

# PAZZERIA

## Klagenfurt

Pizzeria Klagenfurt ein Juwel versteckt in den alten Mauern eines der ältesten Häuser der Stadt, direkt in der zauberhaften Badgasse, wo sich die Wege zwischen dem vornehmen Alten Platz und dem Osterwitzplatz kreuzen. Unter den historischen Bögen eines Gasthauses aus dem 14. Jahrhundert haben wir einen Ort geschaffen, wo Ihr Hunger eine Reise durch die authentische italienische Cucina antica unternimmt, wo alte Rezepte aufblühen ♡ und lokale Schätze unseren Tisch schmücken.

Unsere Pizzen malen ein Bild so sanft und verführerisch wie die pastellfarbenen Sonnenuntergänge Italiens: Stellen Sie sich die zarte Mortadella aus Bologna vor, bestreut mit grünen Juwelen der Bronte-Pistazien, ruhend auf einem samtigen Kissen ♡ aus römischen Artischockenherzen, gekrönt von einem Wirbel aus Büffel-Mozzarella-Stracciatella, alles umhüllt vom Duft der mediterranen Zitrusgärten. Questa non è una semplice pizza, amici miei, ma un bacio dolce e appassionato, wie der eines zärtlichen Liebhabers.

Und diese Liebkosung der Sinne kann sich in eine wahre italienische Romanza ♡ verwandeln. Fühlen Sie, wie die tiefen, erdigen Aromen der Pilze aus Bergamos geheimnisvollen Tälern sich öffnen und mit der herzhaften Coppa Piacentina verschmelzen, alles getanzt in rosa Pfefferblüten und zarte Schleier aus Ricotta-Mousse. Wie eine treue Geliebte wird diese Pizza euer Herz erobern und niemals verlassen.

Aber, miei cari, Pizzeria ist nicht nur eine kulinarische Reise durch Italia, es ist eine Feier des Lebens und unserer reichen Traditionen! Wir schaffen eine Welt voller Lachen und Einfachheit, wo das Klirren der Gläser die Luft erfüllt und Pizzen freudig mit den Händen geteilt ♡ werden, wo Musik die Seele berührt und spontane Theaterstücke den Innenhof beleben, während Kinder in unbeschwerter Freude spielen.

In der Pizzeria, amici miei, ist alles möglich... denn hier, unter diesem Dach, sind wir alle ein bisschen „pizzeria“, verrückt nach Leben, Liebe, und natürlich, Pizza. Unsere neapolitanische Pizza ist nicht nur Nahrung; sie ist Emotion, ein Stück Geschichte und ein Vermächtnis, das wir in jedem köstlichen Bissen mit euch teilen. Direkt von unserem Herzen ♡ in eure Hände, servieren wir euch das Beste, das Bella Italia zu bieten hat!

Con amore e passione, Patrizia & Christian  
www.pizzeria.at ♡ @pizzeria\_klagenfurt

# The Bar

## SIGNATURE DRINKS

Feine Gin Tonic Selektion  
Gin Fizz Lavendel  
Pink Martini Soda  
Sorbet mit Vodka

## WINE

italian white & red wine,  
pink sparkling wine

*Fragen Sie nach  
unseren Empfehlungen*

*English  
Menu*



[pizzeria.at/menu-en](http://pizzeria.at/menu-en)

## BEER

Red Moretti, Light Moretti,  
Weihenstephaner Weizen

## NON ALCOHOLIC

Fritz Kola Selection  
Sanpellegrino Water 0,75  
Lavendel Water

## OPENING HOURS

Mittwoch bis Samstag

11:30 - 15:00

17:00 - 22:00

Sonn- & Feiertage

16:00 - 22:00

*Benvenuti*



Bei Lebensmittel-Allergien, sprechen Sie bitte mit  
unserem Personal, wir informieren über Allergene.

# I Nostri Antipasti - Unsere Vorspeisen

## OLIVE ASCOLANE € 4,20

Stück panierte Oliven gefüllt mit Fleisch und Käse.

