

# Speisen & Getränke



gültig ab März 2023

## Unsere lokale

**Pizzakeller** - 1220 Wien, Am Kaisermühlendamm 53, Tel.: 269 21 20

**Cara Mia** - 1210 Wien, Pragerstraße 65, Tel.: 270 78 86

**Cara Mia** - 1220 Wien, Hardeggasse 69, Tel.: 283 73 84

**Campanile** - 1220 Wien, Süßenbrunnerstraße 60, Tel.: 734 43 01

**Rossini's** - 1210 Wien, Donaufelderstraße 19, Tel.: 271 32 20

**Pizza on Tour Botendienstzentrale**

- 1220 Wien, Stadlauerstraße 41a, Tel.: 283 73 83



## Unsere Pizzacard

mit vielen Vorteilen für unsere  
Stammgäste

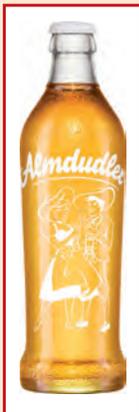


## 40 Jahre Pizza on Tour!

Seit 1982 backen wir unsere Pizzen in  
unserem Pizzakeller.

Die erste Holzofen-Pizzeria  
nördlich der Donau und  
eine der ersten Pizzerien in Wien

## Unsere Partner



ZUCKERMÜHLE



Die allgemeinen Allergeninformationen finden Sie auf unserer Seite 10

## Aperitivo

<b>AVERNA - Amaro Siciliana</b>	2 cl	<b>3,60</b>
<b>GRAPPA</b>	2 cl	<b>3,60</b>
<b>MARILLENSCHNAPS - Stroh „Edle Früchte“</b>	2 cl	<b>3,60</b>
<b>VODKA - Stolichnaya</b>	2 cl	<b>3,60</b>
<b>CAMPARI - Soda</b>		<b>4,00</b>
<b>CAMPARI - Orange</b>		<b>4,60</b>
<b>APEROL Spritz</b>		<b>4,60</b>
<b>PROSECCO</b>	0,2 l Flasche	<b>6,20</b>



## Vino Bianco

<b>Grüner Veltliner Jurtschitsch</b>	1/8 l	<b>3,80</b>	O
Weingut Jurtschitsch, Langenlois/Kamptal	0,75 l Flasche	<b>21,80</b>	O
Wunderschöner pfeffrig-würziger Grüner Veltliner, frisch und zupackend satter Körper, kernig-elegant, kulinarisch vielseitig einsetzbar			
<b>Chardonnay Frescobaldi</b>	1/8 l	<b>3,80</b>	O
Marchesi de' Frescobaldi, Sieci/Toscana	0,75 l Flasche	<b>21,80</b>	O
Hellgelb, feiner, frischer Duft nach Zitrusfrüchten und Haselnüssen, delikate, dezente mit angenehmen Säurespiegel, jugendlich frisch und sehr harmonisch			
<b>Frascati</b>	1/8 l	<b>3,80</b>	O
Fontana Candida, Latium/Italien	0,75 l Flasche	<b>21,80</b>	O
mild, sehr frisch, dezente Ananasaromen, trocken			
<b>Pinot Grigio</b>	1/8 l	<b>3,80</b>	O
Norditalien	0,75 l Flasche	<b>21,80</b>	O
Angenehm fruchtiges Bouquet mit leichten Anklängen von Mandelblüten und Pfirsich. Elegant, weich und ebenso strukturiert am Gaumen, sowie außergewöhnliche Frische im Abgang			
<b>Weiß Gespritzt</b>	1/4 l	<b>3,40</b>	O
<b>Kaiserspritzer</b> mit Holundersaft	1/4 l	<b>3,60</b>	O
<b>Sommerspritzer</b>	0,5 l	<b>4,40</b>	O

## Birra

<b>Stiegl Goldbräu vom Fass</b>	0,3 l	<b>4,00</b>	A
<b>Stiegl Goldbräu vom Fass</b>	0,5 l	<b>4,80</b>	A
<b>Budweiser</b>	0,5 l Flasche	<b>5,10</b>	A
<b>Budweiser Dunkel</b>	0,5 l Flasche	<b>5,10</b>	A
<b>Stiegl - Weisse naturtrüb</b>	0,5 l Flasche	<b>4,90</b>	A
<b>Stiegl - Radler Zitrone</b>	0,5 l Flasche	<b>4,90</b>	A
<b>Stiegl - Alkoholfrei</b>	0,5 l Flasche	<b>4,90</b>	A

## Vino Rosso

<b>Blaufränkischer Gager</b>	1/8 l	<b>4,10</b>	O
Weingut Gager, Deutschkreuz/Burgenland	0,75 l Flasche	<b>23,40</b>	O
Brombeeren und Vogelbeeren, verlockend und kompakt, straffe Fruchtführung, hinter der Rotbeerigkeit feine Würze, herzhaft und trinkfreudig, der Sorte verpflichtet			
<b>Zweigelt Nittnaus Zweigelt</b>	1/8 l	<b>4,10</b>	O
Weingut Nittnaus, Gols/Neusiedlersee	0,75 l Flasche	<b>23,40</b>	O
würzige Frucht nach Kirsche und Veilchen mit zarten Röstaromen			
<b>Cuvee Markowitsch - Carnuntum Cuvee</b>	1/8 l	<b>4,10</b>	O
Weingut Gerhard Markowitsch, Göttlesbrunn/Carnuntum	0,75 l Flasche	<b>23,40</b>	O
Duft erinnert an Weichseln und Gewürze			
<b>Chianti</b>	1/8 l	<b>4,40</b>	O
Toscana	0,75 l Flasche	<b>25,20</b>	O
voller und trockener Geschmack, fruchtiges Bouquet			
<b>Valpolicella</b>	1/8 l	<b>3,80</b>	O
reifer Duft nach Himbeeren und Kirschen, charaktervoll	0,75 l Flasche	<b>21,80</b>	O
<b>Lambrusco</b>	1/8 l	<b>3,80</b>	O
Emilia Romagna/Italien	0,75 l Flasche	<b>21,80</b>	O
leicht, fruchtig und Nuancen von Rosenblüten und roten Beeren			
<b>Lacrima Christi Sizilianischer Dessertwein</b>	1/8 l	<b>4,40</b>	O
<b>Rot Gespritzt</b>	1/4 l	<b>3,40</b>	O

## limonata

<i>Coca-Cola</i>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<i>Coca-Cola zero</i>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<b>Fanta</b>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<b>Sprite</b>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<i>Almdudler</i>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<b>Eistee Zirone</b>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<b>Eistee Pfirsich</b>	0,33l Flasche	<b>3,80</b>
<b>Cappy</b> Marille, Johannisbeere, Orange	0,25l Flasche	<b>4,00</b>
<b>Apfelspritzer Höllinger</b>	0,5l Flasche	<b>4,50</b>
naturtrüb mit Grandewasser. Direkt gepresst mit oder ohne Kohlensäure		
<b>Römerquelle</b>	0,33l Flasche	<b>3,10</b>
Mineralwasser, prickelnd oder still		
	klein 0,3l	groß 0,5
<b>Soda</b>	<b>2,10</b>	<b>3,00</b>
<b>Soda Zitron</b> mit frisch gepresstem Zitronensaft*	<b>2,60</b>	<b>3,50</b>
<b>Soda Himbeer oder Soda Holunder*</b>	<b>2,60</b>	<b>3,50</b>
<b>Himbeerwasser oder Holunderwasser*</b>	<b>2,10</b>	<b>3,00</b>
<b>Zitronenwasser mit frischem Zitronensaft*</b>	<b>2,10</b>	<b>3,00</b>
<i>Almdudler</i> gespritzt mit Wasser*		<b>3,80</b>
<i>Almdudler</i> gespritzt mit Soda		<b>4,00</b>
<b>Cappy gespritzt</b> Marille, Johannisbeere, Orange,	0,5l	<b>4,30</b>
<b>Red Bull</b> Energy Drink	0,25l	<b>4,50</b>

