

*Rjua*

**Cari amici e clienti della vera Pizza Napoletana,  
Liebe Freunde der wahren Pizza aus Neapel!**

Für unsere Pizze verwenden wir das einzig richtige Mehl aus Neapel,  
Tomaten aus San Marzano.

Jede Pizza erhält eine Hand voll Parmigiano Reggiano, wie es die  
neapolitanische Tradition verlangt.

Wenn wir **Mozzarella** schreiben, dann bekommen Sie den echten  
„**Fior di Latte**“, der aus Kuhmilch hergestellt wird.

Wenn wir **Mozzarella di Bufala** schreiben, dann bekommen Sie echten  
Mozzarella aus Büffelmilch.

Geräucherten Mozzarella nennt man **Provola**.

**Pancetta** ist ein gerollter Bauchspeck. Dieser wird leicht gesalzen und  
anschließend 90 Tage luftgetrocknet.

**Cime di Rapa** ist ein typisches Gemüse aus Kampanien und gehört sowie  
Sprossen-Broccoli, zur Gruppe der Broccoletti. (Saison: Oktober-April)

**Pomodorini del Piennolo D.O.P** Diese Bezeichnung dürfen nur jene  
gelben oder roten Datteltomaten führen, die an den Hängen des Vesuvs  
geerntet werden.

**Fatte 'na pizza lievete 'o sfizio. Buon appetito!**



---

## ALLERGENINFORMATION

---

<b>A</b>	<b>glutenhaltiges Getreide</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>B</b>	<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>C</b>	<b>Eier</b> von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>D</b>	<b>Fisch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>E</b>	<b>Erdnuss</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>F</b>	<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>G</b>	<b>Milch &amp; Laktose</b> von Säugetieren und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>H</b>	<b>Schalenfrüchte</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>L</b>	<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>M</b>	<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>N</b>	<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>O</b>	<b>Schwefeldioxid &amp; Sulfit</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>P</b>	<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse
<b>R</b>	<b>Weichtiere</b> wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse



APERITIVI

**Americano** <sup>0</sup>

Campari | Vermouth | Soda.....€ 10,50

**Negroni** <sup>0</sup>

Campari | Vermouth | Gin.....€ 12,50

**Negroni sbagliato** <sup>0</sup>

Campari | Vermouth | Prosecco...€ 11,50

**Campari Soda** <sup>0</sup>.....€ 7,50

**Campari Orange** <sup>0</sup>.....€ 7,50

**Campari Milano** <sup>0</sup> Cranberrysaft

Campari | Prosecco | Minze.....€ 9,90

**Hugo** Prosecco | Hollundersaft | Minze  
schuss Soda.....€ 7,90

**Crodino / Crodino Rosso Spritz**

(alkoholfrei).....€ 5,90

VERMOUTH <sup>0</sup>

**Martini Riserva** Ambrato 4cl.....€ 5,40

**Martini Riserva** Rubino 4cl.....€ 5,40

**Cinzano Bianco** 4cl.....€ 5,40

PROSECCO <sup>0</sup>

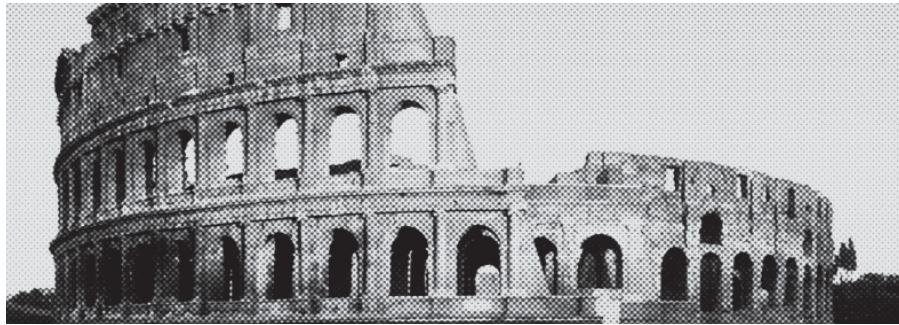
**Prosecco**

Villa Chiopris extra dry D.O.C. (11,5% Vol.)

