



- Speisekarte -



la Magica
Italian Restaurant

- Öffnungszeiten -

Dienstag & Mittwoch: 17.30 - 21.30 Uhr

Donnerstag bis Sonntag: 11.30 - 14.30 und 17.30 - 21.30 Uhr

Montag: Ruhetag



Minestre – Suppen

- 8 **Crema di Pomodoro** (c, 2) 5,00 €
Tomatencremesuppe
- 9 **Passatelli in Brodo** (a,b,e,1,8) 5,50 €
Festtagssuppe mit Paniermehl, Eier, Parmesankäse und Zitrone, Rinderkraftbrühe



Antipasti – Vorspeisen

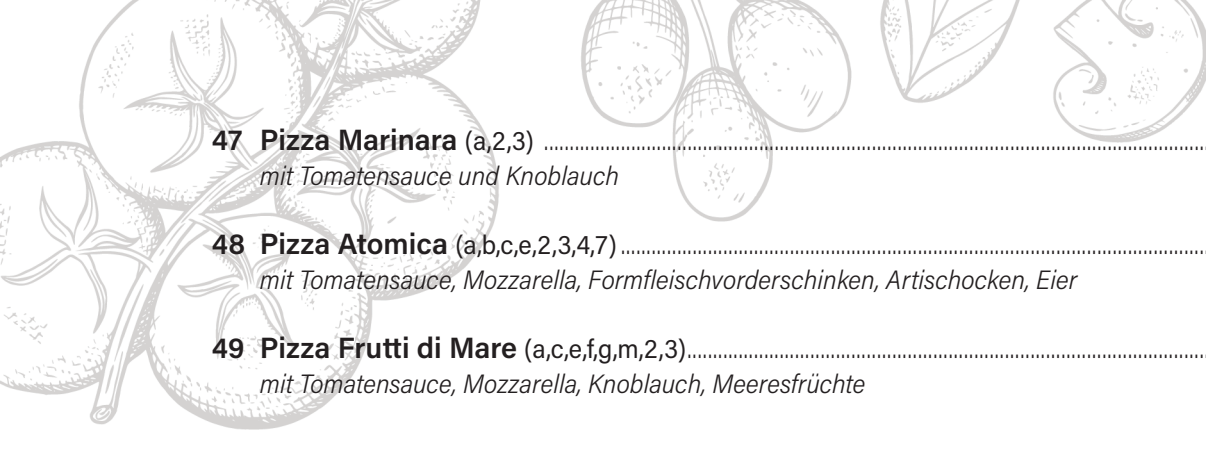
- 11 **Antipasti del giorno** (a,c) 12,50 €
Gemischter Vorspeisenteller des Tages (auf Wunsch auch vegan)
- 12 **Bruschetta al pomodoro** (a) 6,00 €
geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch (vegan)
- 13 **Bruschetta La Magica** (a,c,8)..... 8,00 €
Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse
- 14 **Vitello Tonnato** (c,g) 12,50 €
Kalbfleisch mit Thunfisch
- 15 **Carpaccio La Magica** (c,8) 12,00 €
Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse
- 16 **Mozzarella Caprese** (c,8)..... 9,50 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- 17 **Carpaccio di Polipo** (g) 12,50 €
Hauchdünner Oktopus mit frischen Tomaten und Knoblauch, balsamische Creme
- 18 **Pizza Pane** (a) 5,50 €
Pizzabrot

Insalate – Salate

- 20 **Insalata Mista** (c,8) 6,00 €
Gemischter Salat mit Essig, Öl oder Dressing (vegan)
- 21 **Insalata di Pomodoro** (b,c)..... 7,00 €
Tomaten und Zwiebeln
- 22 **Insalata La Magica** (f,2) 12,50 €
Gebackene Garnelen in Kartoffelteig mit Chili-Pistaziensauce, gemischter Salat, Rucola, Tomaten, Obstgarnitur, Essig und Öl
- 23 **Insalata Arcobaleno** (c,g,2,3,4,8,b) 10,50 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Mozzarella, Formfleischforderschinken, Rucola und Ei
- 24 **Insalata di Tacchino** (c,d,e,8) 11,50 €
Gemischter Salat, Rucola, gebratene Pute, Parmesankäse, Walnussöl, Essig oder Dressing
- 