\*Jugendgetränk zum extra günstigen Sonderpreis

## Caffe

<b>Espresso</b>	<b>2,90</b>
<b>Espresso</b> grande	<b>4,40</b>
<b>Capuccino</b> mit Schlagobers	<b>4,10</b> G
<b>Capuccino Classico</b> mit Milchschaum	<b>3,90</b> G
<b>Caffe Latte</b> , cremiger Milchkaffee mit Milchschaum, im Glas serviert	<b>4,60</b> G
<b>Verlängerter</b> - mit oder ohne Milch	<b>3,90</b>
<b>Heisse Schokolade</b>	<b>4,40</b> GH



## Tee

<b>Tee</b> , Schwarzer Tee, Grüner Tee, Früchtetee, Kräutertee	<b>3,40</b>
<b>Tee, Zitrone oder Milch</b>	<b>3,90</b> G
<b>Tee mit Rum</b> (2cl)	<b>4,50</b>

## Zuppa

<b>Fritattensuppe</b>		<b>4,20</b>	AGCL
<b>Zuppa Sicilia</b>	Bouillon mit Spaghetti und Mais	<b>4,20</b>	LA
<b>Minestrone</b>	italienische Gemüsesuppe mit 1 ofenfrischem Pizzabrot	<b>4,80</b>	AL
<b>Ital. Zwiebelsuppe</b>	mit gerösteten Croutons	<b>4,60</b>	AL
<b>Zuppa Napolitana</b>	Tomatensuppe mit Reis, Obers, 1 ofenfrischem Pizzabrot, wahlweise mit Tabasco	<b>5,40</b>	AL
<b>Zuppa al Aglia</b>	Knoblauchcremesuppe mit Käsetasche und gerösteten Croutons	<b>5,40</b>	AGCL
<b>Käsecremesuppe</b>	mit gerösteten Croutons	<b>5,40</b>	AGL



## Antipasti

<b>Mozzarella mit Tomaten,</b>		<b>7,40</b>	A
	mit 1 ofenfrischem Pizzabrot		
<b>Thunfischcocktail,</b>	mit 1 ofenfrischem Pizzabrot	<b>7,40</b>	ADG
<b>Shrimpscocktail,</b>	mit 1 ofenfrischem Pizzabrot	<b>8,80</b>	AB

## Insalata

mit 2 ofenfrischen Pizzabrot

<b>Mista</b>	gemischter Salat	<b>8,00</b>	A
<b>Pecorino</b>	gem. Salat, Griechischer Bauernkäse, Oliven	<b>10,20</b>	AG
<b>Prosci</b>	gem. Salat, Schinken, Ei	<b>10,20</b>	AC
<b>Tonno</b>	gem. Salat, Thunfisch, Zwiebel, Oliven	<b>10,80</b>	AGD
<b>Rucolina</b>	gem. Salat, Mozzarella, Rucola	<b>10,40</b>	AG
<b>Peppo</b>	gem. Salat, Räucherlachs, Zwiebel	<b>10,40</b>	AD
<b>Shrimps</b>	gem. Salat mit Shrimps	<b>12,00</b>	AB
<b>Tacchina</b>	gem. Salat mit Putenfiletstreifen wahlweise mit Hühnerfiletstreifen	<b>10,90</b>	A
<b>Ponte</b>	gem. Salat mit gebackenen Hühnerfiletstreifen	<b>10,90</b>	CAG
<b>Beilagensalat</b>	ohne Pizzabrot	<b>5,40</b>	

Wahlweise mit  
Rotweinessig und Olivenöl, Knoblauch MG- oder Joghurtdressing MG

## Insalata Spezial

<b>Putenfiletstreifen auf Blattsalat</b>		<b>10,30</b>	AGM
	mit gerösteten Croutons		
<b>Hühnerfiletstreifen auf Blattsalat</b>		<b>10,30</b>	AGM
	mit gerösteten Croutons		
<b>Rialto</b>		<b>10,30</b>	CAG
	gebackene Hühnerfiletstreifen auf Blattsalat		
<b>Sokrates</b>		<b>11,30</b>	AGM
	gemischter Salat mit Hühnergyros und Griechischem Bauernkäse, serviert mit Tsatsikidressing		

Ofenfrisches Knoblauchbrot (2 Stück.): 2,80 A • Ofenfrisches Käsebrot XXL : 6,60 AG • Ofenfrisches Pizzabrot (2 Stück.): 2,20 A  
• Ofenfrisches Low Carb Pizzabrot (4 Stück): 5,40 AF

## Liebe Gäste!

Falls Sie Ihre Lieblingspizza unter den über 100 angebotenen nicht finden können, so wählen Sie bitte Ihre persönliche Pizza aus den folgenden 49 Zutaten. Der Preis Ihrer Pizza berechnet sich dann aus einer Margherita (Tomaten, Käse) zu 9,70 + Ihren Zutaten.

### Zutaten zu 1,60

Spiegelei • Oliven • Tomatensauce • hartes Ei • Mais • Tomatenscheiben • Knoblauch • Paprika • Zwiebel • Kapern • Pfefferoni • Perlzwiebel • Salami\* • Putensalami • Champignons • Schinken • Butterkäse • Artischocken • Speck • Broccoli • Ananas • Blattspinat • Melanzani • Kirschk Pfefferoni • Putenschinken • Tsatsiki • Preiselbeeren • frischer Parmesan

### Zutaten zu 2,90

Camembert • Fleischragout • Gorgonzola • Thunfisch • Sardinen • Sardellen • Mozzarella • Rohschinken • Putenfiletstreifen • Muscheln • Waldpilzsauce • Chili con Carne (aus 100% Rindfleisch) • Hühnerstreifen • Rucola • Gyros (aus 100% Hühnerfleisch) • Griechischer Bauernkäse •

\*Salami mit erhöhtem Wassergehalt

### Zutaten zu 3,90 Potato Wedges • Räucherlachs • Shrimps •

## Top 11

### unsere beliebtesten Pizzaspezialitäten

<b>Cardinale</b> Tomaten, Käse, Schinken (auf Wunsch mit Putenschinken)	<b>10,90</b>	AG
<b>Salami</b> Tomaten, Käse, Salami (auf Wunsch mit Putensalami)	<b>10,90</b>	AG
<b>Calimero</b> Tomaten, Käse, Schinken (auf Wunsch mit Putenschinken), Mais	<b>12,10</b>	AG
<b>Duo</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons	<b>12,10</b>	AG
<b>Corno</b> Tomaten, Käse, Salami (auf Wunsch mit Putensalami), Mais	<b>12,10</b>	AG
<b>Provenciale</b> Tomaten, Käse, Speck, Pfefferoni, Mais	<b>12,60</b>	AG
<b>Quattro Stagione</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken	<b>12,60</b>	AG
<b>Capricciosa</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Champignons, Mais	<b>13,10</b>	A1
<b>Casagrande</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Pfefferoni, Perlzwiebel	<b>13,10</b>	AG
<b>Antonio</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Champignons, Mais, Paprika, Zwiebel, Pfefferoni	<b>13,50</b>	AG
<b>Maestro</b> Tomaten, Käse, Schinken, Rohschinken, Thunfisch, Mais, Oliven, Paprika, Zwiebel	<b>13,90</b>	ADG

## Unsere Klassiker

### seit 1982 in unserem Sortiment

<b>Margherita</b> Tomaten, Käse	<b>9,70</b>	AG
<b>Marinara</b> Tomaten, Knoblauch	<b>9,30</b>	A
<b>Cippola</b> Tomaten, Käse, Zwiebel	<b>10,50</b>	AG
<b>Solo</b> Tomaten, Käse, Mais	<b>10,70</b>	AG
<b>Funghi</b> Tomaten, Käse, frische Champignons	<b>10,90</b>	AG
<b>Di Carne</b> Tomaten, Käse, Fleischragout	<b>11,80</b>	AG
<b>Prosciutto</b> Tomaten, Käse, Rohschinken	<b>12,10</b>	AG
<b>Taverna</b> Tomaten, Käse, Speck, Perlzwiebel, Spiegelei	<b>12,60</b>	ACG
<b>Tricolore</b> Tomaten, Käse, Schinken, Zwiebel, Paprika	<b>12,60</b>	AG
<b>Uno</b> Tomaten, Käse, Schinken, Mais, Pfefferoni	<b>12,60</b>	AG
<b>Rusticana</b> Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Spiegelei	<b>13,10</b>	ACG
<b>Serenata</b> Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Mais	<b>13,10</b>	AG

