

PIZZA NAPOLETANA

Focaccia

FLUFFIGES PIZZABROT

TEIGPORTION entspricht einer Pizza

FOCACCIA CLASSICA (A)

Rosmarin, Meersalz

6,90 €

FOCACCIA AGLIO OLIO (A)

Frischer BIO Knoblauch, Olivenöl extra vergine, Meersalz

6,90 €

FOCACCIA CAPRESE (A,G)

11,90 €

Büffelmozzarella D.O.P. (kaltbelegt), halbtrocknete Tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

Traditionale

MARINARA (A)

Tomaten, frisches Basilikum, frischer BIO Knoblauch, BIO Oregano, Olivenöl extra vergine

8,90 €

MARGHERITA (A,G)

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte, Olivenöl extra vergine

9,90 €

GELBE MARGHERITA (A,G)

gelbe Tomatensauce, Fior di Latte, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

12,90 €

BUFALINA (A,G)

Tomaten
Nach dem Backen: Büffelmozzarella D.O.P., frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

12,90 €

COTTO (A,G)

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte Berger Backofenschinken, Olivenöl extra vergine

13,40 €

CAPRICCIOSA (A,G)

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte, Berger Backofenschinken, frische BIO Champignons, Oliven, Artischocken, Olivenöl extra vergine

14,20 €

NAPOLI (A,D)

Tomaten, frisches Basilikum, frischer BIO Knoblauch, BIO Oregano, Sardinien, Kapern, Oliven, Olivenöl extra vergine

13,90 €

TONNARA 2.0 (A,D,G)

13,90 €

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, Oliven, frische Zwiebeln, Olivenöl extra vergine

MILANO (A,G)

13,40 €

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte, Salami Napoli Originale (milde Salami)

DIAVOLA (A,G)

13,40 €

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte, Spianata tradizionale calabrese (pikante Salami)

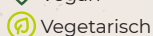
AMORE (A,G)

16,90 €

Tomaten, frisches Basilikum, Fior di Latte
Nach dem Backen: Rucola, halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, Prosciutto San Marco, gehobelter Grana Padano mind. 12 Monate gereift, Olivenöl extra vergine

Wir arbeiten nur mit frischen und hochwertigen Zutaten, die Pizzen werden bei 480 Grad rund 60 Sekunden lang in unserem original italienischen Pizzaofen gebacken.

Da alle Speisen frisch zubereitet werden, kann es zu den Stoßzeiten zu Wartezeiten von bis zu 40 Minuten kommen.



A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere
In unserem Betrieb verarbeiten wir auch weitere allergene Zutaten. Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.

PIZZA NAPOLETANA

Bianche

TONNARA (A,D,G) 13,40 €

Fior di Latte, Thunfisch, Kapern, Oliven, frische Zwiebeln, Olivenöl extra vergine

QUATTRO FORMAGGI (A,G) 🍷 12,90 €

Sauerrahm-Knoblauch Creme, Fior di Latte, Gorgonzola, gehobelter Grana Padano mind. 12 Monate gereift

FUOCO (A,G) 13,90 €

Fior di Latte, Bauchspeck, frische BIO Champignons, frische Zwiebeln, frischer BIO Knoblauch

PIZZA CARBONARA (A,C,G) 14,90 €

Fior di Latte, Bauchspeck, frischer Pfeffer, pasteurisiertes Eigelb, gehobelter Grana Padano mind. 12 Monate gereift

MIMOSA (A,G) 13,90 €

Sahnecreme, Fior di Latte, Berger Backofenschinken, Mais, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

Speciale

GENOVESE (A,G) 🍷 14,90 €

Basilikumpesto, Fior di Latte
Nach dem Backen: Rucola, halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, gehobelter Grana Padano mind. 12 Monate gereift

GIALLI (A,G) 🍷 17,90 €

Gelbe Tomatensauce, frisches Basilikum,
Nach dem Backen: Rucola, zerrissener Burrata, halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, Olivenöl extra vergine

DATTERINO (A,G) 21,90 €

Gelbe Tomatensauce, frisches Basilikum
Nach dem Backen: Rucola, halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, Prosciutto San Marco, zerissener Burrata, Olivenöl extra vergine

MARINARA DI L'INTENDITORE (A) 🍷 14,20 €

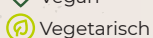
Tomaten, frisches Basilikum, frischer BIO Knoblauch, BIO Oregano, Premium Olivenöl
Nach dem Backen: halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, Creme aus veganem Basilikumpesto

BURRATINA (A,G) 🍷 16,90 €

Tomaten, BIO Oregano,
Nach dem Backen: Burrata, halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, frisches Basilikum, Olivenöl extra vergine

BURRATA E BASILICO (A,G) 20,90 €

Tomaten, BIO Oregano
Nach dem Backen: Burrata, halbtrocknete gelbe und rote Tomaten, Prosciutto San Marco, Basilikum Pesto



A Gluten, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fisch, **E** Erdnuss, **F** Soja, **G** Milch, **H** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere
In unserem Betrieb verarbeiten wir auch weitere allergene Zutaten. Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.

