

# MAGNO

PIZZERIA · RISTORANTE



falstaff

PIZZERIA MAGNO

in Salzburg hat

2024

im Rahmen des Falstaff Publikumsvotings zu den

BELIEBTESTEN PIZZERIEN  
SALZBURGS

den

1. PLATZ

belegt.

*W. Nöcker*

Wolfgang M. Nöcker  
Falstaff-Konzepter



BUON APPETITO

[www.pizzeria-magno.at](http://www.pizzeria-magno.at)



## Insalate Salate



### *Insalata Cesare* (A-C-D-G-M-O) € 12,90

knackige Salatherzen mit Croutons, gewürfelten Tomaten und Parmesan  
*crispy hearts of lettuce with croutons, and diced tomatoes and parmesan cheese*

+ mit Hühnerbruststreifen | *with chicken breast strips* € 4,00

+ mit Garnelen vom Grill | *with grilled prawns* € 7,00

+ mit Büffelmozzarella | *with Buffalo mozzarella* € 6,00

### *Insalata Tonno* (A-C-D-G-M-O) € 14,50

Thunfischsalat | *Tuna salad*

### *Insalata mista* € 5,60

gemischter Salat | *small mixed salad*

### *Primadonna di fichi* (A-C-D-G-M-O) € 5,60

Blattsalat mit Feigen und Cocktailtomaten | *leaf salad with figs and cocktail tomatoes*

### *Insalata Burratina* € 12,90

Pomodorini, Burrata | *Ruccola, pomodorini, burrata*

## Zuppe Suppen

### *Zuppa di pomodoro* (L-M) € 6,50

Tomatensuppe mit hausgemachtem geröstetem Brot  
*tomato soup with homemade toasted bread*



### *Zuppa di minestrone* (L-M) € 6,50

Gemüsesuppe | *vegetable soup*

### Allergenliste | *Allergen list*

A: Gluten | G: Milch von Säugetieren | B: Krebstiere | H: Schalenfrüchte | C: Eier von Geflügel | L: Sellerie | D: Fisch | M: Senf  
E: Erdnüsse | N: Sesamsamen | F: Sojabohnen | O: Schwefeloxid und Sulfite | P: Lupinen

A: *Gluten* | G: *Milk from mammals* | B: *Crustaceans* | H: *Nuts* | C: *Eggs from poultry* | L: *Celery* | D: *Fish* | M: *Mustard*  
E: *Peanuts* | N: *Sesame seeds* | F: *Soybeans* | O: *Sulfur dioxide and sulfites* | P: *Lupins*



# Antipasti

## Vorspeisen

**Antipasti di casa „Magno“** <sup>(A-C-D-G-M-O)</sup> € 15,90  
Vorspeisen nach Art des Hauses | *appetisers of the house*

**Vitello tonnato** <sup>(A-C-D-G-M-O)</sup> € 14,50  
kalter Kalbsbraten auf leichter Thunfischsoße mit Kapern und hausgemachtem geröstetem Brot  
*cold roast veal on light tuna sauce with capers and homemade toasted bread*

**Carpaccio di manzo** <sup>(A-C-D-G-M-O)</sup> € 15,50  
Rinder-Carpaccio mit Rucola, Parmesan und Kapern dazu hausgemachtes geröstetes Brot  
*Beef carpaccio with rocket, parmesan and capers served with homemade toasted bread*

**Bruschetta** <sup>(A-F-G-N)</sup> € 9,50  
geröstete Brotscheiben mit Mozzarella überbacken, dazu kleingewürfelte Tomaten und Olivenöl  
*toasted slices of bread topped with mozzarella, served with chopped tomatoes and olive oil*

**Caprese** <sup>(A-F-G-N)</sup> € 13,90  
Tomaten mit frischem Basilikum & Büffel-Mozzarella, Olivenöl und hausgemachtem geröstetem Brot  
*Tomatoes with fresh basil & buffalo mozzarella, olive oil and homemade toasted bread*

**Focaccia all'Aglio** <sup>(A)</sup> € 4,80  
ofenfrisches Pizzabrot | *oven-fresh pizza bread*

**Pane di „Magno“ con Avocado e Salmone** <sup>(A)</sup> € 10,90  
Geröstetes Brot mit Avocado, Lachs | *avocado, salmon*  
+ Ei € 2,80



