

la Magica
Italian Restaurant

Speisekarte

*Lassen Sie sich entführen auf eine
kulinarische Reise durch die authentischen
Aromen Italiens – mit Leidenschaft zubereitet und
aus Zutaten bester Qualität.*



- Öffnungszeiten -

Dienstag bis Samstag: 17.30 - 21.30 Uhr | Sonntag: 11.30 - 14.30 und 17.30 - 21.30 Uhr | Montag: Ruhetag

Für Gruppen ab 20 Personen (Firmen- Familienfeiern, etc.) öffnen wir unser Restaurant gern auf Anfrage auch mittags.



Minestre – Suppen

- 8 **Crema di Pomodoro** (c, 2) 6,90 €
Tomatencremesuppe
- 9 **Passatelli in Brodo** (a,b,e,1,8) 7,20 €
Festtagssuppe mit Paniermehl, Eier, Parmesankäse und Zitrone, Rinderkraftbrühe



Antipasti – Vorspeisen

Alle Vorspeisen servieren wir mit unseren hausgemachten Pizzabrötchen

- 11 **Antipasti del giorno** (a,c) 15,50 €
Gemischter Vorspeisenteller des Tages (auf Wunsch auch vegan)
- 12 **Bruschetta al pomodoro** (a) 7,00 €
geröstetes Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch (vegan)
- 13 **Bruschetta La Magica** (a,c,8)..... 9,90 €
Brot mit frischen Tomaten und Knoblauch, Parmaschinken, Rucola, Parmesankäse
- 14 **Vitello Tonnato** (c,g) 14,50 €
Kalbfleisch mit Thunfisch
- 15 **Carpaccio La Magica** (c,8) 14,50 €
Hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola und Parmesankäse
- 16 **Mozzarella Caprese** (c,8)..... 12,00 €
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- 18 **Pizza Pane** (a) 6,00 €
Pizzabrot

Insalate – Salate

Alle Salate servieren wir mit unseren hausgemachten Pizzabrötchen

- 20 **Insalata Mista** (c,8) 7,50 €
Gemischter Salat mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing (vegan)
- 22 **Insalata La Magica** (f,2) 15,90 €
Gebackene Garnelen in Kartoffelteig mit Chili-Pistaziensauce, gemischter Salat, Rucola, Tomaten, Obstgarnitur, Balsamico-Olivenöl-Dressing
- 23 **Insalata Arcobaleno** (c,g,2,3,4,8,b) 14,00 €
Gemischter Salat mit Thunfisch, Mais, Mozzarella, Formfleischforderschinken, Rucola und Ei, mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing
- 24 **Insalata di Tacchino** (c,d,e,8) 15,50 €
Gemischter Salat mit Rucola, gebratener Pute, Parmesankäse, Walnüssen, mit hausgemachtem Joghurtdressing oder Balsamico-Olivenöl-Dressing
- 

Pizza

- 30 Pizza Margherita (a,c,2,3)** **9,50 €**
mit Tomatensauce und Mozzarella (vegetarisch)
- 31 Pizza Salame (a,c,2,3,4,7)** **10,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami
- 32 Pizza Prosciutto (a,c,2,3,4,14)** **10,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Formfleischvorderschinken
- 33 Pizza Peperoniwurst (a,c,2,3,4,7)** **10,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Peperoniwurst
- 34 Pizza Hawai (c,2,3,4,7)** **11,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Ananas und Formfleischvorderschinken
- 35 Pizza Tonno e Cipolla (a,c,g,8)** **12,00 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
- 36 Pizza 4 Formaggi (a,c)** **12,50 €**
mit Tomatensauce und vier verschiedenen Käsesorten
- 37 Pizza Salame e Prosciutto (a,c,2,3,4,7)** **12,00 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Formfleischvorderschinken
- 38 Pizza Prosciutto, Salame, Champignon e Cipolla (a,c,2,3,4,7)** **13,00 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Formfleischvorderschinken, Salami, Champignons und Zwiebeln
- 39 Pizza Peperoniwurst, Champignons e Prosciutto (a,c,2,3,4,7)** **13,00 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Peperoniwurst, Champignons und Formfleischvorderschinken
- 40 Pizza Vegetariana (a,c)**..... **12,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse
- 41 Pizza Milano (a,c,8)** **14,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesankäse und luftgetrockneten Rindfleischscheiben
- 42 Pizza Italia (a,c,2,8)**..... **12,50 €**
mit Mozzarella, Rucola, Parmesankäse und Kirschtomaten (vegetarisch)
- 43 Pizza Parma (a,c,2,3,4,7)** **14,00 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse
- 44 Pizza Salmone e Spinaci (a,e,g,2,3)** **15,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Lachs, Spinat und Kirschtomaten
- 45 Pizza 4 Stagioni (a,c,2,3,4,6,7)** **13,00 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Champignons, Formfleischvorderschinken, Oliven und Artischocken
- 46 Pizza Sardelle e Capperi (a,c,g,2,3,4)**..... **11,50 €**
mit Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern



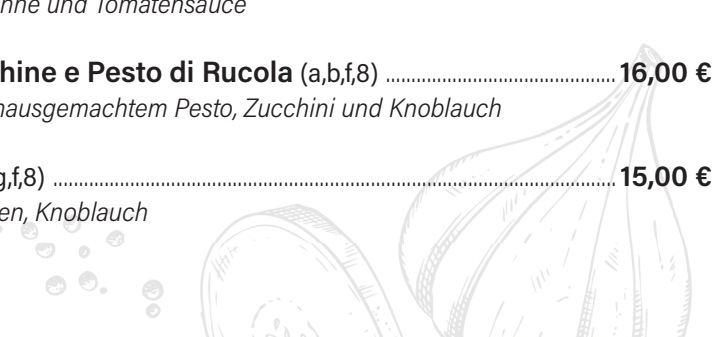
47 Pizza Marinara (a,2,3)	6,90 €
<i>mit Tomatensauce und Knoblauch (vegan)</i>	
49 Pizza Frutti di Mare (a,c,e,f,g,m,2,3)	14,50 €
<i>mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Meeresfrüchte</i>	

Pizza Variationen und Beilagen

Ananas, Champignons, Kapern, Oliven, Paprika, Peperoni, Zwiebeln, Mais, Ei, Rucola	1,50 €
Artischocken, Mozzarella, Salami, Formfleischforderschinken, Peperoniwurst, Peperoni, Spinat	2,50 €
Gorgonzola, Parmaschinken, Krabben, Parmesankäse, Sardellen, Meeresfrüchte, Thunfisch, Büffelmozzarella, Burrata	3,00 €
Pommes	4,50 €
Beilagensalat	4,50 €
Dressing	4,00 €
Ketchup, Mayonnaise, Schale Knoblauch	0,50 €

Primi Piatti – Pastagerichte

60 Lasagne alla Bolognese (8,a,b,c)	12,50 €
<i>mit Hackfleischsauce und Käse überbacken</i>	
61 Spaghetti Carbonara (a,b)	12,50 €
<i>mit Eiern, Käse, Guanciale</i>	
62 Spaghetti aglio e olio (a)	10,00 €
<i>mit Knoblauch und Olivenöl (vegan)</i>	
63 Tagliatelle alla Bolognese (a,b,e)	11,50 €
<i>Bandnudeln mit Hackfleischsauce</i>	
64 Gnocchi alla Sorrentina (a,c,2)	12,50 €
<i>Kartoffelnudeln mit Tomatensauce und Mozzarella (vegetarisch)</i>	
65 Tortelloni Ricotta e Spinaci (a,b,c,8)	15,50 €
<i>Gefüllte Nudeln mit Spinat, Ricotta, Champignons und Sahnesauce (vegetarisch)</i>	
66 Tagliatelle al Salmone (a,b,c,g,8)	16,00 €
<i>Bandnudeln mit frischem Lachs, Sahne und Tomatensauce</i>	
67 Tagliatelle Gamberetti, Zucchini e Pesto di Rucola (a,b,f,8)	16,00 €
<i>Bandnudeln mit Garnelen, Rucola, hausgemachtem Pesto, Zucchini und Knoblauch</i>	
68 Spaghetti Frutti di Mare (a,c,g,f,8)	15,00 €
<i>mit Meeresfrüchten, frischen Tomaten, Knoblauch</i>	



Schweineschnitzel

Als Beilage servieren wir Pommes und Salat mit hausgemachtem Joghurtdressing

- 80 Cotoletta alla Parmigiana (a,b,c,2,3,4,8) 18,50 €**
Schnitzel mit Schinken, Mozzarella, Tomatensauce und Basilikum
- 81 Cotoletta ai Funghi (a,b,c,8) 18,50 €**
Schnitzel mit frischer Champignon-Rahmsauce

Carne di Manzo – Rindfleisch

Als Beilage servieren wir Rosmarinkartoffeln und Salat mit hausgemachtem Joghurtdressing

- 90 Bistecca alla Griglia (c) 29,00 €**
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter
- 91 Bistecca con Cipolle Brasate (c,8) 29,50 €**
Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln
- 92 Argentinisches Rib Eye Steak 500 g (c) 58,00 €**
*Geschnittenes Rib Eye Steak auf dem heißen Stein mit Rosmarin- Grill- Ofenkartoffeln,
hausgemachter fruchtiger BBQ Sauce und / oder hausgemachter grüner Pfeffersahnesauce*

Pesce – Fisch

Als Beilage servieren wir mediterranes Gemüse und Salat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing

- 100 Calamari alla Griglia (a,c,m) 21,50 €**
Tintenfisch vom Grill
- 102 Salmone alla Griglia (g) 23,50 €**
Frischen Lachs vom Grill
- 103 Filetto di Orata alla Griglia (g) 23,50 €**
Frisches Goldbrassenfilet vom Grill