PIZZA NAPOLETANA

Esclusivo

WAGYU SALAMI (A,G)

27,90 €

Fior di Latte, Büffelmozzarella D.O.P.,
Wagyu Rinder Salami (100% Rind, BIO-Gewürze)

WAGYU PASTRAMI (A,G)

36,90 €

Sauerrahm-Knoblauch Creme, Fior di Latte
Nach dem Backen: Rucola, Wagyu Pastrami
(BMS 6-8 oder höher), Röstzwiebeln, Oberskren

Wagyu - Rindfleisch

Höchste Qualität bedeutet, dass zum einen nur die besten Zutaten und zum anderen das **beste Wagyu-Rindfleisch** für die Pizzen ausgewählt werden, um sicherzustellen, dass Ihre kulinarischen Erwartungen übertroffen werden.

Unsere exklusive Auswahl bietet Ihnen unvergleichlichen Geschmack und zarte Textur, die jeden Bissen zu einem kulinarischen Erlebnis macht.

Den Marmorierungsgrad spricht B.M.S (Beef Marbling Standard) unterteilt man in 12 Gruppen, die Fleischqualität in 5 Klassen.

Unser Wagyu Pastrami befindet sich in der **Spitzenklasse 4-5 mit einem BMS von 6-8 oder höher.**

Als Begleitung empfehlen wir die Weine Sauvignon Blanc (weiß) und Refosco dal Peduncolo (rot) von dem Weingut Isola Augusta aus dem wunderschönen Friaul in Norditalien.

FLEISCHQUALITÄT

5 Spitzenklasse	B.M.S. 8-12
4 Sehr gut	B.M.S. 5-7
3 Gut	B.M.S. 3-4
2 Mittel	B.M.S. 2
1 Unteres Maß	B.M.S.1



Vegetarisch

Fleischlos

A Gluten, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch, H Nüsse, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere
In unserem Betrieb verarbeiten wir auch weitere allergene Zutaten. Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.

PIZZA NAPOLETANA

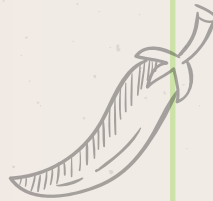
The Green Ones

Vegan

- ♥ MARINARA (A)
- ♥ MARINARA DI L'INTENDITORE (A)
- ♥ FOCACCIA CLASSICA (A)
- ♥ FOCACCIA AGLIO OGLIO (A)

Vegetarisch & Fleischlos

- 🍷 MARGHERITA (A,G)
- 🍷 GELBE MARGHERITA (A,G)
- 🍷 BUFALINA (A,G)
- 🍷 QUATTRO FORMAGGI (A,G)
- 🍷 GENOVESE (A,G)
- 🍷 GIALLI (A,G)
- 🍷 BURRATINA (A,G)
- 🍷 FOCACCIA CAPRESE (A,G)



Jede Pizza kann auf Wunsch auch **GLUTENFREI** zubereitet werden. **+2 €**

(Achtung Kontamination nicht ausgeschlossen)

Extra Zutaten

- | | |
|--|---------------|
| ♥ Frische Zwiebeln | 0,50 € |
| ♥ Kapern | |
| ♥ Oliven | |
| ♥ Mais | |
| ♥ Jalapenos | |
| <hr/> | |
| ♥ Frischer BIO Knoblauch | 0,70 € |
| ♥ BIO Oregano | |
| <hr/> | |
| ♥ Rucola | 1,50 € |
| ♥ Halbgetrocknete gelbe Tomaten | |
| ♥ Halbgetrocknete rote Tomaten | |
| ♥ Frische BIO Champignons | |
| ♥ Artischocken | |
| 🍷 Gorgonzola | |
| 🍷 Gehobelter Grana Padano
mind. 12 Monate gereift | |
| 🍷 pasteurisiertes Eigelb
(nach dem Backen) | |
| <hr/> | |
| ♥ Basilikum Pesto | 2,50 € |
| 🍷 Büffelmozzarella D.O.P.
(anstatt Fior di Latte) | |
| Beinschinken
(Berger Backofenschinken) | |
| Milde Salami | |
| Pikante Salami | |
| Bauchspeck | |
| Sardinen | |
| Thunfisch | |
| Prosciutto San Marco | |
| <hr/> | |
| 🍷 Burrata | 4,50 € |



Getränke

Alkoholfrei

FRITZ KOLA 330 ml	4,00 €
FRITZ KOLA ohne Zucker 330 ml	4,00 €
FRITZ LIMO Orange 330 ml	4,00 €
FRITZ LIMO Zitrone 330 ml	4,00 €
FRITZ BIO LIMONADE <i>Ananas Limette</i> 330 ml	4,00 €
PEDACOLA 330 ml	4,00 €
PEDACOLA Mandarine 330 ml	4,00 €
MÜ4TLA Kräuter Limonade 330 ml	3,50 €
RAUCH BIO <i>Apfelsaft naturtrüb gespritzt</i> 330 ml	4,00 €
RAUCH BIO <i>Johannisbeere gespritzt</i> 330 ml	4,00 €
RAUCH EISTEE Pfirsich 330 ml	3,50€
RAUCH EISTEE Zitrone 330 ml	3,50€
RAUCH EISTEE Granatapfel 330 ml	3,50€
LEITUNGSWASSER <i>Zitrone Himbeere Holunder</i> <i>Jugendgetränk</i> 250 ml	2,00 €
LEITUNGSWASSER <i>Zitrone Himbeere Holunder</i> <i>Jugendgetränk</i> 500 ml	3,90 €
SODA Zitrone Himbeere Holunder <i>Jugendgetränk</i> 250 ml	2,50 €