1/8 l.....€ 6,90

Fl. 0,75 l.....€ 39,00

# MENU



## ANTIPASTI

### Parmigiana di Melanzane

Geschmorte Melanzani | Tomatensauce | Parmesan <sup>A|G</sup> .....€ 13,80

### Gebratener Ziegenkäse

auf Salatvariation | Apfel | Birne | Walnüsse <sup>E|G</sup> .....€ 17,50

### Piatto misto Napoli Prosciutto crudo | Salami | Artischocken

Mozzarella di Bufala | Cherrytomaten <sup>G</sup> .....€ 17,90

### Piatto misto Ortolano Artischocken | Paprika | getrocknete Tomaten

gegrillte Zucchini und Melanzani | grüne Oliven | Rucola.....€ 17,70

### Bresaola

luftgetrockneter Rinderschinken | Olivenöl | Zitrone .....€ 15,90

### Vitello Tonnato

Kalbfleisch | Thunfischcreme <sup>ClD</sup> .....€ 17,50

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala <sup>G</sup> .....€ 18,90

### Insalata Caprese

Mozzarella di Bufala | Tomaten | Oregano | Basilikum <sup>G</sup> .....€ 15,90

Rucola e Parmigiano <sup>G</sup> .....€ 8,90

Insalata Mista.....€ 6,90

Portion grüne Oliven .....€ 5,60

Portion Hausbrot und Grissini <sup>A</sup> .....€ 4,50

TAGESSUPPE (Mo-Fr).....€ 6,90



## GIN TONIC / COCKTAILS

### Hendrick`s & Tonic

Fentiman`s | Gurke.....€ 12,90

### Malfy & Tonic

Schweppes dry | Orange.....€ 12,90

### Tanqueray No.10 & Tonic <sup>0</sup>

Fever Tree | Limette.....€ 12,90

### Moscow Mule

Vodka | Ginger Beer | Gurke.....€ 12,90

## GIN

Hendrick`s 4cl.....€ 8,50

Malfy Gin 4cl.....€ 8,50

Tanqueray No.10 4cl.....€ 8,50

## VODKA

Smirnoff 4cl.....€ 6,50



## CAFFE Passalacqua, 100% Arabica

<b>Espresso</b> .....	€ 3,20
<b>Espresso doppio</b> .....	€ 4,90
<b>Macchiato</b> <sup>G</sup> .....	€ 3,70
<b>Macchiato doppio</b> <sup>G</sup> .....	€ 5,40
<b>Cappuccino</b> <sup>G</sup> .....	€ 4,90
<b>Caffé Latte</b> <sup>G</sup> .....	€ 5,70

## TEE

<b>Bio-Schwarz-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio-Kräuter-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio-Grün-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio Waldfrüchte-Tee</b> .....	€ 4,50
<b>Bio-Rooibos-Karamell-Tee</b> .....	€ 4,50

**Heisse Zitrone** mit Ingwer.....€ 4,50

\*Jugendgetränk

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal!

Druckfehler vorbehalten!

Alle Preise in Euro inklusive aller Abgaben

## AMARI

<b>Averna</b> 2cl.....	€ 4,50
<b>Averna Sour</b> 2cl.....	€ 5,50
<b>Cynar</b> 2cl.....	€ 4,50
<b>Montenegro</b> 2cl.....	€ 4,50

## GRAPPE

<b>Marzadro Grappa Chardonnay</b> delikat trocken 2cl.....	€ 6,90
<b>Poli Morbida</b> Blütenduft, Honig und Orangenaromen 2cl.....	€ 6,90
<b>Marzadro Le Dic' otto Lune</b> Im Holzfass gelagert, feines Aroma von Vanille, und Zedernholz 2cl.....	€ 6,90

## LIQUORE

<b>Sambuca</b> Molinari 2cl.....	€ 4,80
<b>Limoncello</b> Pallini 2cl.....	€ 4,80



## CONSIGLIATO DALLA CASA

<b>Piatto del Giorno / Tagesteller (Mo-Fr)</b> .....	€ 11,40
<b>mit Suppe oder Salat oder Kaffee</b> .....	€ 13,90