## CARPACCIO TELLER € 14,00

Rindfleisch Carpaccio mit Rucola und Grana Padano.

## TAGLIERE „PAZZERIA“ € 15,00

Gemischte italienische Wurstwaren mit Gemüse, Käsevariation, serviert mit Produkten der Saison.

## TAGLIERE DI FORMAGGI € 8,90

Gemischte italienische Käseglocke, saisonal serviert mit Walnüssen und Honig.

## BÜFFEL CAPRESE € 10,20

Büffelmozzarella 125 gr serviert auf Salat, Kappern und Chipsbrot.

## BRUSCHETTE FANTASIA € 7,80

3 Stück hausgemachtes Brot belegt mit saisonalen italienischen Produkten (Chef Variation).

## GRISSINI PARMA € 6,20

5 Stück hausgemachte Grissini mit Prosciutto di Parma D.O.C.

## PUCCIA € 3,50

Pizzabrot auf süditalienische Art mit Evo-Öl und Rosmarin.



# Pizza Speciale

## LA GRANSIGNORA

Schwarzer Teig, Büffelmozzarella, Wachteleier, Trüffelcreme, Parmesanchips, knuspriger Basilikum. \*AGH

*Impasto Nero, Mozzarella di Bufala, Uova di Quaglia, Tartufo Nero, Patatine al Parmigiano, Basilico Croccante.*

€ 18,50

## FELLINI

Tomatensauce, Büffel-Mozzarella, gegrillte Melanzani auf italienische Art, Kohlrabispitze, Minzblüten (Olio Extra Vergine Fragranza Aglio). \*AG

*Pomodoro, Bufala, Melanzane grigliate alla Pugliese, Friarielli, Fiori di Menta.*

€ 15,60

## ZAMPANÒ

Tomatensauce, Mozzarella, italienische grobkörnige Wurst, Kohlrabispitze, Pecorino Romano (Olio Evo Nabucco). \*AGL

*Pomodoro, Salsiccia, Mozzarella, Friarielli, Pecorino Romano.*

€ 16,20

Zusätzlicher Belag wird gesondert verrechnet.  
Fisch und Pilze variieren nach Saison. Aufpreis für Vollkorn und schwarzen Teig € 2,00.

## LA MONA

Tomatensauce, Mozzarella, karamellisierte Zwiebeln, Gorgonzola und Salsiccia.

*Pomodoro, Mozzarella, Cipolle Caramellate, Gorgonzola e Salsiccia.*

€ 16,80

## LA DOLCE VITA

Tomatensauce, Parmaschinken, Mozzarella, Grana Padano, Rand Gefüllt mit Ricotta und Süditalienischen Aromen (Olio Evo Nabucco). \*AG

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma DOC, Rucola, Grana Padano 24 Mesi, Cornicie Ripiena con Ricotta al Profumo Siciliano.*

€ 16,80

## LA DAMA BIANCA

Mozzarella, geräucherter Provola, Gorgonzola & Walnüsse. \*AGH

*Mozzarella, Provola Affumicata, Gorgonzola e Noci.*

€ 15,50

## LE NOTTI DI CABIRIA

Originale Napolitanische Margherita 1820, Büffel Mozzarella, Frische Cherrytomatensauce, Viel Basilikum\* (Olio Evo Fragranza Basilico). \*AG

*Pizza Margherita Secondo  
La Tradizione Napoletana del 1820.*

€ 15,60



## GIB DEM AFFEN ZUCKER

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Scharfe Salami, Rotenrübencreme, Basilikum (Olio Evo Peperoncino), Gelbe Kirschtomaten.