# Pesce

## Fisch

**Filetto di Branzino** <sup>(G-D)</sup> € 25,50  
gegrillte Filets vom Wolfsbarsch mit Butter-Rosmarinkartoffeln  
*grilled sea bass fillets with butter-rosemary potatoes*

**Calamari alla griglia con verdure** <sup>(H)</sup> € 24,50  
Calamari und Gemüse vom Grill | *grilled calamari and vegetables*

**Cozze alla vino bianco o pomodoro** <sup>(G-D-H-O-A)</sup> € 16,90  
Muscheln in Weißwein oder Tomatensud | *Mussels in white wine or tomato broth*

**Piatto misto di pesce alla griglia** <sup>(G-D-H-O-A)</sup> € 27,90 pro Person  
Fischplatte für zwei Personen mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Fish platter for two with vegetables and rosemary potatoes*

**Filetto di salmone con verdure** <sup>(G-D-A)</sup> € 23,50  
Lachsfilet mit Gemüse | *Salmon fillet with vegetables*

### Allergenliste | Allergen list

A: Gluten | G: Milch von Säugetieren | B: Krebstiere | H: Schalenfrüchte | C: Eier von Geflügel | L: Sellerie | D: Fisch | M: Senf  
E: Erdnüsse | N: Sesamsamen | F: Sojabohnen | O: Schwefeloxid und Sulfiten | P: Lupinen

A: Gluten | G: Milk from mammals | B: Crustaceans | H: Nuts | C: Eggs from poultry | L: Celery | D: Fish | M: Mustard  
E: Peanuts | N: Sesame seeds | F: Soybeans | O: Sulfur dioxide and sulfites | P: Lupins



# Pasta fresca

*Frische Pasta*



## Ravioli di Tartufo, Gamberi e Rucola <sup>(A-C-G-E-H)</sup> € 19,50

frische Pasta gefüllt mit Trüffel, Garnelen und Rucola  
*fresh pasta filled with truffle, prawns and rocket*

## Spaghetti Bolognese <sup>(A-L)</sup> € 14,90

Spaghetti mit Bolognese-Sauce aus Rindfleisch  
*Spaghetti with bolognese sauce made from beef*

## Tagliatelle Cacio e Pepe <sup>(A-G-C-L-M-E-N-F)</sup> € 14,00

Tagliatelle in Käsesauce verfeinert mit Pfeffer  
*Tagliatelle in cheese sauce seasoned with pepper*

## Penne all'arrabbiata <sup>(A-G-C-L-M-E-N-F)</sup> € 14,00

Penne in würzig scharfer Tomatensauce | *Penne in spicy tomato sauce*



## Spaghetti alla carbonara <sup>(A-L)</sup> € 14,50

Spaghetti mit Pecorino, Guanciale und Eigelb  
*Spaghetti with pecorino cheese, guanciale bacon and egg yolk*

## Spaghetti aglio e olio <sup>(A-G-C-L-H)</sup> € 13,00

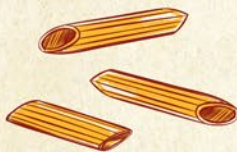
Spaghetti mit Knoblauchöl – scharf | *Spaghetti with garlic oil – hot*

## Penne Pollo <sup>(A-G-C-L-M)</sup> € 15,50

Penne mit Hühnerfleisch | *Penne with chicken*

## Tagliatelle con salmone <sup>(A-C-G)</sup> € 17,90

Tagliatelle mit Lachs | *Tagliatelle with salmon*



## Linguine con frutti di mare <sup>(A-C-G-E-H-D)</sup> € 18,90

Linguine mit Meeresfrüchten | *Linguine with seafood*

## Linguine vongole <sup>(A-C-G-E-H)</sup> € 17,90

Linguine mit Venus-Muscheln | *Linguine with clams*

# Pasta al forno

*Pasta aus dem Ofen*

## Penne pasticciate al forno <sup>(A-G-C-L-M)</sup> € 14,90

Penne mit Bolognese (Rindfleisch) mit Käse überbacken | *Penne with Bolognese (beef) baked with cheese*

## Lasagne <sup>(A-G-C-L-M-E-N-F)</sup> € 14,50

Lasagne mit Rindfleisch im Ofen überbacken | *baked lasagne with beef*

## Cannelloni Ricotta e Spinaci <sup>(A-G-L-F-C)</sup> € 15,50

Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat | *Cannelloni filled with ricotta and spinach*