Dessert

- 110 Tiramisu (a,b,c) hausgemacht 6,90 €**
- 111 Panna Cotta (c) hausgemacht..... 6,90 €**
- 112 Tartufo Bianco (a,b,c) Kaffee- und Zabaioneis mit Baiserstreuseln umhüllt..... 6,50 €**
- 113 Tartufo Nero (a,b,c) Zabaione- und Schokoladeneis mit Schokoladenglasur,
mit Kakao und Haselnüssen umhüllt..... 6,50 €**
- 114 Affogato al caffè mit Vanille Eis 5,50 €**

Vini Bianchi – Weißweine

Colle dei Tigli halbtrocken (k,5)	0,2 l	6,50 €	0,75 l	22,50 €
Weißweinschorle trocken (k,5)	0,2 l	5,50 €		
Frascati trocken (k,5)	0,2 l	6,00 €		

Vini Rossi – Rotweine

Lambrusco süß (k,5)	0,2 l	6,50 €	0,75 l	22,50 €
Nero d'Avola trocken (k,5)	0,2 l	6,50 €	0,75 l	22,50 €

Magenbitter – Spirituosen

Averna	2 cl	3,00 €
Ramazzotti	2 cl	3,00 €
Fernet Branca	2 cl	3,00 €
Amaro del Capo(Kräuterlikör aus Kalabrien)	2 cl	3,00 €
Sambuca	2 cl	3,00 €
Amaretto	2 cl	3,00 €
Marsala (k,5)	2 cl	3,00 €
Limoncello	2 cl	3,00 €
Grappa prime uve	2 cl	4,00 €
Grappa barrique	2 cl	5,00 €
Jack Daniels	2 cl	4,70 €
Jack Daniels Cola (Longdrink)(1,3,9)	4 cl	7,90 €
Alte Williams Birne (Birkenhof)		4,00 €
Alte Marille (Birkenhof)		4,00 €

Birra alla Spina – Bier vom Fass

Radeberger Pils (1#)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
Radler (1#)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
Diesel (1#,1,3,9)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
Allgäuer Büble dunkel (1#)	0,3 l	3,40 €	0,5 l	4,80 €
Allgäuer Edelweissbier Hefeweizen (1+)	0,5 l	4,80 €		
Allgäuer Büble Edelweissbier Colaweizen (1+,1,3,9)	0,5 l	4,80 €		



Birra in Bottiglia – Flaschenbiere

Allgäuer Büble Edelweissbier alkoholfrei (1+)	0,5 l	4,80 €
Jever Fun (1#)	0,33 l	3,40 €
Clausthaler Radler alkoholfrei (1#,3)	0,33 l	3,40 €
Oberdorfer Hell (1#)	0,5 l	4,80 €

Aperitivi

Aperol Spritz (k,1,5) Aperol, Prosecco und Soda	7,50 €
Limoncello Spritz (k,1,5) Prosecco, Limoncello, Soda und Zitrone	7,50 €
Gin Tonic (1) Gin Sul mit Tonic	8,00 €
Lillet Wildberry (k,5) Wildberry, Prosecco und Soda, mit Waldfrüchten garniert	7,50 €
Hugo (k,5) Holunderblütensirup, Prosecco und Soda	7,50 €
Campari (1) Soda	5,00 €
Martini Dry Bianco, Rosso	5,50 €
Bitterino (alkoholfrei)	4,00 €

Bevande Calde – Warme Getränke

Espresso (9)	2,50 €
Espresso Corretto (9) mit Grappa oder mit Sambuca	3,90 €
Espresso Doppio (9)	4,00 €
Espresso (entkoffeiniert)	2,50 €
Cappuccino (c,9)	3,00 €
Kaffee Crema (9)	3,00 €
Latte Macchiato (c,9)	4,00 €
Tee (9) Schwarztee, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille, Grüner Tee, Apfel Grün Tee	2,50 €



Bibite Anatolische – Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1,3,9)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Coca Cola Zero (1,3,13,14)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Fanta	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Sprite (3)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Spezi (1,3,9)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Apfelsaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Apfelschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Traubensaft	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Ginger Ale (1,3)	0,2 l	3,30 €		
Bitter Lemon (3,10)	0,2 l	3,30 €		
Tonic Water (10)	0,2 l	3,30 €		
Bionade Zitrone/Bergamotte/Holunder (1#,3).....	0,33 l	3,30 €		
Selters Medium	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,50 €
Selters Naturell	0,25 l	3,00 €	0,75 l	6,50 €
Apfelwein (k,5)	0,25 l	3,30 €	0,5 l	6,90 €
Apfelwein sauer/Cola (1,3,5,9,k).....	0,25 l	3,30 €	0,5 l	6,90 €
Johannesbeersaft	0,25 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €
Johannesbeerschorle	0,25 l	2,80 €	0,4 l	4,60 €

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