*Pomodoro, Bufala, Salame Calabrese, Basilico e Crema di Rape Rosse.*

€ 16,80


## HOCHZEIT AUF ITALIENISCH

Tomatensauce, Fior di Latte, Prosciutto aus Piacenza, Ricottamousse, saisonale Pilze. <sup>\*AG</sup>

*Pomodoro, Fior di Latte, Coppa di Piacenza, Porcini Saltati, Mousse di Ricotta, Pepe Rosa.*

€ 17,20

## LIEBE 1962

Pizza Teig auf toskanische Art, Käse, Rucola, Pilze nach Saison, Cherrytomaten, Speck (auch vegetarisch möglich ). <sup>\*AG</sup>

*Schiacciata Toscana, Rucola, Ricotta, Crema di Funghi, Pomodorini, Speck della Valtellina (Olio Extra Vergine al Rosmarino).*

€ 15,50



## LA STRADA

Tomatensauce, Mozzarella, luftgetrocknetes Rindfleisch, Ei, Grana Padano (16 Monate), Spargel. <sup>\*ACG</sup>

*Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Uovo, Asparagi, Grana Padano (16 Mesi).*

€ 16,00

## MEDEA

FrISChe Cherrytomatensauce, Büffelmozzarella, gegrillter Oktopus, Petersille. <sup>\*ADG</sup>

*Salsa Fresca di Pomodori Ciliegini, Mozzarella di Bufala, Polpo alla Griglia, Prezzemolo.*

€ 18,00

## LA PATATA BOLLENTE

4 Sorten Käse, Bratkartoffeln, Speck della Valtellina (Olio Extra Vergine Al Rosmarino). <sup>\*AG</sup>

*4 Formaggi, Patate al Forno e Speck della Valtellina.*

€ 15,50

## LA DOLCE AMATA

Artischockencreme, frISChe Mozzarella Büffelmilch (Stracciatella), Mortadella, Pistazienpesto, Granella. <sup>\*AGH</sup>

*Crema di Carciofi, Mortadella, Stracciatella, Pesto di Pistacchio, Granella.*

€ 16,80

## LA DOPPIA MONA

Scharfe Salami Calabrese, Andujia, Trüffelcreme, geräucherte Burrata. <sup>\*AG</sup>

*Spianata Calabrese, Fiordilatte, Crema al Tartufo e Burrata Affumicata.*

€ 18,20

# Pizza Classica

## MARGHERITA

Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum. \*AG

*Pomodoro, Mozzarella, Basilico.*

€ 11,90

## ROMA

Tomatensauce, Schwarze Oliven, Sardellen,  
Rote Zwiebeln (Olio Evo Fragranza  
Peperoncino. \*ADG

*Pomodoro, Olive Nere Salentine,  
Acciughe, Cipolle Rosse.*

€ 11,50

## CALZONE

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken. \*AG

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto.*

€ 13,50

## CAPRICCIOSA

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken,  
Artischocken, Oliven. \*AG

*Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto  
Cotto Fiocco, Carciofi e Olive.*

€ 13,90

## DIAVOLA

Tomatensauce, Mozzarella,  
scharfe italienische Wurst. \*AG

*Pomodoro, Mozzarella,  
Salame Piccante.*

€ 13,80

# Unser Teig

Der Beginn jeder großartigen neapolitanischen Pizza ist der Teig, hergestellt mit nur vier grundlegenden, aber qualitativ hochwertigen Zutaten: Wasser, Salz, Hefe und das wichtigste Element, das Mehl. Wir verwenden spezielles „Tipo 00“-Mehl, das feinsten Qualität entspricht und das perfekte Gluten-Gleichgewicht für unseren Teig sicherstellt.

Zusätzlich bieten wir noch die Varianten „5 Cereali“ auf Vollkornbasis und „Nero“ mit hinzugesetztem Kohlewirkstoff für eine bessere Bekömmlichkeit.