### PIZZE:

#### **Parmigiana**

Tomatensauce   Mozzarella   Parmigiana di melanzane.....	€ 16,90
--	---------

#### **‘O Figlio d`o scarparo**

Mozzarella   Provola   Salsiccia   Cime di rapa <sup>ALGIE</sup> .....	€ 16,50
--	---------

#### **o`Pera**

Mozzarella   Birne   Walnüsse Honig   Radicchio   Gorgonzola <sup>ALGIE</sup> .....	€ 18,50
--	---------

### APERITIVI:

<b>Di Capri Spritz</b> Limoncello   Prosecco   ,Soda.....	€ 8,50
<b>Di Capri Tonic</b> Limoncello   Tonic.....	€ 8,50
<b>Arancello Spritz</b> Canonita   Prosecco   ,Soda.....	€ 8,50
<b>Arancello Tonic</b> Canonita   Tonic.....	€ 8,50

**Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der Bestellung.**



## PIZZE ROSSE mit Tomatensauce

<b>Marinara</b> Oregano   Knoblauch <sup>A</sup> .....	€ 11,90
<b>Margherita Verace</b> Mozzarella <sup>AlG</sup> .....	€ 12,50
<b>Tonnara</b> Mozzarella   Zwiebel   Thunfisch <sup>AlGID</sup> .....	€ 15,90
<b>Siciliana</b> Oregano   Kapern   Sardellen   Oliven   Knoblauch <sup>AlD</sup> .....	€ 15,90
<b>Sofia Loren</b> Mozzarella   Schinken <sup>AlG</sup> .....	€ 15,50
<b>Salami</b> Mozzarella   Salami Napoli <sup>AlG</sup> .....	€ 15,50
<b>Diavola</b> Mozzarella   scharfe Salami <sup>AlG</sup> .....	€ 16,50
<b>Capricciosa</b> Mozzarella   Champignons   Schinken   Oliven Artischocken <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Ortolana</b> Mozzarella   Zucchini   Melanzani   Paprika <sup>AlG</sup> .....	€ 16,50
<b>Quattro Stagioni</b> Mozzarella   Champignons   Artischocken Schinken   Salami <sup>AlG</sup> .....	€ 16,90
<b>Margherita Del Re</b> Mozzarella di Bufala <sup>AlG</sup> .....	€ 16,50
<b>Miss Italia</b> Cherrytomaten   Parmesan   Oregano   Basilikum <sup>AlG</sup> .....	€ 17,50



## BIRRE <sup>A</sup>

### Vom Fass:

<b>Stiegl Goldbräu</b> 0,3.....	€ 4,50
<b>Stiegl Goldbräu</b> 0,5.....	€ 5,50
<b>Stiegl Pils</b> 0,3.....	€ 4,90
<b>Stiegl Pils</b> 0,5.....	€ 5,90
<b>Hadmar BIO</b> 0,3.....	€ 4,90
<b>Hadmar BIO</b> 0,5.....	€ 5,90
<b>Obertrumer Zwickl</b> 0,3.....	€ 4,90
<b>Obertrumer Zwickl</b> 0,5.....	€ 5,90

### Ingwer-Zitronen-Radler

0,3 / 0,5.....	€ 4,50 / € 5,50
----------------	-----------------

### In der Flasche:

#### Peroni Nastro Azzurro 0,33

Birra Superiore.....	€ 5,90
----------------------	--------

#### Birra Ichnusa non filtrata

Das Bier aus Sardinien 0,33.....	€ 5,90
----------------------------------	--------

#### Stiegl Weisse Weizenbier 0,5.....

<b>Stiegl 0,0% Freibier</b> AF 0,5.....	€ 5,60
---	--------

## AQUA MINERALE

### Vöslauer prickelnd / ohne

0,33 / 0,75.....	€ 3,90 / € 7,20
------------------	-----------------

## ANALCOLICI

### Hausgemacht!

<b>Ingwer-Zitronen-Limo</b> 0,5	€ 5,20
<b>Cranberry-Eistee</b> 0,5	€ 5,20

### Apfelsaft/Orangensaft 0,25...€ 3,90

<b>Apfel / Orangensaft</b> gespritzt 0,25 / 0,5.....	€ 3,40./...€ 5,40
---	-------------------

