrele*

Paccheri “Pastificio Benedetto Cavalieri”
with mackerel – ragout

1/4/9/12/7

€ 16,00

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

Medaglione di cervo, sedano rapa,
gel di melograno e cardoncello arrostito

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

Deer medallion, celery root,
pomegranate gel and roasted oyster mushroom

7/9/12

€ 32,00

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

*Rindsendenstück (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

7/9/12

€ 33,00

Merluzzo Skrei, mais arrosto e salsa alla vicentina
Kabeljau Skrei, gebratener Mais, "alla Vicentina"

Codfish Skrei, roasted corn, sauce alla vicentina

1/3/4/5/7

€ 27,00

Calamaro mediterraneo, cavolfiore,
provola affumicata, limone Bio e capperi

*Tintenfisch vom Mittelmeer, Blumenkohl,
geräucherter Provolone-Käse, Bio Zitrone und Kapern*

Calamari from the mediterranean sea, cauliflower,
smoked provolone cheese, bio lemon and capers

7/14/4/12

€ 31,00

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

5/6/8/11

€ 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 ragú bolognese
mit Butter, EVO-Öl, Tomatensauce oder Bologneser-Ragú
either with butter, EVO oil, tomato sauce or Bolognese ragú

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

€ 10,00

Cotoletta di pollo impanata con patatine fritte

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites

Breaded chicken breast with french fries

1/3/5/6/7/8/11

€ 15,00

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