

SPFISEN



PIZZA CLASSICHE

MARGHERITA ... A,C,G C1

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil

*Ein zeitloser Klassiker - frisch,
leicht und einfach köstlich.*

€ 11,-

PROSCIUTTO ... A,C,G C2

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, cooked ham

*Mild und zart - der Geschmack
traditioneller italienischer Küche.*

€ 13,50

SALAME MILANO ... A,C,G C3

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mailänder Salami

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Milano salami

*Herzhaft, würzig und
voller Geschmack.*

€ 13,50

SALAME PICCANTE ... A,C,G C4

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spicy salami

*Feurig und aromatisch - für
Liebhaber von etwas Schärfe.*

€ 13,50

NAPOLETANO-ALPINA ... A,C,G C5

DE / Tomatensauce, Büffelmozzarella, Speck, frisches Basilikum, Olivenöl

GB / Tomato sauce, buffalo mozzarella, speck, fresh basil, olive oil

*Eine perfekte Verbindung von
südlicher Frische und alpinem Aroma.*

€ 14,50

PROVINCIALE ... A,C,G

C6

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Salami,
Speck, Mais, Paprika

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham,
salami, bacon, corn, peppers

*Reichhaltig und herzhaft -
ein echter Klassiker vom Land.*

€ 14,50

MAFIA ... A,C,G

C7

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken,
scharfe Salami, Pilze

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham,
spicy salami, mushrooms

*Kräftig im Geschmack -
mit einer pikanten Note.*

€ 14,50

CAPRICCIOSA ... A,C,G

C8

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze,
Artischocken, Oliven

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, ham,
mushrooms, artichokes, olives

*Vielseitig und klassisch -
ein Stück italienischer Tradition.*

€ 15,-

„IN
PIZZA
VERITAS“

oder war es doch Vino?

PIZZA VEGETARIENE

MARINARA ... A,C,G V1
DE / Tomatensauce, Knoblauch, Pesto (ohne Käse)
GB / Tomato sauce, garlic, pesto (without mozzarella)
*Einfach, aromatisch & rein
pflanzlich - pures Italien.* € 10,-

POMODORO FRESCO ... A,C,G V2
DE / Tomatensauce, frisches Basilikum, Olivenöl,
Burrata (ohne Käse)
GB / Tomato sauce, fresh basil, olive oil,
burrata (without mozzarella)
*Frisch, cremig & mediterran -
voller Leichtigkeit.* € 14,50

QUATTRO FORMAGGI ... A,C,G V3
DE / Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Büffelmozzarella,
Feta (ohne Tomatensauce)
GB / Mozzarella fior di latte, gorgonzola, buffalo mozzarella,
feta (without tomato sauce)
*Cremig, kräftig & unwiderstehlich -
ein Käse-Traum.* € 13,50

TARTUFO VEGGIE ... A,C,G V4
DE / Ricotta, Pilze, Zwiebeln, Parmesan, Trüffelöl
(ohne Tomatensauce)
GB / Ricotta, mushrooms, onions, parmesan, truffle oil
(without tomato sauce)
*Fein und edel - mit dem
unverkennbaren Duft von Trüffel.* € 13,50

TREVISO ... A,C,G V5
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Büffelmozzarella,
geschälte Kirschtomaten
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, buffalo mozzarella,
peeled cherry tomatoes
*Leicht, frisch & mit dem vollen
Geschmack reifer Tomaten.* € 14,50

SPINACI ... A,C,G V6
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Spinat, Ei
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, spinach, egg
*Herzhaft und nahrhaft -
die vegetarische Lieblingspizza.*

€ 13,50

VERDURE ... A,C,G V7
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Paprika,
Zwiebeln, Pilze, Mais, Oliven
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte,
bell peppers, onions, mushrooms, corn, olives
*Bunt, frisch & voller Gemüse -
ein Genuss für alle Sinne.*

€ 13,50

PIZZA SPECIALE

ITALIA ... A,C,G S1
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Rucola, Burrata,
Kirschtomaten, roher Schinken, Pesto
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, arugula, burrata,
cherry tomatoes, prosciutto crudo, pesto
*Ein Stück Italien auf dem Teller -
frisch, cremig und aromatisch.*