### Rauch Fruchtsäfte Fl. 0,2.....€ 4,30

### Tonic/Ginger Beer Fl. 0,2.....€ 4,50

### Rose Lemonade Fl. 0,275.....€ 5,40

### Coke/Coke Zero Fl. 0,33.....€ 4,50

### Almdudler Fl. 0,35.....€ 4,50

### Misch Masch Spezi Fl. 0,33.....€ 4,50

### Frucade Fl. 0,33.....€ 4,90

### Soda Zitrone/Himbeer/Holunder \*

0,25 / 0,5.....	€ 3,40./...€ 4,90
-----------------	-------------------

### Soda 0,25.....€ 2,90

### Hochquellwasser 1 Liter, gekühlt

mit Tischservice.....	€ 2,00
-----------------------	--------

Selfservice vom "Gästebrunnen"

an der Bar.....	€ 0,00
-----------------	--------

# GETRÄNKE

## SPRITZ <sup>0</sup>

---

<b>Spritzer Weiss / Rot</b> 1/4.....	€ 4,60
<b>Sommerspritz 1/2</b>	€ 5,60
<b>Aperol/Campari Spritz</b> .....	€ 6,50
<b>Aperol/Campari Prosecco</b> .....	€ 8,50
<b>Hugo</b> .....	€ 7,90
<b>Riva Spritz</b>	
G. Muskateller   Soda   Rosmarin.....	€ 7,90

## VINI BIANCHI <sup>0</sup>

---

<b>Pinot Grigio D.O.C.</b> Villa Chiopris Friuli	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Birne und Pfirsich. trocken		
<b>Chardonnay D.O.C.</b> Villa Chiopris Friuli	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 5,90 / € 33,00
Duft nach Apfel und Pfirsich. Trocken		
<b>Sauvignon blanc D.O.C.</b> V.C. Friuli	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,10 / € 34,00
Duft nach Apfel, Wahnuss, grünes Grass und Buchsbaum		
<b>Gelber Muskateller</b> Schüller	1/8 l / Fl. 0,75 l.....	€ 6,10 / € 34,00
Blumig, frischer Duft nach Holunder, mit viel Frucht am Gaumen		
<b>Lacryma Christi</b> F. D. S.Gregorio	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,10 / € 34,00
Fruchtiges Aroma mit etwas Lakritze voller Körper-vulkanisch elegant		
<b>Fiano di Avellino</b> F. D. S.Gregorio	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,50 / € 36,00
Duft nach Kamille, Pfirsich, Orange		
<b>Falaghina</b> F. D. S.Gregorio	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,50 / € 36,00
intensive und frische, ausgewogene Aromen weisser Früchte, trocken		

**Greco di Tufo** F. D. S.Gregorio  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 6,80 / € 37,00  
auf Tuffstein gewachsen-ausgeprägt mineralisch. Intensiver, anhaltender Duft

## VINI ROSATI <sup>0</sup>

---

**Ros'Aura** (12,5% Vol.) Feudi Di San Greg  
1/8 / Fl. 0,75.....€ 5,90 / € 33,00  
Heller Rosé von der Rebsorte Aglianico  
Frischer Duft nach Waldbeeren und Kirschen

## VINI ROSSI <sup>0</sup>

---

<b>Cabernet Sauvignon</b> Villa Chiopris Friuli	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 5,90 / € 33,00
Rubinrot, Fruchtig und vollmundig. duft nach roten Berren		
<b>Aglianico</b> F. D. S.Gregorio	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,10 / € 34,00
Rubinrot bis Violett. Ausgewogenes Bouquet von Beeren und frischen Pflaumen..		
<b>Lacryma Christi</b> F. D. S.Gregorio	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,10 / € 34,00
Cuvée aus Piediroso und Aglianico. Feine Aromen von roten Früchten und Nelken.		
<b>Merlot</b> Sirch	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,50 / € 36,00
Rubinrot. Duft nach Brombeeren. trocken.		
<b>Primitivo</b> Ognissole	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,50 / € 36,00
Besonderes Bouquet nach Kirsche und Himbeer. Feine Würze. Vollmundig.		
<b>Rubrato</b> F. D. S.Gregorio	1/8 / Fl. 0,75.....	€ 6,80 / € 37,00
Intensives Rubinrot. Dunkle Beeren und Lakrize im Bouquet. Besonders sanft am Gaumen.		