### Allergenliste | Allergen list

A: Gluten | G: Milch von Säugetieren | B: Krebstiere | H: Schalenfrüchte | C: Eier von Geflügel | L: Sellerie | D: Fisch | M: Senf  
E: Erdnüsse | N: Sesamsamen | F: Sojabohnen | O: Schwefeloxid und Sulfit | P: Lupinen

A: Gluten | G: Milk from mammals | B: Crustaceans | H: Nuts | C: Eggs from poultry | L: Celery | D: Fish | M: Mustard  
E: Peanuts | N: Sesame seeds | F: Soybeans | O: Sulfur dioxide and sulfites | P: Lupins





# Pizza



<b>Margherita</b> (A-G)	€ 11,90	<b>Salmone</b> (A-F-G-D)	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, Basilikum <i>tomatoes, mozzarella, basil</i>		Mozzarella, Lachs <i>mozzarella, salmon</i>	
<b>Magno</b> (G-C-N)	€ 16,50	<b>Quattro Formaggi</b> (A-F-G)	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Rinderrohschinken, Büffelmozzarella, Kirschtomaten <i>tomatoes, mozzarella, ham, buffalo mozzarella, cherry tomatoes</i>		Tomaten, vier verschiedene Käsesorten <i>tomatoes, four different types of cheese</i>	
<b>Crudo con rucola e grana</b> (A-F-G)	€ 15,90	<b>Veneziana</b> (A-F-G-D)	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Parma Rohschinken, Rucola, Parmesan <i>tomatoes, mozzarella, ham, rocket, parmesan cheese</i>		Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven und Zwiebel <i>tomatoes, mozzarella, tuna, olives and onion</i>	
<b>Calzone</b> (G-M-F)	€ 16,50	<b>Napoletana</b> (A-G-F-D)	€ 13,90
Mozzarella, Champignons, Schinken <i>mozzarella, mushrooms, ham</i>		Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern <i>tomatoes, mozzarella, anchovies, capers</i>	
<b>Il Flauto</b> (A-F-G)	€ 18,90	<b>Hawaii</b> (A-F-G)	€ 13,90
Putenschinken, Mozzarella, Tomaten, Burratta <i>turkey ham, mozzarella, tomatoes, burratta</i>		Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas <i>tomatoes, mozzarella, ham, pineapple</i>	
<b>Avocado e Salmone</b> (A-F-G)	€ 17,90	<b>Salami</b> (A-F-G)	€ 13,90
Fior di latte Mozzarella, Lachs, Avocado <i>mozzarella, salmon, avocado</i>		Tomaten, Mozzarella, Salami <i>tomatoes, mozzarella, salami</i>	
<b>Vitale con Fichi</b> (A-F-G-D-N)	€ 17,90	<b>Ricotta spinaci</b> (A-F-G)	€ 13,90
Büffelmozzarella, Tomaten, Putenschinken, Feige <i>buffalo mozzarella, tomatoes, turkey ham, fig</i>		Tomaten, Mozzarella, Spinat, Ricotta <i>tomatoes, mozzarella, spinach, ricotta</i>	
<b>Diavola</b> (A-G)	€ 13,90	<b>Frutti di mare</b> (A-F-G-D)	€ 16,50
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami</i>		Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte <i>tomatoes, mozzarella, seafood</i>	
<b>Funghi</b> (A-F-G)	€ 13,90	<b>Quattro stagioni</b> (A-F-G)	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Champignons <i>tomatoes, mozzarella, mushrooms</i>		Tomaten, Mozzarella, Champignons, Schinken, Oliven, Artischocken <i>tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, olives, artichokes</i>	
<b>Caprese</b> (A-F-G)	€ 15,90	<b>Calabrese</b> (A-F-G)	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Basilikum <i>tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, basil</i>		Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Pfefferoni <i>tomatoes, mozzarella, spicy salami, pepperoni</i>	
<b>Gorgonzola e speck</b> (A-F-G)	€ 15,50	<b>Capricciosa</b> (A-F-G)	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Speck <i>tomatoes, mozzarella, gorgonzola, bacon</i>		Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken <i>tomatoes, mozzarella, artichokes, olives, ham</i>	
<b>Salami al tartufo</b> (A-F-G)	€ 15,90	<b>Vegetariana</b> (A-F-G)	€ 14,90
Tomaten, Mozzarella, Trüffel Salami, Basilikum <i>tomatoes, mozzarella, truffle salami, basil</i>		Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Champignons, Zwiebel <i>tomatoes, mozzarella, courgettes, peppers, mushrooms, onions</i>	