Pizza mit ca. 32cm Durchmesser • Jede Pizza ist auch als "Piccola" (ca. 25cm Durchmesser) erhältlich minus 1,00

Alle Pizzen auf Wunsch mit Vollkorn (+2,00) oder LOW CARB Teig (+2,50) erhältlich • Maximal 1 Zutatenaustausch pro Pizza möglich (Zutaten-Preiskategorie beim Austausch beachten)

## Molto picante

unsere schärfsten Pizzen

<b>Diabolo</b> Tomaten, Käse, Knoblauch, Pfefferoni, Cayennepfeffer	<b>10,90</b>	A
<b>Sophia Loren</b> Tomaten, Käse, 2 Spiegeleier, 2 Oliven, Tabasco	<b>10,90</b>	ACG
<b>Medici</b> Tomaten, Käse, Schinken, Gorgonzola, Pfefferoni, Cayennepfeffer	<b>12,80</b>	AG
<b>Potenza</b> Tomaten, Käse, Fleischragout, Zwiebel, Pfefferoni, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	ALG
<b>Furioso</b> Tomaten, Käse, Chili con Carne, Salami, Pfefferoni, Cayennepfeffer	<b>13,10</b>	AG
<b>Inferno</b> Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Zwiebel, Tabasco, Knoblauch	<b>13,10</b>	ACG
<b>Pastello</b> Tomaten, Käse, Schinken, Spiegelei, Pfefferoni, Zwiebel, Tabasco	<b>13,10</b>	AG
<b>Titanic</b> Tomaten, Käse, Fleischragout, Pfefferoni, hartes Ei, Cayennepfeffer	<b>13,10</b>	ALG
<b>Vulcano</b> Tomaten, Käse, Putenfiletstreifen, Zwiebel, Mais, Chili con Carne, Tabasco	<b>13,10</b>	AG
<b>Sesto</b> Tomaten, Käse, Rohschinken, Kirschkpfefferoni, Zwiebel, Knoblauch	<b>13,10</b>	AG
<b>Acuto</b> Tomaten, Käse, Schinken, Pfefferoni, Cayennepfeffer, Rucola - mit scharfem Chilirand	<b>13,10</b>	AG

## Calzone

gefüllte Pizza, saftig und heiß

<b>Calzone Classico</b> Tomaten, Käse, Schinken, Sardellen, Oliven, Artischocken	<b>13,10</b>	ADG
<b>Calzone Mafiosa</b> Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Zwiebel, hartes Ei, Tabasco	<b>13,10</b>	ACG
<b>Calzone Lubi</b> Tomaten, Käse, Rohschinken, Paprika, Zwiebel, Pfefferoni	<b>13,40</b>	AG
<b>Calzone Troja</b> Tomaten, Käse, Mozzarella, Schinken, Basilikum, Tabasco	<b>13,40</b>	AG

## Familienpizza

fast ein halber Meter Durchmesser

<b>Don Camillo &amp; Peppone</b> Tomaten, Käse, Schinken, Speck, Salami, Mais, Zwiebel, Pfefferoni, Paprika, Champignons	<b>29,90</b>	AG
<b>Fantasia</b> komponieren Sie Ihre eigene Lieblingsfamilienpizza mit Tomaten, Käse und 6 Zutaten Ihrer Wahl	<b>29,90</b>	AG

## frutti di Mare

unsere Pizzaspezialitäten aus dem Meer

<b>Romana</b> Tomaten, Käse, Sardellenfilets	<b>10,90</b>	ADG
<b>Al Tonno</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel	<b>12,60</b>	ADG
<b>Vongole</b> Tomaten, Käse, Muscheln	<b>12,60</b>	ARG
<b>Castello</b> Tomaten, Käse, Sardinien, Kapern, Zwiebel, Oliven	<b>12,60</b>	ADG
<b>Salmone</b> Tomaten, Käse, Räucherlachs, Zwiebel	<b>13,30</b>	ADG
<b>Firenze</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebel, Griechischer Bauernkäse, hartes Ei	<b>13,30</b>	ACDG
<b>Caruso</b> Tomaten, Käse, Räucherlachs und Salat	<b>13,90</b>	ADG
<b>Morosa</b> Tomaten, Käse, Räucherlachs, Creme Fraiche, Zwiebel, Griechischer Bauernkäse	<b>13,90</b>	ADG
<b>Enzo</b> Tomaten, Mozzarella, Räucherlachs, Rucola	<b>14,90</b>	ADG
<b>Frutti di Mare</b> Tomaten, Käse, Thunfisch, Sardellen, Muscheln, Shrimps	<b>14,90</b>	ABDRG

## Mehr vom Meer

Fisch und Fleisch

<b>Catina</b> Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Sardellenfilets, Pfefferoni, Kapern, Knoblauch	<b>13,10</b>	ADG
<b>Mamma Mia</b> Tomaten, Käse, Schinken, Sardinien, Pfefferoni, hartes Ei	<b>13,10</b>	ACDG
<b>Salmone e Prosciutto</b> Tomaten, Käse, Räucherlachs, Rohschinken	<b>13,90</b>	ADG

## Salatpizza

mit frischem Salat - Joghurt- oder Knoblauchdressing

<b>Ornella</b> Salatpizza mit Schinken (auf Wunsch mit Putenschinken)	<b>12,30</b>	AG
<b>Ostello</b> Salatpizza mit Mozzarella	<b>12,30</b>	AG
<b>Luciano</b> Salatpizza mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven	<b>12,80</b>	AD
<b>Locanda</b> Salatpizza mit herzhaften Putenfiletstreifen	<b>12,80</b>	AG
<b>Sirtaki</b> mit herzhaftem Hühnergyros, serviert mit Tsatsikidressing	<b>12,80</b>	AGM

Pizza mit ca. 32cm Durchmesser • Jede Pizza ist auch als "Piccola" (ca. 25cm Durchmesser) erhältlich minus 1,00

Alle Pizzen auf Wunsch mit Vollkorn (+2,00) oder LOW CARB Teig (+2,50) erhältlich • Maximal 1 Zutatenaustausch pro Pizza möglich (Zutaten-Preiskategorie beim Austausch beachten)

## Extravaganza

### Unsere außergewöhnlichen Pizzakompositionen

<b>Contadina</b>	Tomaten, Käse, Potato Wedges, Speck, Pfefferoni	<b>12,10</b>	AG
<b>Paolo</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Ei, Broccoli	<b>12,10</b>	ACG
<b>Popeye</b>	Tomaten, Käse, Blattspinat, Schinken, Knoblauch	<b>12,10</b>	ALG
<b>Tropicana</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Ananasscheiben	<b>12,10</b>	AG
<b>Caprese</b>	Tomaten, Käse, Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum	<b>12,60</b>	AG
<b>Ruscello</b>	Tomaten, Käse, Salami, Mais, Zwiebel, Tomatenscheiben	<b>12,60</b>	AG
<b>Marco Polo</b>	Tomaten, Käse, Fleischragout, Champignons, Oliven, Knoblauch	<b>12,80</b>	ALG
<b>Mexicana</b>	Tomaten, Käse, Chili con Carne, Speck, Mais, Knoblauch	<b>12,80</b>	ALG
<b>Daniele</b>	Tomaten, Käse, Rohschinken, Rucola, Parmesan	<b>12,80</b>	AG
<b>Della Casa</b>	Tomaten, Käse, Salami, hartes Ei, Champignons, Broccoli, Oliven, Mais	<b>13,10</b>	ACG
<b>Granello</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Potato wedges, Knoblauch, Zwiebel, Pfefferoni	<b>13,10</b>	AG
<b>Susanna</b>	Tomaten, Käse, Fleischragout, Zwiebel, Champignons, Mais, Knoblauch	<b>13,10</b>	ALG
<b>Pallone</b>	Tomaten, Käse, Rohschinken, Ananasscheiben, Spiegelei	<b>13,10</b>	ACG
<b>Foresta</b>	Tomaten, Käse, Waldpilzsauce	<b>13,10</b>	ALG
<b>Mondo</b>	Tomaten, Käse, Salami, Pfefferoni, Rucola, frischer Parmesan	<b>13,10</b>	AG
<b>Gyros</b>	Tomaten, Käse, Tomatenscheiben, pikantes Gyros (100% Hühnerfleisch), serviert mit Tsatsiki	<b>13,10</b>	ALMG