## PIZZE BIANCHE ohne Tomatensauce

---

<b>Totó</b> Mozzarella   Thunfisch   Cherrytomaten Basilikumpesto <sup>AlG</sup> <sup>D</sup> .....	€ 15,90
<b>Carbonara</b> Mozzarella   Pancetta   Ei   Zwiebel Parmesan   Petersilie <sup>AlG</sup> <sup>C</sup> .....	€ 17,90
<b>Quattro Formaggi</b> Bufala   Provola   Gorgonzola Parmesan <sup>AlG</sup> .....	€ 17,90
<b>Gianna Nannini</b> Mozzarella di Bufala   Cherrytomaten   Rucola Bresaola   Parmesan. <sup>AlG</sup> .....	€ 18,50
<b>Vesuvio</b> Mozzarella di Bufala   Pom. del Piennolo D.O.P. gelb Sardellen   Kapern   Oliven <sup>AlG</sup> <sup>D</sup> .....	€ 18,50
<b>Boscaiola</b> Mozzarella   Trüffel-Salsa   Salsiccia   Champignons <sup>AlG</sup> .....	€ 17,80
<b>Donna Anna</b> Provola   scharfe Salami   Stracciatella di bufala Pom. del Piennolo D.O.P. gelb   Pecorino Peperone crusco (getrocknete Paprika aus Basilikata) <sup>AlG</sup> .....	€ 18,90

**Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich bei der Bestellung.**



### PIZZE SPECIALE

**Provola e Pepe** Tomatensauce | Provola | Schwarzer Pfeffer <sup>AlG</sup>.....€ 15,50

**Castel dell' Ovo** Tomatensauce | Mozzarella | Pancetta  
Ei | Pfeffer <sup>AlClG</sup>.....€ 16,90

**Isola Verde** Tomatensauce | Mozzarella | Rucola  
Prosciutto crudo | Parmesan <sup>AlG</sup>.....€ 16,90

**Hot' Nduja** Tomatensauce | Nduja | Provola | Salsiccia | Chili <sup>AlG</sup>.....€ 16,90

**Reginella** Tom.sauce | Trüffel-Salsa | Mozzarella  
Champignons | Ei <sup>AlClG</sup>.....€ 17,80

**Maradona**  
Tomatensauce | Pecorino <sup>AlG</sup>



### I CALZONI

**Franco Nero** Mozzarella | Schinken | Champignons  
Oregano <sup>AlG</sup>.....€ 16,50

**Ripieno Classico** Mozzarella | Ricotta | Salami  
Prosciutto cotto | Pfeffer | Tomatensauce <sup>AlG</sup>.....€ 16,90

**Tronchetto** Mozzarella | Cherrytomaten | Rucola  
Prosciutto crudo | Parmesan <sup>AlG</sup>.....€ 17,90

### PIZZE VEGANE

**Focaccia Riva** Knuspriger Pizzaboden mit Olivenöl und Oregano <sup>A</sup>.....€ 7,90

**Pizza Avellino** Tomatensauce | Zucchini | Melanzani  
frische Minze | Mandelsplitter <sup>A</sup>.....€ 15,90

### PIZZE PICCOLE

**Alle Pizze sind abzüglich € 1,50 auch als kleine Variante erhältlich!  
Gerne servieren wir Ihre Pizza auf 2 Tellern! Aufpreis € 0,9**

### DOLCI

**Dolcezza** Calzone mit Nutella & Mascarpone <sup>AlFIGIH</sup>.....€ 14,90

**Dolce**.....€ 6,90  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach dem aktuellen  
Dessert-Angebot!

**Affogato al caffè**.....€ 6,30

**Jedes Extra-Topping hat seinen Preis. Bitte erkundigen Sie sich  
bei der Bestellung.**