Pizza

- 
- 30 Pizza Margherita (a,c,2,3)** 7,00 €
mit Tomatensauce und Mozzarella (vegetarisch)
- 31 Pizza Salame (a,c,2,3,4,7)** 8,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
- 32 Pizza Prosciutto (a,c,2,3,4,14)** 8,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Formfleischvorderschinken
- 33 Pizza Peperoniwurst (a,c,2,3,4,7)** 8,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Peperoniwurst
- 34 Pizza Hawai (c,2,3,4,7)** 9,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Formfleischvorderschinken
- 35 Pizza Tonno e Cipolla (a,c,g,8)** 10,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
- 36 Pizza 4 Formaggi (a,c)** 10,50 €
mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten
- 37 Pizza Salame e Prosciutto (a,c,2,3,4,7)** 9,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Formfleischvorderschinken
- 38 Pizza Prosciutto, Salame, Champignon e Cipolla (a,c,2,3,4,7)** 10,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Formfleischvorderschinken, Salami, Champignons und Zwiebeln
- 39 Pizza Peperoniwurst, Champignons e Prosciutto (a,c,2,3,4,7)** 10,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Peperoniwurst, Champignons und Formfleischvorderschinken
- 40 Pizza Vegetariana (a,c)** 10,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse
- 41 Pizza Milano (a,c,8)** 12,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse und luftgetrockneten Rindfleischscheiben
- 42 Pizza Italia (a,c,2,8)** 10,00 €
mit Mozzarella, Rucola, Parmesankäse und Kirschtomaten
- 43 Pizza Parma (a,c,2,3,4,7)** 12,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse
- 44 Pizza Salmone e Spinaci (a,e,g,2,3)** 12,50 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und frischen Tomaten
- 45 Pizza 4 Stagioni (a,c,2,3,4,6,7)** 11,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Formfleischvorderschinken, Oliven und Artischocken
- 46 Pizza Sardelle e Capperi (a,c,g,2,3,4)** 9,00 €
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern



47 Pizza Marinara (a,2,3) <i>mit Tomatensauce und Knoblauch</i>	5,50 €
48 Pizza Atomica (a,b,c,e,2,3,4,7) <i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Formfleischvorderschinken, Artischocken, Eier</i>	12,00 €
49 Pizza Frutti di Mare (a,c,e,f,g,m,2,3) <i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte</i>	12,50 €

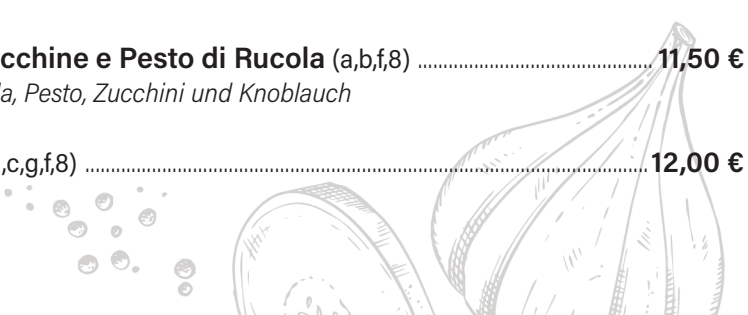
Pizza Variationen und Beilagen



Ananas, Champignons, Kapern, Oliven, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Mais, Ei, Rucola	1,50 €
Artischocken, Mozzarella, Salami, Formfleischvorderschinken, Thunfisch, Peperoniwurst, Buffelmozzarella	2,50 €
Gorgonzola, Parmaschinken, Krabben, Parmesankäse, Sardellen, Meeresfrüchte	3,00 €
Pommes	3,50 €
Beilagensalat	3,50 €
Dressing	2,50 €