## Vegetarisch

### vegetarisch gut

<b>Ricco</b>	Tomaten, Käse, Rucola	<b>12,10</b>	AG
<b>Barbarella</b>	Tomaten, Käse, Blattspinat, Spiegelei	<b>12,10</b>	ACLG
<b>Britta</b>	Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken	<b>12,10</b>	AG
<b>Patata</b>	Tomaten, Käse, Potato wedges, Zwiebel, Creme Fraiche	<b>12,10</b>	AG
<b>Lombardi</b>	Tomaten, Käse, Blattspinat, Griechischer Bauernkäse	<b>12,10</b>	AGL
<b>Tiritomba</b>	Tomaten, Käse, Blattspinat, Mais, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	AGL
<b>Toscana</b>	Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	AG
<b>Allegro</b>	Tomaten, Mozzarella, Rucola, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	AG
<b>Fellini</b>	Tomaten, Käse, Melanzani, Tomatenscheiben, hartes Ei, Perlwiebel	<b>13,10</b>	ACG
<b>Vegetario</b>	Tomaten, Käse, Broccoli, Mais, Zwiebel, Paprika	<b>13,10</b>	AG

## Extra Formaggio

### unsere Pizzen mit viel Käse

<b>Bianca</b>	Tomaten, Käse, Salami, Griechischer Bauernkäse	<b>12,10</b>	AG
<b>Capri</b>	Tomaten, Käse, Camembert, Preiselbeermarmelade	<b>12,10</b>	AG
<b>Luigi</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Camembert	<b>12,30</b>	AG
<b>Formaggio</b>	Tomaten, Käse, Camembert, Griechischer Bauernkäse, Mozzarella	<b>13,10</b>	AG
<b>Livorno</b>	Tomaten, Käse, Salami, Griechischer Bauernkäse, Oliven, Zwiebel, Knoblauch	<b>13,10</b>	AG

Alle Pizzen sind auf Wunsch auch mit Vollkornteig \*) oder LOW CARB Teig \*) erhältlich

Alle Pizzen sind auf Wunsch auch mit VEGANEM KÄSE \*) erhältlich.

\*) mit Aufpreis!

Pizza mit Knoblauchrand oder Chilirand ohne Aufpreis!

Pizza mit ca. 32cm Durchmesser • Jede Pizza ist auch als "Piccola" (ca. 25cm Durchmesser) erhältlich minus 1,00

Alle Pizzen auf Wunsch mit Vollkorn (+2,00) oder LOW CARB Teig (+2,50) erhältlich • Maximal 1 Zutatenaustausch pro Pizza möglich (Zutaten-Preiskategorie beim Austausch beachten)



**-52% Kohlenhydrate**  
**+300% Eiweiß**

## **Die Pizza für Sportler & Ernährungsbewusste**

**Mit unserem neuen „low carb“ Pizzateig!  
Einzigartig in Österreich!**

**Erhältlich in allen Filialen von Pizza on Tour**



## Unsere Pizzen mit „low carb“ Pizzateig:

- **Pizza“SPORTIVA“:**  
Tomaten, Käse, Putenfiletstreifen, Tomatenscheiben, Pfefferoni, Paprika AFG
- **Pizza“PALESTRA“:**  
Tomaten, Käse, Thunfisch, Oliven, Zwiebel, Rucola AFDG
- **Pizza“FORZA“:**  
Tomaten, Käse, Shrimps, Basilikum, Tomatenscheiben AFBG
- **Pizza“INFORMA“:**  
Tomaten, Käse, Lachs, Zwiebel, Rucola AFDG
- **Pizza“VITALE“:**  
Tomaten, Käse, Griechischer Bauernkäse, Broccoli, Spinat AFLG
- **SalatPizza“SALUTE“:**  
SalatPizza mit grünem Salat, Tomaten, Gurken, Paprika, Thunfisch und hartgekochtem Ei Dressing nach Wahl AFGDC
- **Pizza“AZIONE“:**  
Tomaten, Käse, Putenschinken, Ei, Zwiebel, Kapern AFG

nur je **13,80**

Gerne servieren wir auch Ihre Wunschpizza mit unserem „low carb“ Pizzateig!  
Aufpreis: 2,50

## Unsere Teiggerichte mit „low carb“ Pasta:

- **Pasta“AVANTI“:**  
mit Putenfiletstreifen in Tomatensauce, Pfefferoni, Paprika AL
- **Pasta“CORSO“:**  
mit Thunfisch, Tomatensauce, Zwiebel und Knoblauch ADL
- **Pasta“COSTANZA“:**  
mit Räucherlachs in cremiger Spinatsauce ADGL **nur je 12,40**

Gerne servieren wir auch Ihr Wunschteiggericht mit unserer „low carb“ Pasta! Aufpreis: 1,00

- Ofenfrisches „low carb“ Pizzabrot (4 Stück) 5,40 AF
- Ofenfrisches „low carb“ Käsebrot XXL 7,90 AGF



„NATÜRLICH“  
fühlt sich's  
besser an,  
ist die Pizza  
dann VEGAN!



[www.pizzaontour.at](http://www.pizzaontour.at)



Nur bei uns: Die 100% vegane Holzofenpizza

## Als 1. Pizzeria in Wien bieten wir die 100% vegane Pizza an!

Pizzateig Inhaltsstoffe: Weizenmehl / Vollkornmehl / Sojamehl  
Salz, Wasser, Hefe, Pflanzenöl

Weizenmehl, Vollkornmehl und Sojamehl  
aus österreichischer Getreidemühle

Tomatensauce Inhaltsstoffe: Wasser, Pflanzenöl,  
Tomaten, Gewürze, Zitronenextrakt

Veganer Käse mit rein  
pflanzlichen Inhaltsstoffen

Aufpreis Veganer Käse: +2,50\*

Aufpreis Vollkornteig: +2,00\*

Aufpreis LOW CARB Teig: +2,50\*

\* Kein Aufpreis für unsere Pizzacard-Inhaber

### Allergeninformation laut Codex-Empfehlung: \*

A glutenhaltiges Getreide	H Schalenfrüchte
B Krebstiere	L Sellerie
C Ei	M Senf
D Fisch	N Sesam
E Erdnuss	O Sulfite
F Soja	P Lupinen
G Milch oder Laktose	R Weichtiere

\* Alle Angaben vorbehaltlich Irrtum, Satz- oder Druckfehler

# Vegetarisch oder Vegan - auf einen Blick

Auf Wunsch werden alle Speisen auf dieser Seite mit veganem Käse zubereitet - Aufpreis + 2.50 €

## Pizza

<b>Margherita</b> Tomaten, Käse	<b>9,70</b>	AG
<b>Marinara</b> Tomaten, Knoblauch	<b>9,30</b>	A
<b>Cippola</b> Tomaten, Käse, Zwiebel	<b>10,50</b>	AG
<b>Funghi</b> Tomaten, Käse, Champignons	<b>10,90</b>	AG
<b>Ricco</b> Tomaten, Käse, Rucola	<b>12,10</b>	AG
<b>Diabolo</b> Tomaten, Käse, Knoblauch, Pfefferoni, Cayennepfeffer	<b>10,90</b>	AG
<b>Sophia Loren</b> Tomaten, Käse, 2 Spiegeleier, 2 Oliven, Tabasco	<b>10,90</b>	ACG,
<b>Ostello</b> Salatpizza mit Mozzarella	<b>12,30</b>	AG
<b>Capri</b> Tomaten, Käse, Camembert, Preiselbeermarmelade	<b>12,10</b>	AG
<b>Barbarella</b> Tomaten, Käse, Blattspinat, Spiegelei	<b>12,10</b>	ACLG
<b>Britta</b> Tomaten, Käse, Champignons, Artischocken	<b>12,10</b>	AG
<b>Patata</b> Tomaten, Käse, Potato wedges, Zwiebel, Creme Fraiche	<b>12,10</b>	AG
<b>Lombardi</b> Tomaten, Käse, Blattspinat, griechischer Bauernkäse	<b>12,10</b>	ALG
<b>Caprese</b> Tomaten, Käse, Mozzarella, Tomatenscheiben, Basilikum	<b>12,60</b>	AG
<b>Tiritomba</b> Tomaten, Käse, Blattspinat, Mais, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	ALG
<b>Toscana</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	AG
<b>Allegro</b> Tomaten, Mozzarella, Rucola, Tomatenscheiben	<b>12,80</b>	AG
<b>Foresta</b> Tomaten, Käse, Waldpilzsauce	<b>13,10</b>	ALG
<b>Fellini</b> Tomaten, Käse, Melanzani, Tomatenscheiben, Hartes Ei, Perlwiebel	<b>13,10</b>	ACG
<b>Vegetario</b> Tomaten, Käse, Broccoli, Mais, Zwiebel, Paprika	<b>13,10</b>	AG
<b>Formaggio</b> Tomaten, Camembert, Griechischer Bauernkäse, Butterkäse, Mozzarella	<b>13,10</b>	AG