€ 19,-

PROSCIUTTO DI PARMA E RUCOLA ... A,C,G S2
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Parmaschinken,
Rucola, Parmesan
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Parma ham,
arugula, parmesan
*Fein und klassisch - mit echtem
Parmaschinken & frischem Rucola.*

€ 17,-

BOLOGNA ... A,C,G S3
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Mortadella,
gehackte Pistazien, Burrata
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, mortadella,
pistachios, burrata
*Cremig und nussig - inspiriert von
der Küche aus Bologna.*

€ 18,-

CARBONARA ... A,C,G S4
DE / Carbonarasauce, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Pilze, Knoblauch
GB / Carbonara sauce, mozzarella fior di latte, bacon, mushrooms, garlic
*Herzhaft und cremig - wie die berühmte
Pasta Carbonara, nur als Pizza.* € 17,-

COPPA ... A,C,G S5
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Coppa, rote Zwiebeln
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, coppa, red onions
*Kräftig und würzig - mit fein
geschnittener Coppa und roter Zwiebel.* € 16,-

SALAMI TARTUFO ... A,C,G S6
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Trüffelsalami
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, truffle salami
*Ein edler Genuss - aromatisiert
mit Trüffelsalami.* € 15,50

SICILIANA ... A,C,G,D S7
DE / Tomatensauce, Sardellen, Olivenmix, Kapern (ohne Käse)
GB / Tomato sauce, anchovies, mixed olives, capers (without mozzarella)
*Typisch süditalienisch - kräftig,
salzig & mediterran.* € 14,50

MASCARPONE E COPPA ... A,C,G S8
DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, belegt mit
Mascarpone, Coppa, Rucola
GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, topped with
mascarpone, coppa, arugula
*Warm und kalt zugleich - cremig,
frisch & voller Kontrast.* € 17,50

PIZZA DEL MARE

TONNO E CIPOLLÀ ... A,C,D,G M1

DE / Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln

GB / Tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, onions

Ein mediterraner Klassiker -

herzhaft & ausgewogen.

€ 14,50

MEDITERRANEA ... A,B,C,D,G M2

DE / Ricotta, Garnelen, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Parmesan
(ohne Tomatensauce)

GB / Ricotta, prawns, onions, garlic, olive oil, parmesan
(without tomato sauce)

Zart und cremig - mit feinen

Garnelen & Ricotta.

€ 18,-

IN SALATA

INSALATA DI CONTORNO

DE / Beilagensalat

GB / Side Salad

€ 3,50

DOLCE

TIRAMISU

Das Must Have -

für einen süßen Abschluss.

€ 6,50

„Liebe Gäste, wir bitten um Ihr Verständnis: Unsere Pizzen werden pro Person berechnet. Um die Qualität und den Genuss für alle zu gewährleisten, bitten wir darum, dass jede Person eine Pizza bestellt. Sollten Sie eine Pizza teilen wollen, erheben wir einen Aufschlag von €11,-. Sprechen Sie unser Personal gerne an.“

CONTORNI EXTRA

PROSCIUTTO COTTO	€ 2,50
PROSCIUTTO CRUDO	€ 5,-
SALAME MILANO	€ 2,50
SALAME PICCANTE	€ 3,-
SALAME TORTUFO	€ 4,-
SPECK	€ 2,-
KNOBLAUCH	€ 0,70
POMODORO	€ 0,70
MOZZARELLA FIOR DI LATTE	€ 1,50
BUFFALO MOZZARELLA	€ 3,50
BURRATA	€ 4,50
GORGONZOLA	€ 1,50
GESCHÄLTE CHERRY TOMATEN	€ 3,50
FUNGHI	€ 1,20
ZWIEBELN	€ 1,-
FETA	€ 1,50
SPINAT	€ 1,-
MAIS	€ 1,-
PEPERONI (MILD/SCHARF)	€ 1,-
ANANAS	€ 1,-
OLIVEN	€ 1,-
ARTISCHOCKEN	€ 1,-
RUCCOLA	€ 1,50
KAPERN	€ 1,-
SPIEGELEI	€ 1,-
EI	€ 1,-
THUNFISCH	€ 2,-
SARDELLEN	€ 2,50
GARNELEN	€ 4,50

ALLERGENI

A: Gluten
B: Krebstiere
C: Eier
D: Fische
E: Erdnüsse
F: Soja
G: Milch

H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid & Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere

GETRÄNKE



BIBITA SENZA ALCOHOL

HAUSGEMACHTE LIMONADE
HOLLUNDER / HIMBEER 0,5L € 4,40

PAGO 0,5L € 4,50
Johannesbeere, Multivitami
Orange, Apfel, Erdbeere 0,25L € 3,50

Red Bull 0,3L € 4,50

 ORGANICS by Red Bull SIMPLY COLA € 4,50

 ORGANICS by Red Bull BLACK ORANGE € 4,50

 ORGANICS by Red Bull EASY LEMON € 4,50

 ORGANICS by Red Bull BITTER LEMON € 4,50

 ORGANICS by Red Bull FIZZY PEACH € 4,50

 ORGANICS by Red Bull PURPLE BERRY € 4,50

 ORGANICS by Red Bull MINTY BLACKBERRY € 4,50

 ORGANICS by Red Bull TONIC WATER € 4,50

 ORGANICS by Red Bull GINGER ALE € 4,50

 ORGANICS by Red Bull GINGER BEER € 4,50

AQUA MINERALE 0,5L € 3,30

0,3L € 2,80

AQUA NATURALE 0,5L € 2,50

0,3L € 2,00

SCHUSS ZITRONE € 0,50

CAFÉ

ESPRESSO	€ 3,80
ESPRESSO DOPPIO	€ 5,40
AMERICANO	€ 4,00
CAPPUCCINO	€ 4,40
LATTE MACCHIATO	€ 4,80

BIRRA

PUNTIHAMER vom Fass	0,5L	€ 5,00
	0,33L	€ 4,30
	0,2L	€ 3,90
BIRRA MORRETI vom Fass	0,4L	€ 4,60
	0,2L	€ 3,90
WEIZENBIER Flasche	0,5L	€ 5,80
WEIHENSTEPHANER Flasche	0,3L	€ 4,80
WEIHENSTEPHANER AF Flasche	0,3L	€ 4,80
DESPERADOS Flasche	0,3L	€ 4,80
CORONA Flasche	0,3L	€ 4,80
ZIPFER 0,0 Flasche	0,3L	€ 4,80

„CIN CIN!“

VINI

SPRITZER	1/2	€ 5,80
	1/4	€ 4,80
SOMMERSPRITZER	1/2	€ 4,80
	1/4	€ 4,-
WEIN <i>LaCroccante Signature</i>	1/8	€ 4,80
APEROL SPRITZ	1/4	€ 6,60
HUGO	1/8	€ 5,80

BEVANDA LUNGA

VODKA BULL	€ 4,90
WHISKEY BULL	€ 4,90
WHISKEY COLA	€ 4,90
WHISKEY SODA	€ 4,90
CUBA LIBRE	€ 4,90
CAMPARI ORANGE	€ 4,90
GIN TONIC	€ 4,90
AVERNA SOUR	€ 5,00