*Veni, Vidi, Edi – Ich kam, ich sah, ich aß*



# Pizza Vegan

## PANE AMORE E FANTASIA

Schwarze Oliven, Getrocknete Tomaten,  
Kapern aus Capri, Artischockenherzen mit  
Minze auf feiner Creme aus Artischocken. \*AG

*Base Crema di Carciofi, Olive Sorrentine,  
Pomodori Secchi, Capperi di Capri,  
Cuori di Carciofi alla Menta.*

€ 13,80

## MERYLIN

Gegrillte Zucchini & Melanzani, Basilikum,  
Kapern auf feiner Creme aus Rote Rüben. \*AG

*Base Crema di Barbabietola Rossa, Zucchine e  
Melanzane Grigliate, Basilico e Capperi.*

€ 14,00

# Insalate

## INSALATA GIARDINO € 4,60

Gemischter Biosalat, Kirschtomaten & Brot-chips.

## INSALATA PARADISO € 9,00

Gemischter Biosalat, Krosser Speck, Geräucherter  
Italienischer Käse, Walnüsse & Brot-Chips.

## PANZANELLA € 9,00

Original typischer Salat aus der Toskana. Kleine  
Brotwürfel, Kirschtomaten, Rote Zwiebel,  
Knoblauchzehen, Balsamico, Basilikum &  
Schwarzer Pfeffer.

## KORB PIZZA BROT € 3,50



# Cucina

## ZUPPA DI CIPOLLA GRATINATA € 6,00

Zwiebelsuppe in Rinderbrühe gratiniert mit Grana Padano.

## ERBENSUPPE MIT OKTOPUS € 12,80

Feine Erbsencreme mit Polpo, verlorenem Ei & Rosa Pfeffer.

*Vellutata di Piselli con Calamari Golosi e Uovo al Pepe Rosa.*

## BUCATINI ALLA GRICIA

### CON TARTUFO € 18,00

Pasta-Spezialität aus Rom mit Sauce aus Pecorino Käse, knusprigem Speck & gehobeltem Trüffel.

*Tipica Pasta Romana con Crema di Pecorino Romano, Guanciale Croccante e Scaglie di Tartufo Originale.*

## PASTA ROSSA DELLA CASA 🌿 € 9,80

Tortiglioni mit frischer Kirschtomatensauce auf italienische Art mit Basilikum & Grana Padano.

*Tortiglioni con salsa di pomodori ciliegini freschi in stile italiano con basilico e Grana Padano.*

## PARMIGIANA 🌿 € 12,50

Italienische Spezialität nach Lasagne-Art, gegrillte Melanzani, Mozzarella, Tomatensauce, Grana Padano. Glutenfrei.

## TAGLIATELLE MILANO € 19,50

Frische Tagliatelle aus Buchweizen, Ei & schwarzen Johannisbeeren, dazu Safrancreme mit Pilzen der Saison und Salsiccia (auch vegetarisch 🌿 möglich).

*Tagliatelle Fresche al Grano Saraceno con Crema allo Zafferano, Salsiccia e Funghi.*

## MEZZELUNE CON SCAMPI € 21,00

Tortelloni oder gefüllter Teig mit Polpa di Scampi und Rucola. Sauce mit Scampi und Kirschtomaten.





# Mondi e Fuggi

*Für den kleinen Hunger am Nachmittag*

## PINSA ALLE VERDURE GLIGLIATE

Eine mediterrane Pizza-Variante mit  
gegrilltem Gemüse, Oliven und Olivenöl  
„Evo Nabucco“. <sup>A</sup>

*Una variante della pizza mediterranea con  
verdure grigliate, olive e olio d'oliva „Evo  
Nabucco“.*

€ 10,70

## BRUSCHETTONE SOTTO MARE

Große Bruschetta mit Tintenfisch,  
Friarielli (Neapolitanischer Brokkoli), Knoblauch,  
Kirschtomaten und extra natives Olivenöl mit  
Chili. <sup>ADG</sup>

*Bruschetta grande con calamari, Friarielli  
(broccoli napoletani), aglio, pomodorini e olio  
extravergine di oliva con peperoncino.*