## Pasta

<b>Peperonata</b> mit feuriger ital. Gewürzmischung	<b>9,60</b>	LA
<b>Pomodoro</b> mit Tomatensauce, auf Wunsch mit Knoblauch	<b>9,60</b>	LA
<b>Aglio e Olio</b> mit Olivenöl und Knoblauch	<b>9,60</b>	LA
<b>Berto</b> mit Tomatensauce und Camembert überbacken	<b>10,40</b>	LGA
<b>Gratinati</b> mit Tomatensauce und Butterkäse gratiniert	<b>10,40</b>	LGA
<b>Figaro</b> mit würziger Käsesauce und Basilikum	<b>10,40</b>	LGA
<b>Fabio's</b> mit Tomatensauce, Zwiebel, Paprika, Kapern, Oliven	<b>10,40</b>	LG
<b>Funghissimo</b> mit frischen Champignons in Sauce	<b>10,40</b>	LGA
<b>Aurora</b> mit Tomatensauce, Obers, Basilikum	<b>10,40</b>	LGA
<b>Pecocello</b> mit Griechischem Bauernkäse, Mais, Tomatenscheiben, Obers	<b>10,40</b>	LGA
<b>Zampano</b> mit Parmesan-Oberssauce und Broccoli	<b>10,40</b>	LGA
<b>Spinaci</b> mit Blattspinat-Oberssauce, Knoblauch	<b>10,40</b>	LGA
<b>Arrabiata</b> mit Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, Kirschkapern	<b>10,40</b>	LA
<b>Crema</b> mit delikater Waldpilzsauce	<b>11,60</b>	LGA

## Insalata

mit 2 ofenfrischen Pizzabroten

<b>Mista</b> gemischter Salat	<b>8,00</b>	A
<b>Pecorino</b> gem. Salat, Griechischer Bauernkäse, Oliven	<b>10,20</b>	AG
<b>Rucolina</b> gem. Salat, Mozzarella, Rucola	<b>10,40</b>	AG

Wahlweise mit

Rotweinessig und Olivenöl, Knoblauch MG- oder Joghurtdressing MG

## Piatti Diversi

Pfannengerichte

<b>Zucchini</b> mit fruchtiger Tomatensauce, Tomatenscheiben und Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	<b>11,90</b>	ALG
<b>Melanzani &amp; Zucchini</b> mit fruchtiger Tomatensauce, Tomatenscheiben und Mozzarella gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>12,50</b>	ALG
<b>Spinatpalatschinken</b> mit Griechischem Bauernkäse	<b>11,50</b>	CGAL



# Pasta

Wählen Sie aus folgenden Teigwaren:

**Spaghetti** • **Vollkorn-Makkaroni A** • **Gnocchi** (Kartoffelteig) **AC** • **Tortellini** (mit Fleischfüllung) **ACL** • **Ravioli** (mit Ricotta-Rucola Fülle) **ACL**

und kombinieren Sie diese mit folgenden delikatsten Saucen und Zutaten:

## Top 3

unsere beliebtesten Pastaspezialitäten

<b>Pomodoro</b> mit Tomatensauce (auf Wunsch mit Knoblauch)	9,60	LA
<b>Bolognese</b> mit Fleischragout	10,40	LA
<b>Carbonara</b> mit Schinken oder Speck, Obers, Ei	10,40	LGAC

## Vegetarisch

unsere vitalen Pastasorten

<b>Peperonata</b> mit feuriger ital. Gewürzmischung	9,60	LA
<b>Fabio's</b> mit Tomatensauce, Zwiebel, Paprika, Kapern, Oliven	10,40	LA
<b>Funghissimo</b> mit frischen Champignons in Sauce	10,40	AGA
<b>Aurora</b> mit Tomatensauce, Obers, Basilikum	10,40	LGA
<b>Pecocello</b> mit Griechischem Bauernkäse, Mais, Tomatenscheiben, Obers	10,40	LGA
<b>Zampano</b> mit Parmesan-Oberssauce und Broccoli	10,40	LGA
<b>Spinaci</b> mit Blattspinat-Oberssauce, Knoblauch	10,40	LGA
<b>Crema</b> mit delikater Waldpilzsauce	11,60	LGA



## Formaggio

unsere Pastaspezialitäten mit viel Käse

<b>Berto</b> mit Tomatensauce und Camembert überbacken	10,40	AG
<b>Gorgonzola</b> mit Schinken-Gorgonzolasauce	10,40	AG
<b>Gratinati</b> mit Tomatensauce und Butterkäse gratiniert	10,40	LGA
<b>Figaro</b> mit würziger Käsesauce und Basilikum	10,40	LGA
<b>Friuli</b> mit Tomatensauce, Rohschinken und Mozzarella gratiniert	11,60	AG

## Frutti di Mare

unsere Pasta aus dem Meer

<b>Palermo</b> mit Tomatensauce, Thunfisch, Zwiebel, Knoblauch	10,40	LAD
<b>Il Mare</b> mit Tomatensauce, Muscheln, Thunfisch	11,60	LAR
<b>Shrimps</b> in Oberssauce mit frischen Tomaten und Basilikum	12,60	LAGC
<b>Peppino</b> mit Lachs-Oberssauce, Tomaten und Ei	12,60	LGAC

## Piccante

unsere schärfsten Pastasorten

<b>Aglio e Olio</b> mit Olivenöl und Knoblauch	9,60	LA
<b>Mexicana</b> mit Salsa Sauce, Bohnen, Mais und herzhaftem Fleischragout	10,40	LA
<b>Salamissimo</b> mit Butter, Salami, Paprika, Tabasco, Knoblauch	10,40	LA
<b>Arrabiata</b> mit Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, Kirschkpfefferoni	10,40	LA
<b>Vesuvo</b> mit Speck, Knoblauch, Kirschkpfefferoni	10,40	AG
<b>Cascata</b> mit Putenfiletstreifen in fruchtiger Tomatensauce, wahlweise mit Tabasco	11,60	LA

Low Carb-Penne • Gnocchi **AC** • Tortellini **ACL** • Ravioli **ACL** • Aufpreis +1,00

## Frutti di Mare

<b>Filet vom St. Petersfisch</b> paniert mit Kartoffelsalat	<b>14,80</b>	DAGCL
<b>Fischfilet Adriatico</b> (natur) vom St. Petersfisch (besonders zart, nahezu grätenfrei) mit Potato wedges und kleinem Salat	<b>16,20</b>	DAGHL
<b>Fischfilet Valentina</b> (natur) vom St. Petersfisch, mit Parmesankruste, pikanter Sauce und Reis	<b>16,20</b>	DAGHL
<b>Fischfilet Verdi</b> (natur) vom St. Petersfisch, mit Knoblauch-Oberssauce, Beilage nach Wahl	<b>16,20</b>	DGAL
<b>Shrimpspfanne</b> mit Knoblauch, Oberssauce, Ei und Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	<b>16,80</b>	BCGL
<b>Muschelpfanne</b> ausgelöstes Muschelfleisch mit Schinken, Obers, Ei und frischen Tomaten, mit Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	<b>14,80</b>	LAC
<b>Muscheln in Schale</b> in aromatischem Tomaten- oder Weißweinsud, ofenfrisches Pizzabrot	<b>16,80</b>	LA