Primi Piatti – Pastagerichte

60 Lasagne alla Bolognese (8,a,b,c) <i>mit Hackfleischsauce und Käse überbacken</i>	9,00 €
61 Penne all'Arrabbiata (a,c) <i>mit scharfen Peperoni und Tomatensauce (vegetarisch)</i>	9,00 €
62 Spaghetti aglio e oglio (a) <i>mit Knoblauch und Olivenöl</i>	7,50 €
63 Tagliatelle alla Bolognese (a,b,e) <i>Bandnudeln mit Hackfleischsauce</i>	9,00 €
64 Gnocchi alla Sorrentina (a,c,2) <i>Kartoffelnudeln mit Tomatensauce und Mozzarella (vegetarisch)</i>	10,00 €
65 Tortelloni Ricotta e Spinaci (a,b,c,8) <i>Gefüllte Nudeln mit Spinat, Ricotta, Champignons und Sahnesauce</i>	10,50 €
66 Tagliatelle al Salmone (a,b,c,g,8) <i>Bandnudeln mit frischem Lachs, Sahne und Tomatensauce</i>	11,50 €
67 Tagliatelle Gamberetti, Zucchini e Pesto di Rucola (a,b,f,8) <i>Bandnudeln mit Garnelen, Rucola, Pesto, Zucchini und Knoblauch</i>	11,50 €
68 Spaghetti Frutti di Mare (a,c,g,f,8) <i>mit Meeresfrüchten</i>	12,00 €





Carne di Maiale – Schweinefleisch

Als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln und Salat mit Dressing

- 70 Scaloppina ai vino bianco** (a,c,k,5) **15,50 €**
mit Weißweinsauce
- 71 Saltimbocca alla Romana** (a,c,k,5,7,8) **17,00 €**
mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsauce
- 72 Scaloppina ai Funghi** (a,c,k,5,8) **16,00 €**
mit frischer Champignon-Rahmsauce

Schweineschnitzel

Als Beilage servieren wir Pommes und Salat mit Dressing

- 80 Cotoletta alla Parmigiana** (a,b,c,2,3,4,8) **15,50 €**
Schnitzel mit Schinken, Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
- 81 Cotoletta ai Funghi** (a,b,c,8) **15,50 €**
Schnitzel mit frischer Champignon-Rahmsauce

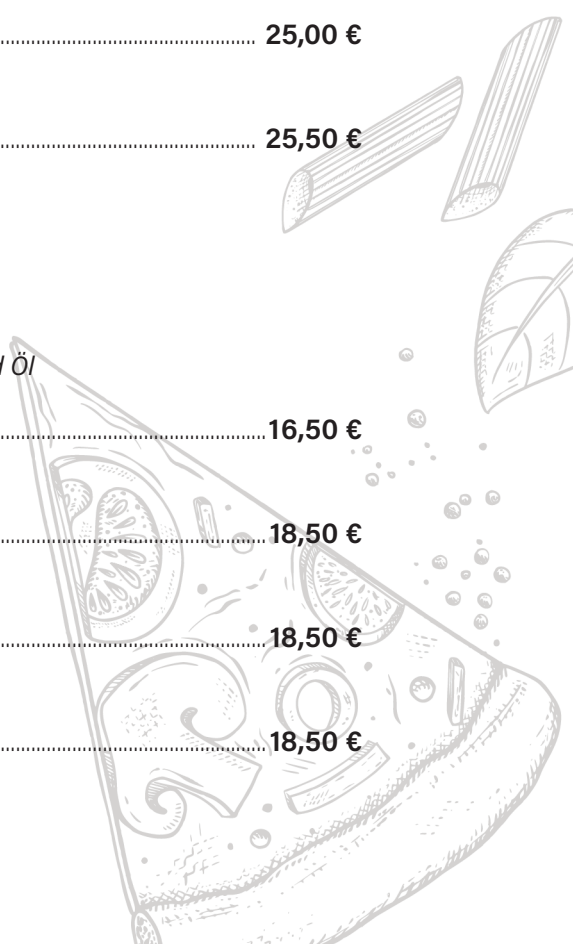
Carne di Manzo – Rindfleisch

Als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln und Salat mit Dressing