€ 15,00

## PINSA ALLA BRESAOLA

Eine mediterrane Pizza-Variante mit Stracciatella  
und Olivenöl Evo mit Zitronennote. <sup>AG</sup>

*Una variante della pizza mediterranea con  
stracciatella e olio Evo con una nota di limone.*

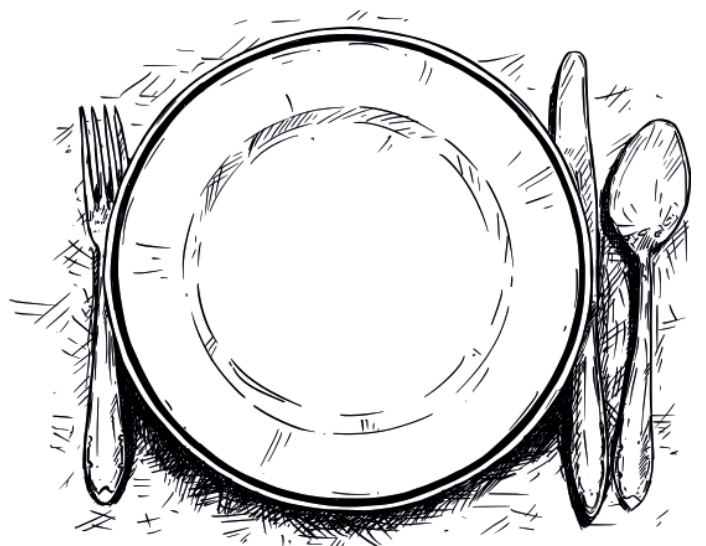
€ 13,70

## MOZZARELLA A CAVALLO

Pizzakappe, Rucola, 125 g Büffelmozzarella,  
Parmaschinken, sizilianische Kapern und  
extra natives Olivenöl mit Zitronenduft. <sup>G</sup>

*Cappuccio di pizza, rucola, 125 g di mozzarella  
di bufala, prosciutto di Parma, capperi siciliani  
e olio extravergine di oliva al profumo di  
limone.*

€ 16,80



# Getränke Alkoholfrei Birra / Bier

Fritz Kola Klassik 0,33 l	€ 3,70	Moretti vom Fass 0,25 l	€ 3,40
Fritz Kola Zero 0,33 l	€ 3,70	Moretti vom Fass 0,40 l	€ 4,80
Fritz Kola Mischmasch 0,33 l	€ 3,90	Moretti Rossa 0,25 l	€ 3,80
San Pellegrino Limonade 0,25 l	€ 3,10	Moretti Rossa 0,40 l	€ 5,20
San Pellegrino Orange 0,25 l	€ 3,10	Puntigamer Flasche 0,50 l	€ 4,20
Acqua Sanpellegrino 0,25 l	€ 2,90	Radler Flasche 0,50 l	€ 4,20
Acqua Sanpellegrino 0,75 l	€ 5,20	Alkoholfreies Gösler 0,5 l	€ 4,00
Römerquelle Still 0,33 l	€ 3,00	Klagenfurt Stadt Bier 0,33 l	€ 3,60
Römerquelle Still 0,75 l	€ 5,20	Weihenstephaner Weizen 0,5 l	€ 5,20
Römerquelle Prickelnd 0,33 l	€ 3,00		
Sodawasser 0,5 l	€ 1,80		
Soda Zitron 0,5 l	€ 4,00		
Apfelsaft gespritzt 0,5 l	€ 4,00		
Holundersaft oder			
Minze gespritzt 0,50 l	€ 4,40		
Lavendelwasser gespritzt 0,5 l	€ 4,40		
Erbeerpage	€ 3,80		