SODA Zitrone | Himbeere | Holunder **4,60 €**
Jugendgetränk
500 ml

Mineralwasser

AQUA PANNA still 250 ml	2,20€
AQUA PANNA still 750 ml	4,90€
S. PELLEGRINO prickelnd 250 ml	2,20€
S. PELLEGRINO prickelnd 750 ml	4,90€

Spritzer

FRANZ Weißer Spritzer 330 ml	3,90€
SISSI Rosé Spritzer 330 ml	3,90€

Flaschenbier (o)

WIESELBURGER Stammbräu 500 ml	4,50€
FREISTÄDTER Ratsherrn 330 ml	3,60€
FREISTÄDTER Bio Zwickl 330 ml	3,60€
FREISTÄDTER Zwickl Radler 330 ml	3,60€
BIRRA MORETTI 330 ml	3,60€
FRANZISKANER Weißbier naturtrüb 500 ml	4,20€
WIESELBURGER 0,0 Alkoholfrei 500 ml	4,00€



Weine

Spumante Schaumwein

CHARDÍ EXTRA BRUT (O)

Chardonnay

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

Vino Bianchi Weißwein

RIBOLLA GIALLA (O)

Venezia Giulia | Isola Augusta 2022

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

PINOT GRIGIO (O)

Friuli | Isola Augusta 2022

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

SAUVIGNON (O)

Friuli | Isola Augusta 2021

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

Vino Rossi Rotwein

PINOT NERO (O)

Friuli | Isola Augusta 2022

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

MERLOT (O)

Friuli | Isola Augusta 2021

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO (O)

Friuli | Isola Augusta 2021

1/8 l

4,20€

Flasche 750 ml

19,90€

Vino Dolce Dessertwein

VERDUZZO FRIULANO (O)

Friuli | Isola Augusta 2022

0,1 l

3,90€

Flasche 375 ml

13,90€



Tel. 07260 / 72576

Schlossberg 90, 4391 Waldhausen





Kaffee & Tee

Kaffee

ESPRESSO	2,90€
ESPRESSO Doppio	4,20€
KLEINER BRAUNER (G) <i>Espresso, geschäumte Milch</i>	2,90€
GROSSER BRAUNER (G) <i>Doppelter Espresso, geschäumte Milch</i>	4,20€
HÄFERLKAFFEE (G) <i>Halb Kaffee, Halb Milch</i>	4,20€
VERLÄNGERTER	3,60€
CAPPUCCINO (G)	4,20€
LATTE MACCHIATO (G)	4,70€

Tee

HARI TEA <i>Hibiskus & Minze</i> <i>BIO-zertifiziert & Fair Trade</i> 300 ml	3,90€
HARI TEA <i>Jasmintee & Ingwer</i> <i>BIO-zertifiziert & Fair Trade</i> 300 ml	3,90€
DEMERS TEEHAUS <i>Waldfrüchte Cocktail</i> <i>BIO Früchtetee</i> 300 ml	3,90€
DEMERS TEEHAUS <i>Kräuter Geheimnis</i> <i>BIO Kräutertee</i> 300 ml	3,90€

Heiße Getränke

KAKAO (G)	3,90€
HEISSE WEISSE SCHOKOLADE (G)	3,90€

Desserts

SÜSSE PIZZA (A,E,F,G,H) <i>Nutella</i> Vanille-Mascarpone-Creme, Nutella, Haselnusskrokant	15,90€
SÜSSE PIZZA (A,E,F,G,H) <i>Pistazie</i> Vanille-Mascarpone-Creme, Pistazien Creme, gehackte Pistazien	15,90€
SÜSSE PIZZA (A,E,F,G,H) <i>Halb-Halb</i> Vanille-Mascarpone-Creme, halb Nutella & Haselnusskrokant, halb Pistazien Creme & gehackten Pistazien	15,90€

SÜSSE PIZZA Mini (A,E,F,G,H) Für den kleinen Hunger gibts die süßen Pizzen auch in Mini.	9,90€
---	--------------

**Unsere Desserts im Glas wechseln
je nach Saison. Wir beraten Sie gerne.**



A Gluten, **B** Krebstiere, **C** Ei, **D** Fisch, **E** Erdnuss, **F** Soja, **G** Milch, **H** Nüsse, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere
In unserem Betrieb verarbeiten wir auch weitere allergene Zutaten. Preise inklusive aller Steuern und Abgaben.