LIQOURI

SCHNAPS	2cl	€ 3,50
	4cl	€ 6,-

GRAPPA

GRAPPA BIANCA
BERARDENGA FELSINA

2CL € 3,50
4CL € 6,-



GRAPPA FONTALLORO
FELSINA

2CL € 3,50
4CL € 6,-



GRAPPA DI MOSCATO
D'ASTI BOCCHINO

2CL € 3,50
4CL € 6,-



GRAPPA TRADIZIONE 50°
BOCCHINO

2CL € 3,50
4CL € 6,-



GRAPPA RISERVA CARLO
BOCCHINO

2CL € 5,-
4CL € 9,-



GRAPPA BARBARESCO
GAJA

2CL € 3,50
4CL € 6,-



GRAPPA DI LUCE IN
TUBE LUCE

2CL € 3,50
4CL € 6,-



GRAPPA DI BRUNELLO
MONTALCINO GP TENUTA
CASTELGIOCONDO

2CL € 3,50
4CL € 6,-



WINE



SPUMANTE

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT
RESERVE

Reims / Frankreich

0,75L € 86,-



CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT
PRESTIGE ROSE

Reims / Frankreich

0,75L € 96,-



TAITTINGER COMTES DE CHAMPAGNE
BLANC DE BLANC 2014

Reims / Frankreich

0,75L € 189,-



CREMANT DE LOIRE BRUT BLANC,
BOUVET LADUBAY

Saumur / Frankreich

1/8 € 6,-

0,75L € 39,-



CREMANT DE LOIRE ROSE,
BOUVET LADUBAY

Saumur / Frankreich

1/8 € 6,50

0,75L € 43,-



PROSECCO SPUMANTE CONEGLIANO
VALDOBIADENE DOCG SUPERIORE
SPUMANTE BRUT, LE MANZANE

Pietro di Feletto / Italien

0,75L € 39,-

*Magnumflasche (1,5l)**

1,5L € 70,-



FERRARI MAXIMUM BRUT
BLANC DE BLANC DOC

Trento / Italien

0,75L € 49,-



BIANCO

LA CROCCANTE SIGNATURE SAUVIGNON BLANC

Weingut Casa de Vinuri Iordache / Drăgășani / Rumänien

*Bei voller Reife gepflückt, perfekter
Begleiter für würzige Speisen,
Gemüse & Käse.*

1/8 € 4,80
0.75L € 33,-



LUGANA GOCCE D'ORO DOC

Weingut Bulgarini / Veneto / Italien

*Aromen von Steinobst, geröstete Mandeln, ein Hauch Kräuter-
würze, cremig & fruchtbetont am Gaumen.*

0.75L € 42,-



GAVI DEI GAVI ETICHETTA NERA (CORTESE) DOCG

Weingut La Scolca / Piemont / Italien

*Fruchtig, blumig, Zitrusnoten, würzig mit
nussigen Anklängen, elegant & langanhaltend.*

0.75L € 55,-



OTTO MURI IGT (FIANO)

Weingut Collazzi / Toskana / Italien

*Duftiges Bouquet nach saftigen Aprikosen,
etwas Kamille, feine tropische Frucht,
sanft & balanciert am Gaumen.*

0.75L € 43,-



GELBER MUSKATELLER SÜDSTEIERMARK DAC

Weingut Markus Pongratz / Südsteiermark / Österreich

*Noten von Holunderblüten, feine Würze,
Zitronenmelisse, saftig & animierend
am Gaumen.*

0.75L € 39,-



GRÜNER VELTLINER OBERE STEIGEN

Weingut Markus Huber / Traisental / Österreich

*Gelbe Birne, etwas Limetten, feine Würze
mit etwas Exotik, elegante Säure,
sehr trinkig.*

0,75L € 39,-



GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL HINTER DER BURG

Weingut Prager / Wachau / Österreich

*Klare fruchtige Nase, Kernobst,
Wiesenkräuter, wunderbar aromatisch,
harmonisch im Abgang.*

0,75L € 52,-



GRÜNER VELTLINER LANGENLOISER ALTE REBEN

Weingut Bründlmayer / Kamptal / Österreich

*Kern- und Steinobst, etwas Grapefruit,
feine Pfefferwürze, saftig, zarter Schmelz.*

0,75L € 58,-



GRÜNER VELTLINER SMARAGD RIED KRÉUTLES

Weingut Simon Gattinger / Wachau / Österreich

*Intensive Kräuterwürze, gelber Apfel,
saftig und straff, präzise Säure,
lebendig & präsent im Abgang.*

0,75L € 59,-



RIESLING URGESTEIN

Weingut Nigl / Kremstal / Österreich

*Pfirsich, etwas Blütenhonig,
saftig frische Säure,
Marillen im Nachhall.*

0,75L € 49,-



RIESLING SUBSTOFF (KABI STYLE)

Weinberghof Fritsch / Wagram / Österreich

*Gelber Pfirsich, etwas Mango, saftig,
angenehme Steinobstnuancen,
delikater süßer Stil.*

0,75L € 41,-



RIESLING RIED ZÖBINGER HEILIGENSTEIN RESERVE

Weingut Topf / Kamptal / Österreich

*Marillen, etwas Honig, feine Exotik, komplex,
saftig und ausgewogen, mineralischer Abgang.*

0,75L € 55,-



SAUVIGNON BLANC LEUTSCHACH DAC

Weingut Erwin Sabathi / Südsteiermark / Österreich

*Kitschig, frische Kräuter, Stachelbeeren,
saftig frisch mit kreidiger Mineralität.*