## Allergenliste | Allergen list

A: Gluten | G: Milch von Säugetieren | B: Krebstiere | H: Schalenfrüchte | C: Eier von Geflügel | L: Sellerie | D: Fisch | M: Senf  
E: Erdnüsse | N: Sesamsamen | F: Sojabohnen | O: Schwefeloxid und Sulfit | P: Lupinen

A: Gluten | G: Milk from mammals | B: Crustaceans | H: Nuts | C: Eggs from poultry | L: Celery | D: Fish | M: Mustard  
E: Peanuts | N: Sesame seeds | F: Soybeans | O: Sulfur dioxide and sulfites | P: Lupins





## Erfrischendes

hausgemachte Limonade Beeren-Orange	0,5 l € 4,50
hausgemachte Limonade Zitrone-Holunder	0,5 l € 4,50
Coca Cola, Cola Zero, Fanta	0,3 l € 4,10 – 0,5 l € 4,90
Apfel, Johannisbeer, Holunder	0,3 l € 4,10 – 0,5 l € 4,90
Säfte gespritzt: Apfel, Johannisbeer, Holunder	0,3 l € 4,10 – 0,5 l € 4,90
Soda Zitrone	0,5 l € 4,20
San Pellegrino	0,25 l € 4,20 – 0,75 l € 7,80
Aqua Panna	0,25 l € 4,20 – 0,75 l € 7,80

## Kaffee & Tee

Espresso	€ 3,40
Verlängerter	€ 3,80
Cappuccino	€ 4,60
Latte Macchiato	€ 5,90
doppelter Espresso   Caffé doppio	€ 4,90
Tee, diverse Sorten	€ 3,80

## Aperitif

Limocello Sprizz	€ 6,50
Limocello, Prosecco, Sodawasser	
Aperol Sprizz	€ 6,80
Aperol Veneziano	€ 7,80



Hugo	0,25 l € 6,80
Spritzer	0,25 l € 4,80
Sommer-Spritzer	0,25 l € 4,40
Lillet Lemon	0,25 l € 7,80
Lillet Berry	0,25 l € 7,80

## Bier

Stiegl Bier	0,3 l € 4,20 – 0,5 l € 4,90
Radler	0,3 l € 4,20 – 0,5 l € 4,90
Weißbier	0,3 l € 4,20 – 0,5 l € 4,90

## Digestif

Limocello, 2cl	€ 3,60
Grappa Barrique, 2cl	€ 3,10
Ramazotti, 2cl	€ 3,10

## Dolci

*Profiteroles alla vaniglia  
coperti di cioccolato* (A-G-C-E-F) € 6,40  
2 Stk. Profiteroles gefüllt mit Vanille  
und mit Schokolade überzogen  
*2 pcs Profiteroles filled with vanilla  
and glazed with chocolate*

*Tiramisu fatto in Casa* (A-G-C-E-F) € 6,50

*Panna Cotta* (A-G-C-E-F) € 6,30

*Tartufo nero o bianco* (A-G-C-E-F) € 5,40  
italienisches Eisdessert aus  
weißer oder dunkler Schokolade  
*italian ice cream dessert made from  
white or dark chocolate*

*Eiskaffee* (A-G-C-D-E-F) € 5,90

*Affogato al caffè* (A-G-C-D-E-F) € 4,90



Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Allergen O (Schwefeloxid und Sulfite)



## offene Weine Weiß vom Fass

### **Vino di casa**

Glas	0,125 l	€ 4,60
Glas	0,25 l	€ 8,90
Karaffe	0,75 l	€ 26,50

---

### **Pinot Grigio**

Glas	0,125 l	€ 5,30
Glas	0,25 l	€ 9,80
Karaffe	0,75 l	€ 32,00

---

## offene Weine Rot vom Fass

### **Vino di casa**

Glas	0,125 l	€ 4,60
Glas	0,25 l	€ 8,90
Karaffe	0,75 l	€ 26,50

---

### **Pinot Nero**

Glas	0,125 l	€ 5,30
Glas	0,25 l	€ 9,80
Karaffe	0,75 l	€ 32,00

---



## Flaschen

### **Prosecco**

€ 32,00

### **Rosé**

€ 34,00

### **Chardonnay**

€ 36,00

### **Merlot**

€ 36,00

---