## Piatti Diversi

### Pfannengerichte

<b>Lasagne</b> Nudelgericht mit Fleischragout in Tomatensauce und mit Käse gratiniert	<b>11,90</b>	GCLA
<b>Broccoli</b> mit Fleischragout und mit Käse gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>11,90</b>	LG
<b>Broccoli</b> mit Schinken, Obers, Ei und mit Käse gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>11,90</b>	LGC
<b>Eierpfanne Maitre</b> mit Schinken, Obers, Ei und viel Butterkäse, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>11,90</b>	CLG
<b>Gorgonzolapfanne</b> mit Schinken, Obers, Broccoli und Gorgonzola, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>11,90</b>	ACLG
<b>Melanzani</b> mit Fleischragout und Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	<b>11,90</b>	ALG
<b>Zucchini mit Fleischragout:</b> mit Fleischragout und Käse gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>11,90</b>	ALG
<b>Zucchini</b> mit fruchtiger Tomatensauce, Tomatenscheiben und Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	<b>11,90</b>	ALG
<b>Melanzani &amp; Zucchini</b> mit fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	<b>12,50</b>	ALG
<b>Chili con Carne</b> (aus 100% Rindfleisch) serviert mit 3 Knoblauchbrotten	<b>12,50</b>	AL
<b>Pikante Palatschinken</b>		
<b>Fleischpalatschinken</b> mit Butterkäse gratiniert	<b>11,50</b>	CGAL
<b>Fleischpalatschinken</b> mit Camembert gratiniert	<b>11,90</b>	CGAL
<b>Fleischpalatschinken</b> mit Gorgonzola gratiniert	<b>11,90</b>	CGAL
<b>Spinatpalatschinken</b> mit Griechischem Bauernkäse	<b>11,50</b>	CGAL

## Carne

Wählen Sie aus unseren Fleischspezialitäten :

- Herzhaftes Schweinsschnitzel
- Zartes Putenschnitzel
- Feines Hühnerfilet

Und unter folgenden Zubereitungsvarianten:

**Natur:**

<b>mit Natursauce</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>13,80</b>	AL
<b>mit Knoblauchsauce</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>13,80</b>	AGL
<b>mit Mozzarella und Schinken gratiniert</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>14,70</b>	AGL
<b>mit Tomaten und Mozzarella gratiniert</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>14,80</b>	AGL
<b>mit Gorgonzolasauce</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>14,80</b>	AGL
<b>mit Champignonsauce</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>14,80</b>	AGL
<b>mit Waldpilzsauce a la Creme</b> und 1 Beilage nach Wahl	<b>15,80</b>	CAGL
<b>Schnitzel gebacken</b> mit 1 Beilage nach Wahl (wahlweise Schweinsschale, Putenschnitzel oder Hühnerfilet)	<b>14,40</b>	CAGL
<b>Puten Cordon Bleu</b> mit Putenschinken und Käse gefüllt und 1 Beilage nach Wahl	<b>15,80</b>	CAGL
<b>Puten Cordon Bleu XXL</b> mit Putenschinken und Käse gefüllt und 1 Beilage nach Wahl	<b>18,80</b>	CAGL
<b>Piccatta Milanese</b> Schnitzel in Parmesan-Eihülle auf Spaghetti Pomodoro	<b>17,40</b>	CAGL
<b>Spareribs</b> mit 2 pikanten Saucen, 2 Knoblauchbrote, Pommes Frites oder Potato wedges	<b>18,80</b>	ML
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignon-Oberssauce und Reis	<b>14,80</b>	AGL

## Beilagen

Pommes Frites	3,90	
Potato wedges	3,90	A
Reis	3,90	
Kartoffelsalat	3,90	M

## Extras

<b>Beilagensalat</b> ohne Pizzabrot	<b>5,40</b>
-------------------------------------	-------------



Lena Gercke im Pizzakeller

## Dolce

<b>Tiramisu</b> frisch zubereitete Hausspezialität	<b>6,30</b>	CAG
<b>Tiramisu speciale</b> mit Vanilleeis	<b>7,30</b>	CAG
<b>Mamma Lucias</b> heisser <b>Apfelstrudel</b> wahlweise mit Vanillesauce Aufpreis 1,00	<b>5,60</b>	CHA
<b>Topfenpalatschinken</b> mit Vanillesauce	2 Stück <b>7,10</b>	CGA
	1 Stück <b>4,70</b>	
<b>Nusspalatschinken</b> mit Schokosauce	2 Stück <b>7,10</b>	CHGA
	1 Stück <b>4,70</b>	
<b>Kaiserschmarren mit Zwetschenröster</b>	<b>8,30</b>	CHGA
<b>Warmer Schokokuchen</b>		
<b>im Hemd</b> mit Schokosauce und Schlagobers	<b>6,20</b>	CHGA
<b>im Wald</b> mit Himbeeren und Schlagobers	<b>6,20</b>	CHGA
<b>am Nordpol</b> mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers	<b>7,20</b>	CHGA
<b>Topo</b> Spezialität aus der Toscana, Hausgemachter Germteig mit Vanille- und Schokosauce	<b>6,20</b>	CGA
<b>1 Portion Schlagobers: +1,50</b>		



## Gelati

<b>Danmark</b> Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	<b>6,30</b>	CG
<b>Eiskaffee</b> Vanilleeis mit ital. Espresso und Schlagobers	<b>6,30</b>	CG
<b>Coppa Hawaii</b> Vanilleeis, Ananasscheibe, Schlagobers und Schokosauce	<b>7,10</b>	CG
<b>Dolce Vita</b> Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers	<b>7,10</b>	CG



**Beachten Sie unsere günstigen  
Mittagsangebote  
(Mo - Fr ausgenommen Feiertag).  
Die beste Pizza der Stadt zum  
Aktionspreis**

# Monatsangebote



Gültig nur in den angegebenen Zeiträumen - Kein Zutatentausch bei unseren Monatsangeboten möglich

## Jänner + Februar

<b>PIZZA FUNGHI</b>	Tomaten, Käse, Champignons	V	9,90	AGL
<b>Spaghetti Bolognese</b>	mit Fleischragout		9,40	LA

## Juli + August

<b>low carb Pasta Corso</b>	mit Thunfisch, Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch		11,40	ADL
<b>PIZZA TOSCANA</b>	Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Tomatenscheiben	V	9,80	AG

## März + April

<b>PIZZA CATINA</b>	Tomaten, Käse, Salami, Champignons, Sardellenfilets, Pfefferoni, Kapern, Knoblauch		11,10	ADG
<b>Spinatpalatschinken</b>	mit griechischem Bauernkäse	V	10,50	CGAL

## September + Oktober

<b>PIZZA CAPRI</b>	Tomaten, Käse, Camembert, Preiselbeermarmelade	V	10,10	AG
<b>Insalata Tonno</b>	gemischter Salat mit Thunfisch, Zwiebel, Oliven		9,80	ADG

## Mai + Juni

<b>Spaghetti Gratinati</b>	mit Tomatensauce und Butterkäse gratiniert	V	9,40	AGL
<b>PIZZA PAOLO</b>	Tomaten, Käse, Schinken, Broccoli, Ei		10,10	ACG

## November + Dezember

<b>low carb PIZZA VITALE</b>	Low Carb Pizzateig, Tomaten, Käse, Griechischer Bauernkäse, Broccoli, Spinat	V	11,80	AFLG
<b>Spaghetti Vesuvo</b>	mit Speck, Knoblauch, Kirschkapern		9,40	AG



# Mittags Angebote

Gültig von Montag bis Freitag (ausgenommen Feiertage)  
Ausgewählte Pizza- + Pasta- + Salatspezialitäten.

Angebote gültig nur im Restaurant von 11-16 Uhr.  
Dieses Angebot ist nicht mit anderen Aktionen kombinierbar!