- 90 Bistecca alla Griglia** (c) **24,00 €**
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
- 91 Bistecca con Cipolle Brasate** (c,8) **25,00 €**
Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln
- 92 Tagliata di Manzo con Rucola e grana** (c) **25,50 €**
geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und Parmesankäse

Pesce – Fisch

Als Beilage servieren wir mediterranes Gemüse und Salat mit Essig und Öl

- 100 Calamari alla Griglia** (a,c,m) **16,50 €**
Tintenfisch vom Grill
- 101 Scampi alla Griglia** (a,f,g) **18,50 €**
Scampi vom Grill
- 102 Salmone alla Griglia** (g) **18,50 €**
Frischen Lachs vom Grill
- 103 Filetto di Orata alla Griglia** (g) **18,50 €**
Goldbrassenfilet vom Grill
- 



Dessert

110 Tiramisu (a,b,c) hausgemacht mit Eier	5,00 €
111 Panna Cotta (c)	4,50 €
112 Tartufo (a,b,c) Eistrüffel Vanille/Schokolade.....	5,00 €
113 Affogato al caffè mit Vanille Eis	4,50 €



Vini' Bianchi – Weißweine

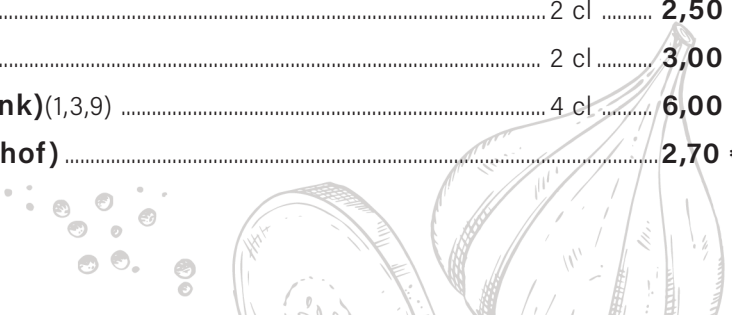
Pinot Grigio trocken (k,5).....	0,2 l	5,50 €	
Colle dei Tigli halbtrocken (k,5)	0,2 l	6,00 €	0,75 l 19,90 €
Weißweinschorle trocken (k,5).....	0,2 l	5,00 €	
Frascati trocken (k,5).....	0,2 l	5,50 €	
Fiano D'Avellino (k,5).....	0,2 l	6,50 €	0,75 l 23,00 €
Greco Di Tufo (k,5).....	0,2 l	6,50 €	0,75 l 23,00 €

Vini' Rossi – Rotweine

Montepulciano trocken (k,5).....	0,2 l	6,00 €	0,75 l 19,90 €
Lambrusco süß (k,5)	0,2 l	6,00 €	
Primitivo trocken (k,5)	0,2 l	6,50 €	0,75 l 19,90 €
Nero d'Avola trocken (k,5).....	0,2 l	6,00 €	0,75 l 18,90 €

Magenbitter – Spirituosen

Averna	2 cl	2,50 €
Ramazzotti	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	2 cl	2,50 €
Amaro del Capo	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €
Amaretto	2 cl	2,50 €
Marsala (k,5)	2 cl	2,50 €
Limoncello	2 cl	2,50 €
Grappa prime uve	2 cl	3,50 €
Grappa barrique	2 cl	4,00 €
Williams Birne	2 cl	2,50 €
Jack Daniels	2 cl	3,00 €
Jack Daniels Cola (Longdrink)(1,3,9)	4 cl	6,00 €
Alte Williams Birne (Birkenhof)		2,70 €