# Spritzer , Prosecco & Alkoholfische Mixgetränke

Prosecco	€ 4,80
Prosecco Erdbeer	€ 4,80
Prosecco Minze	€ 4,80
Prosecco Minze gespritzt	€ 5,20
Prosecco Rose	€ 5,20
Aperol Spritz mit Prosecco	€ 5,80
Verrückter Aperol (Erdbeersaft, Vodka, Prosecco, Soda & Pfeffer)	€ 6,70
Gin Fizz Lavendel (0,2 Cl Gin, Lavendel Sirup, Soda)	€ 6,70
Sommerspritzer 0,40 l	€ 3,80
Weisser Spritzer 0,40 l	€ 4,40
Roter Spritzer 0,40 l	€ 4,40

# Dessert

## PIZZA NUTELLA € 14,00

Calzone gefüllt mit Nutella, Bananen und Nüsse. Ideal für 4 Personen.

## PISTAZIEN TIRAMISU € 7,00

## TORTA DELLA NONNA € 5,00

Mürbeteig mit Vanille- und Mandelcreme.

*Pasta Frolla con Crema alla Vaniglia e Mandorle.*

## PANNA COTTA MIT

## ERDBEERSAUCE € 7,00

## SCHOKO SOUFFLE € 4,40

## SORBETTO € 4,20

mit Vodka +€ 1,70



## Cafè & Tee

Ristretto	€ 2,60
Ristretto doppio	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 2,80
Espresso con Grappa	€ 4,80
Capuccino	€ 3,70
Capuccino con Panna	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,20
Verlängerter	€ 3,20
Tee	€ 3,50

## Digestivi

Grappa Della Casa 2 cl	€ 3,50
Grappa Barrique 2 cl	€ 5,20
Averna 4 cl	€ 4,70
Diplomatico 2 cl	€ 6,00
Sambuca 2 cl	€ 3,70

# La Dolce Vita endet nicht hier

Grazie mille für euren Besuch in unserer geliebten Pizzeria!

Es war uns eine wahre Freude, euch auf eine Reise durch die Geschmackswelten Italiens zu entführen, direkt hier in Klagenfurt. Wir hoffen, ihr habt jede Gabel, jeden Bissen, jede Note unseres Essens genossen, wie wir es genossen haben, es für euch zuzubereiten!

Eure Meinung ist für uns Gold wert. Wenn ihr euch einen kurzen Moment Zeit nehmen könntet, um uns online zu bewerten, würden wir uns immens freuen. Eure Bewertungen helfen uns nicht nur, uns ständig zu verbessern, sondern sie ermöglichen es uns auch, unsere italienische Passione mit noch mehr Menschen zu teilen.

Ricordatevi, wir sind nicht nur eine Pizzeria, wir sind die PAZZERIA!  
Und das bedeutet, wir sind ein bisschen verrückt, aber verrückt nach dem, was wir tun.

Arrivederci und wir hoffen, euch bald wieder bei uns begrüßen zu dürfen.

Schreibt uns, ruft uns an, oder noch besser, kommt einfach vorbei!

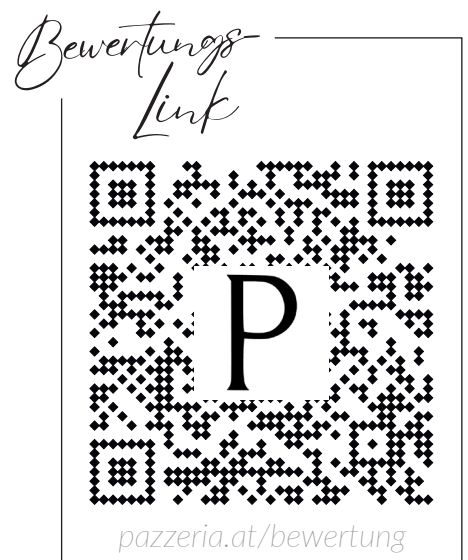
La porta è sempre aperta.

Con tutto il nostro cuore,

Patrizia e Christian

PS: Für Anfragen und Reservierungen,  
sind wir auch auf WhatsApp erreichbar  
unter 0676 6011576. A presto!

@pizzeria\_klagenfurt  
www.pizzeria.at



*grazie!*