## Insalata (mit 2 Holzofenbroten)

Alle Salate wahlweise mit Rotweinessig und Olivenöl,  
Joghurt- MG oder Knoblauchdressing MG

**Pecorino** - Gemischter Salat mit griech. Bauernkäse und Oliven AG ✓

**Prosci** - Gemischter Salat mit Schinken und Ei AG

**Rucolina** - Gemischter Salat mit Mozzarella und Rucola AG ✓

## Pasta (Spaghetti oder Maccaroni)

**Bolognese** - mit Fleischragout AL

**Carbonara** - mit Schinken oder Speck, Obers, Ei AGL

**Vesuvo** - mit Speck, Knoblauch, Pfefferoni AL

**Spinaci** - mit Blattspinat-Oberssauce, Knoblauch LAG ✓

## Pizza (ca. 33cm Ø aus dem Holzofen)

**Cardinale** - Tomaten, Käse, Schinken AG

**Salami** - Tomaten, Käse, Salami AG

**Calimero** - Tomaten, Käse, Schinken, Mais AG

**Duo** - Tomaten, Käse, Schinken, Champignons AG

**Di Carne** - Tomaten, Käse, Fleischragout AG

**Solo** - Tomaten, Käse, Mais AG ✓

**Barbarella** - Tomaten, Käse, Blattspinat, Spiegelei ACLG ✓

**Funghi** - Tomaten, Käse, frische Champignons ACG ✓

**Tropicana** - Tomaten, Käse, Schinken, Ananasscheiben AG

**Corno** - Tomaten, Käse, Salami, Mais AG

**Provenciale** - Tomaten, Käse, Speck, Pfefferoni, Mais AG

**Uno** - Tomaten, Käse, Schinken, Pfefferoni, Mais AG

**Luigi** - Tomaten, Käse, Schinken, Camembert AG

Kein Zutatenaustausch  
bei unseren Mittagsangeboten  
möglich!





**Pizzakeller - Eröffnung 2.Oktober 1982**

# Scuola di pizza on tour

Zutat 1: Unser Pizza on Tour-Team

+ Zutat 2: Unsere Rohstoffe

+ Zutat 3: Unsere Tradition

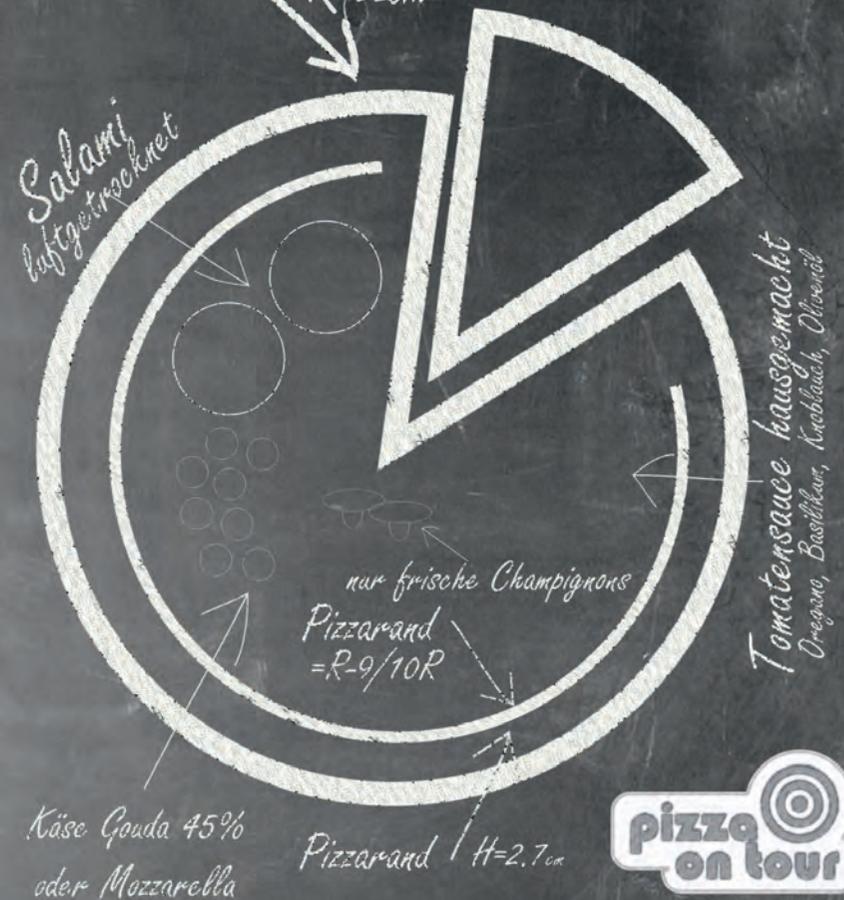
+ gewürzt mit Innovation + Engagement

= Die beste Pizza der Stadt



# la pizza perfetta

Pizza  $R=32\text{cm}$  Im Holzofen bei 350 Grad  
3 Minuten backen



# Zutat 1:

## Unser Pizza on Tour-Team

©Pizza on Tour- Seite 20

### **Wir sind sehr stolz auf unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.**

Nur mit einem top motivierten, freundlichen, fleißigen und gut ausgebildeten Team gelingt mit viel Liebe zum Beruf die beste Pizza der Stadt.

### **AUS- und WEITERBILDUNG**

Unser Pizza on Tour-Team wird laufend durch interne und externe Schulungen weitergebildet.

### **TEAM ORIENTIERT**

In jeder unserer Filialen wird 1x pro Jahr eine Mitarbeiterin oder ein Mitarbeiter von den Kollegen zum Teamleiter gewählt.

Dieser Teamleiter kümmert sich um alle kleineren oder größeren Probleme in der jeweiligen Filiale.

4x pro Woche findet in unserem Personalbüro eine Personalsprechstunde statt, zu der die Mitarbeiter keine Terminvereinbarung benötigen und direkt dem Personalchef oder Inhaber ihre Anliegen vorbringen können.

### **JAHRELANG**

Viele unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind schon über 20 Jahre in unserem Unternehmen tätig.

Auf dies sind wir besonders stolz, da generell die durchschnittliche Beschäftigungsdauer im Gastgewerbe weniger als 1 Jahr beträgt.

### **ZUFRIEDENHEIT**

Unseren Mitarbeitern wird auf Wunsch eine kostengünstige Dienstwohnung in der Nähe ihres Arbeitsplatzes zur Verfügung gestellt.

Gemeinsam mit dem Teamleiter werden wöchentlich die Dienstpläne erstellt und es wird dabei vor allem auf die Zufriedenheit der Mitarbeiter mit ihren Arbeitszeiten sehr großer Wert gelegt.

### **NACHHALTIGES MITEINANDER**

Der menschliche Umgang, das Miteinander muss „nachhaltig“ sein. Respekt voreinander, Toleranz und Offenheit sind

Grundvoraussetzungen – und für uns sehr wichtig ist, dass man immer alles miteinander besprechen kann, egal wer ein Anliegen an wen hat. Das alles bedeutet für uns menschliche Nachhaltigkeit.

### **KUNDENSERVICE**

Pizza on Tour beschäftigt eine eigene MitarbeiterIn für unseren Kundenservice.

Sämtliche Anliegen wie Großbestellungen, Wünsche, Anregungen aber auch Beschwerden von Privat- oder Firmenkunden werden in dieser Abteilung bearbeitet.

## Zutat 2:

# Unsere Rohstoffe

©Pizza on Tour-Seite 21

**Die AUSWAHL UNSERER ROHSTOFFE für unsere Speisen steht in unserer Firma gemeinsam mit unseren MitarbeiterInnen an oberster Stelle.**

**Nur mit ausgesucht guten, qualitativ hochwertigen Rohstoffen ist es möglich, die besten Pizzen der Stadt zu fertigen.**

### **KÄSE:**

Wir verwenden ausschließlich regionalen Qualitäts-Gouda-Stangenkäse aus Österreich, den wir in unseren Pizzerien mittels eigens konstruierter Käsereibemaschinen pizzafertig verarbeiten. Wir verwenden keinerlei vorgeraspeltete Käsemischungen.

