

## 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

## Piatti estivi – Sommerteller – summer dishes

Mozzarella di Buffala caseificio Borlotti  
con insalata di pomodori marinati al balsamico e cips di pane carasau

*Büffelmozzarella von der Borlotti Käserei  
dazu mit Balsamico mariniertes Tomatensalat  
und Carasau Brot Chips*

Buffala from the Borlotti cheesery  
with Balsamico marinated tomato salad  
and Carasau bread chips

€ 14,00

Girello di vitello nostrano con salsa tonnata e patate al vapore  
*Keule vom einheimischen Kalb mit Thunfischsauce und Dampfkartoffel*

Girello from veal with tuna sauce and potatoes

€ 16,00

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

Prosciutto di Parma riserva 24 mesi,  
con filetti di melone Cantalupo

*24 Monate gereifter Parmarohschinken  
mit Cantalupo-Melonenfilets*

Parma ham matured for 24 months  
with Cantalupo melon fillets

€ 14,00

Noci di capesante gratinate ai finferli

*Gratinierte Jakobsmuscheln mit Pfifferlingen*

Gratinated scallops with chanterelles

€ 18,00

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

*Meeresfrüchte Salat mit krokanten Gemüsestreifen  
und EVO Petersilienöl*

Seafood salad with vegetables, parsley oil

€ 16,00

## LE PASTE E RISOTTI TEIGSPEISEN UND RISOTTI

Tortellini come se fossimo a Bologna,  
crema di parmigiano di "bruana romagnola" stagionato 40 mesi  
tartufo nero estivo e spinacino novello

*Tortellini wie in Bologna  
Parmesancreme aus 40 Monate gereifter "Bruana romagnola  
schwarzer Sommertrüffel und Jungspinat*

Tortellini as if in Bologna  
Parmesan cream from "bruana romagnola" aged 40 months  
black summer truffle and baby spinach  
€ 16,00

Taglierini di pasta all'uovo, finferli freschi e ragù di vitello  
*Eierteig Taglierini mit frischen Pfifferlingen und Kalbsragoût*

Taglierini with fresh chanterelles and veal ragout  
€ 14,00

Paccheri pastifico 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 passata di pomodoro datterino  
e gamberi rossi siciliani crudi e marinati

*Vialone Nano Risotto mit passierter Tomatensauce  
und roh -marinierten sizilianischen Garnelen*

Vialone Nano Risotto  
with tomato sauce and marinated red shrimp  
à pers. € 16,00 - minimo 2 persone

Cavatelli con ragù di polipo, olive taggiasche e pomodori secchi  
*Cavatelli mit Tintenfischragoût, Taggiasche-Oliven und getrockneten Tomaten*

Cavatelli with octopus ragout, taggiasche olives and dried tomatoes  
€ 16,00

Raviolo ripieno di melanzana, con ragù di gamberi, fiori di zucca,  
pomodorini confit infornati e mozzarella

*Teigtasche gefüllt mit Aubergine, mit Garnelenragoût  
Ofentomatenkonfit, Mozzarella und Kürbisblüte*

Raviolo filled with eggplant, with shrimp ragout tomato confit  
mozzarella and pumpkin blossom

€ 16,00

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

Frittura di calamari e code di gamberi con chips di patate

*Frittierte Tintenfische und Garnelenschwänze mit Kartoffelchips*

Fried calamary, shrimps and potato chips

€ 19,00

Zuppa di pesce con crostacei, molluschi e pane pugliese tostato

*Fischsuppe mit Krustentieren, Weichtiere und getoastetem Puglieser Brot*

Fish soup with crustaceans, mussels and toasted Pugliese bread

€ 31,00

Trancio di tonno, zucchini alla scapece e colatura di burrata buffala

*Thunfischtranche mit marinierten Zucchini nach Neapolitaner Art  
und Büffel-Burratacreme*

Slice of tuna with marinated courgette Neapolitan style  
with buffalo burrata cream

€ 29,00

Steak di manzo Angus "UMI" cotto su carboni con melanzana alla parmigiana

*Rindssteak Angus "UMI" vom Holzkohlengrill  
mit Auberginenschiffchen nach Parmigiana Art*

Beef steak „UMI“ grilled over charcoal with melanzana alla parmigiana

€ 30,00

Nodino di vitello cotto sul fuoco di legna, geröstel di patate e finferli freschi

*Auf Holzkohle gegrilltes Kalbskotelett  
mit Kartoffelgeröstel und frischen Pfifferlingen*

Veal chops cooked over charcoal with potatoes and chanterelles

€ 26,00

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

*mit Gewürzen lackierte Entenbrust*

*Röstkartoffel, 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

Misticanza mista - *gemischter Salatteller* - mixed salad

€ 8,00

## VEGAN

Bistecca di cavolfiore marinato, misticanza del contadino e mandorle

*Mariniertes Blumenkohlsteak, gemischter Salat und Mandeln*

Marinated cauliflower steak, mixed salad and almonds

€ 13,00

## 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