0,75L € 46,-



CHARDONNAY TIGLAT

Weingut Velich / Neusiedlersee / Österreich

*Gelber Apfel, Honigmelone, nussige Nuancen,
etwas Brioche, kraftvoll & cremig
am Gaumen.*

0,75L € 102,-



ROSÉ

LA CROCCANTE SIGNATURE MERLOT RUSI ROSE

Weingut Casa de Vinuri Iordache / Drăgășani / Rumänien

*Aromen von Quitte, Rosenblättern &
Süßkirschen, eine Note von Wildblumen,
geschmediger & lebendiger Geschmack*

1/8 € 4,80
0,75L € 33,-



PINOT GRIGIO RAMATO ROSE

Weingut Attems / Friaul / Italien

*Rote Früchte, etwas Exotik, duftig,
frisch & animierend am Gaumen.*

0,75L € 39,-



ROSSO

LA CROCCANTE SIGNATURE CABERNET SAUVIGNON

Weingut Casa de Vinuri Iordache / Drăgășani / Rumänien

*Der klassische Begleitwein für Pizza,
Pasta, gegrilltem, gebratenen oder
geschmorten Fleisch.*

1/8 € 4,80

0.75L € 33,-



LA CROCCANTE SIGNATURE JUBILÄUMS MERLOT

Weingut Casa de Vinuri Iordache / Drăgășani / Rumänien

*Gereift auf sonnenverwöhnten Hügeln,
gelagert bei stiller, kühler Atmosphäre,
umschlungen von Eichenholz & mit
großer Sorgfalt veredelt.*

1/8 € 8,-

0.75L € 48,-



CHIANTI CLASSICO BERARDINGA DOCG

Weingut Felsina / Toskana / Italien

*Frische Kirschfrucht, feine Würze,
elegant & saftig im Abgang.*

0.75L € 46,-



NIPPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG

Frescobaldi / Toskana / Italien

*Dunkle Beerenfrucht, feine Würze,
elegant und ausgewogen.*

0.75L € 41,-



PRIMITIVO DI MANDURIA ZOLLA

Weingut Vigneti del Salento / Apulien / Italien

*Intensiv fruchtig, weich am Gaumen,
kraftvoll, rote Beeren und Vanille
im Abgang.*

0.75L € 38,-



LA MASSA IGP (SG/ME/CS)

Weingut La Massa / Toskana / Italien

*Kirsch und Himbeeren in der Nase, komplexe
Würze, feiner Gerbstoff im Abgang.*

0.75L € 53,-



LUCENTE (SG/ME)

Tenuta Luce / Toscana / Italien

Dunkle Beerenfrucht in der Nase, stoffig & kraftvoll am Gaumen, langer Abgang.

0,75L € 35,-



BRUNELLO DI MONTALCINO CASTELGIACONDO DOCG

Tenuta Castelgiacondo - Frescobaldi / Toscana / Italien

Dunkle Kirschen, etwas Leder, seidige Textur, kraftvoll, dunkle Schokolade im langen Abgang.

0,75L € 69,-



ARGENTIERA BOLGHERI SUPERIORE (CS/ME/CF) DOC

Weingut Argentiera / Toscana / Italien

Rote Früchte, Veilchen, etwas Kaffee, Johannisbeeren & Himbeeren, druckvoll & lang am Gaumen.

0,75L € 111,-

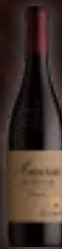


AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELLA (CORVINA/RONDINELLA/ OSELETA/CROATINA) DOC

Weingut Zenato / Veneto / Italien

Harmonisch kraftvoll, Pflaumen, dunkle Beeren, Cassis, etwas Würze, weich & rund am Gaumen.

0,75L € 68,-



DI PORTO

PORT LATE BOTTLED VINTAGE

Taylor's Port / Vila Nova de Gaia / Portugal

1/8L € 6,50



„VENI VINO VICI“

... oder so ähnlich



Jeding 6 / A-4673 Gaspoltshofen / +43 (0)688 9898898
office@cafe-pizzeria.at / www.cafe-pizzeria.at

ÖFFNUNGSZEITEN

Mi - So: 10:00 - 14:00 & 17:00 - 21:00 Uhr

Mo & Di Ruhetag