Alte Marille (Birkenhof) 2,70 €

Birra alla Spina – Bier vom Fass

Radeberger Pils (1#) 0,3 l **2,70 €** 0,5 l **3,70 €**
Radler (1#) 0,3 l **2,70 €** 0,5 l **3,70 €**
Diesel (1#,1,3,9) 0,3 l **2,70 €** 0,5 l **3,70 €**
Allgäuer Büble dunkel (1#) 0,3 l **2,70 €** 0,5 l **3,70 €**
Allgäuer Edelweissbier Hefeweizen (1+) 0,5 l **3,70 €**
Allgäuer Büble Edelweissbier Colaweizen (1+,1,3,9) 0,5 l **3,70 €**

Birra in Bottiglia – Flaschenbiere

Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei (1+) 0,5 l **3,70 €**
Jever Fun (1#) 0,33 l **2,60 €**
Clausthaler Radler alkoholfrei (1#,3) 0,33 l **2,60 €**
Oberdorfer Hell (1#) 0,5 l **3,70 €**

Aperitivi

Prosecco (k,5) **3,50 €**
Aperol Spritz (k,1,5) Aperol, Prosecco, Soda **6,50 €**
Hugo (k,5) Holunderblütensirup, Prosecco, Soda **6,50 €**
Gin Tonic (1) **5,00 €**
Campari Soda (1) **4,50 €**
Bombay Sapphire e Tonic **5,50 €**
Limoncello Spritz **6,50 €**

Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso (9) **2,20 €**
Espresso Corretto (9) mit Grappa oder mit Sambuca **3,50 €**
Espresso Doppio (9) **3,60 €**
Espresso (entkoffeiniert) **2,20 €**
Cappuccino (c,9) **2,50 €**
Kaffee (9) **2,50 €**
Latte Macchiato (c,9) **2,80 €**
Tee (9) Schwarztee, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Grüner Tee, Apfel Grün Tee **2,00 €**

Bibite Anatolische – Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1,3,9)	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Coca Cola Zero (1,3,13,14)	0,2 l	2,20 €		
Fanta	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Sprite (3)	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Spezi (1,3,9)	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Apfelsaft	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Apfelschorle	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Orangensaft	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Traubensaft	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Ginger Ale (1,3)	0,2 l	2,70 €		
Bitter Lemon (3,10)	0,2 l	2,70 €		
Tonic Water (10)	0,2 l	2,70 €		
Bionade Zitrone/Bergamotte/Holunder (1#,3)	0,33 l	2,70 €		
Selters Medium	0,25 l	2,20 €	0,75 l	5,50 €
Selters Naturell	0,25 l	2,20 €	0,75 l	5,50 €
Apfelwein (k,5)	0,25 l	2,70 €	0,5 l	4,50 €
Apfelwein sauer/Cola (1,3,5,9,k)	0,25 l	2,70 €	0,5 l	4,50 €
Johannesbeersaft	0,25 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €
Johannesbeerschorle	0,25 l	2,20 €	0,4 l	3,70 €

Zusatzstoffe Speisen: 1) Farbstoffe, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Schwefeldioxid, 6) Schwärzungsmittel, 7) Phosphat, 8) Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) gewachst, 12) Taurin, 13) enthält eine Phenylaminquelle, 14) Süßungsmittel

Allergene Stoffe Speisen: a) glutenhaltiges Getreide, Weizen, b) Eier, c) Milch/Milchprodukte, d) Schalenfrüchte, e) Erdnüsse, f) Krebstiere, g) Fische, h) Soja, i) Sellerie, k) Senf, l) Sesam, m) Weichtiere/Mollusken, n) Süßlupinen, o) Schwefeldioxid

Zusatzstoffe Getränke: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 5) geschwefelt, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 13) Phenylalaninquelle, 14) Süßungsmittel

Allergene Stoffe Getränke: 1+) glutenhaltiges Getreide: Weizen, 1#) glutenhaltiges Getreide: Gerste, k) Schwefeldioxid und Sulfide

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, erhalten Sie gerne bei unseren Mitarbeitern.

la Magica
Italian Restaurant