### **MEHL:**

Unser Bio-Mehl wird eigens für unsere Firma von einer niederösterreichischen Mühle (*Fa.Zuckermühle- ein Traditionsbetrieb seit 170 Jahren*) für uns gemahlen und in einer speziellen Rezeptur hergestellt. Diese hochwertige Mehlmischung findest Du nur in unseren Lokalen.

### **SCHINKEN + SALAMI:**

Diese werden auch in einer speziellen Rezeptur nur für unsere Lokale in der niederösterreichischen Fleischhauerei „*Wiesbauer Gourmet*“ gefertigt.

Wir verwenden ausschließlich „echten Schinken“ und KEINEN Pizzaschinken oder Toastschinken mit erhöhtem Wassergehalt.

Auch unsere Fleischprodukte stammen von der Firma „*Wiesbauer Gourmet*“

### **UNSERE SALATE:**

Bei unseren Frischprodukten vertrauen wir auf die Kompetenz regionaler Gemüse- und Obsthändler aus Wien.

Ein eigens bei der Lieferung abgestellter Frischekontrollor übernimmt nur die besten Lebensmittel für unsere Lokale.

### **Regionale Lebensmittel:**

**Wir setzen auf Lebensmittel aus der Region.**

Käse, Schinken, Fleisch, Gemüse, Salate und vieles mehr wird in der Umgebung angebaut, geerntet, produziert und an unsere Filialen geliefert.

## Zutat 3:

# Unsere Tradition

©Pizza on Tour-Seite 22

**Der Pizzakeller ist die erste Holzofen-Pizzeria im Norden Wiens (Eröffnung 2. Oktober 1982) und eine der ersten Pizzerien der Stadt.**

**1983: Eröffnung des ersten Pizzalieferdienstes in Wien**

**1985** eröffnen wir die **Pizzeria Cara Mia** in der Pragerstrasse 65.

**1994** folgen die Pizzeria **Cara Mia-Hardeggasse** und die Pizzeria Ponte (gegenüber dem SMZ-Ost).

Ebenfalls **1994** errichten wir unsere **Catering-Zentralküche** in Kaisermühlen.

**1995** ist das Geburtsjahr unserer **Pizzeria Campanile** und unseres Eissalons **Gelateria Confetti**.

**1997** eröffnen wir unser **Pizzakeller-Partyhaus**, in dem unsere Kinderpartys in Kaisermühlen stattfinden und die Botendienstpizzen gebacken werden.

Im Pizzakeller befindet sich auch seit diesem Jahr das in Österreich einzigartige Grappamuseum, in dem gefeiert werden kann, was das Zeug hält.

**1999** eröffnen wir unsere Pizza on Tour **Botendienstzentrale in Stadlau**,

die kürzere Lieferzeiten durch 2 Pizzaholzföfen und eine vereinfachte Bestellannahme zur Folge hat.

**1999** wagen wir uns in die Kino-Welt: unsere Pizzeria Cara Mia im **Cineplex-Palace-Reichsbrücke**, dem größten Kinocenter in Österreich wurde eröffnet.

**2000** erfolgt der Startschuss für unseren **Pizzakeller-Express** Kaisermühlen, der vor allem von den Kids der benachbarten Schulen frequentiert wird.

**2003** präsentieren wir wiederum eine Neuigkeit: Unsere **mobile Holzofenpizzeria**. Einzigartig in Österreich!

**2004** eröffnen wir unsere **Sports-Bar** in der Pizzeria Cara Mia (Pragerstraße)

**2005** entwickeln unsere Küchenchefs zusammen mit der Firma "Vitacan" den weltweit ersten **Vitalteig**.

Die (c) Vitalpizza wurde erstmals präsentiert. Zahlreiche weltweit tätige Tiefkühlproduzenten melden Ihr Interesse an dieser Innovation an.

**2006** eröffnen wir in Wien Hütteldorf das schönste Eventlokal von Wien. Im **Goleador** servieren wir Pizza, Pasta, Salate, Burger, .... !

Alles natürlich in bewährter Top-Qualität unter der Leitung von Pizza on Tour

**2008** erfolgte die Neustrukturierung unserer **Cateringabteilung**. Von 20 - 1000 Personen bieten wir ab sofort den ultimativen Catering-Event.

Unsere Zentralküche in Wien 22 liefert unsere Qualitätssaucen an italienische Restaurants in ganz Wien.

**2009** präsentieren wir erstmalig unsere Pizza on Tour **Pizzacard** mit vielen Vorteilen für unsere treuen Kundinnen und Kunden.

**2010** übernimmt unsere Firma die (seit über 1979 bestehende) Pizzeria "Da Giovanni" in Wien 21; Donauefelderstraße 19

und eröffnete im September die völlig neugestaltete **Pizzeria "Rossini's"** mit einer Piacetto Cafebar.

Im Februar **2013** eröffnet unser **Pizza on Tour - Express** in der Heiligenstädterstraße 160

Seit **2014** gibt es bei Pizza on Tour die **1. LOW CARB** Holzofen-Pizza Österreichs.

Ebenfalls seit **2014** bieten wir auch die erste **100% vegane Pizza** aus dem Holzofen an!

Und ab **2015** bieten wir außerdem auch einige Gerichte mit **"Low Carb Pasta"** an.

Ab **2017** bieten wir unser einzigartiges **Firmen-Kundenservice** an. Für Großbestellungen und Lieferungen an Firmen und Großkunden.

**2019** feiern wir das **40 Jahre Jubiläum** unserer Pizzeria Rossini's.

**2022** feiert unser Pizzakeller das **40 Jahre Jubiläum**.

**Einige dieser Betriebe wurden in den vergangenen Jahren wieder an neue Betreiberfirmen weitergegeben.**

**Unsere Stammfilialen werden bis heute von der Fa. Pizza on Tour weitergeführt.**

# Unsere Gewürze: Innovation und Engagement

©Pizza on Tour-Seite 23

## **LOW CARB PIZZA**

Seit 2014 gibt es bei Pizza on Tour die 1.LOW CARB Holzofen-Pizza (TM) Österreichs  
Minus 50% Kohlenhydrate + 300% Eiweiß

## **VITALTEIG**

Bereits 2005 entwickelten unsere Küchenchefs zusammen mit der Firma "Vitacan" den weltweit ersten Pizza-Vitalteig.

## **100% VEGANE PIZZA**

Erstmalig in Österreich wurde 2014 in unseren Filialen eine 100% vegane Pizza angeboten.

## **Seit 1983: WIENS ERSTER PIZZA LIEFERSERVICE**

Bereits 1983 wurden erstmalig in Wien Pizzen zu unseren Gästen nach Hause geliefert.

Ob

**Produktneuheiten,**

**Veranstaltung von Kinderpartys,**

**unsere einzigartige Pizzacard,**

**Großlieferungen von mehr als 600 Pizzen,**

**außergewöhnliche Pizzakreationen, usw.**

**Wir haben die Pizzalandschaft in Wien bedeutend mitgeprägt.**

**Und sind nach wie vor mit Abstand die Nummer 1 in Wien!**

## **KUNDENSERVICE**

Pizza on Tour beschäftigt eine eigene MitarbeiterIn für unseren Kundenservice.

Sämtliche Anliegen wie Großbestellungen, Wünsche, Anregungen aber auch Beschwerden von Privat- oder Firmenkunden werden in dieser Abteilung bearbeitet.



**Pizzakeller** (c) Pizza on Tour Seite 24



## Grappamuseum Pizzakeller

(c) Pizza on Tour Seite 25



# Cara Mia Pragerstrasse

(c) Pizza on Tour Seite 26



**Sportsbar  
Cara Mia Pragerstrasse**

(c) Pizza on Tour Seite 27

The image shows the interior of a restaurant. The walls are covered in a textured, cork-like material. There are several tables and chairs arranged in the room. The chairs are white with black legs. The tables are dark wood. There are some tables with white cloths and silverware. A window is visible on the right side, showing greenery outside. The lighting is warm and ambient.

# Cara Mia Hardeggasse

(c) Pizza on Tour Seite 28



# Campanile

(c) Pizza on Tour Seite 29



**Rossini's**  
(c) Pizza on Tour Seite 30



**Botendienstzentrale  
Stadlauerstrasse**

(c) Pizza on Tour Seite 31