

Speisen & Getränke

pizza on tour

Meine Pizzeria

gültig ab Juni 2024

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

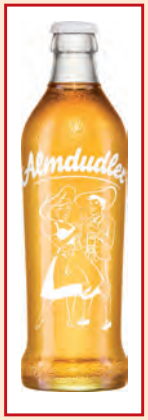
mit vielen Vorteilen für unsere Stammgäste



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



Piacetto ESPRESSO

Cappy

JZ ZUCKERMÜHLE

METRO

sky Sports-Bar In unserer Pizzeria Cara Mia

AGM ADEG GROSS MARKT ERFRISCHEND GASTRONOMISCH

Salzburger Stiegl

Coca-Cola

RÖMERQUELLE

Wiesbauer GOURMET

Die allgemeinen Allergeninformationen finden Sie auf unserer Seite **10**

Aperitivo

AVERNA - Amaro Siciliana	2 cl	3,60
GRAPPA	2 cl	3,60
MARILLENSCHNAPS	2 cl	3,60
VODKA - Stolichnaya	2 cl	3,60
CAMPARI - Soda		4,20
CAMPARI - Orange		4,80
APEROL Spritz		4,80
PROSECCO	0,2 l Flasche	6,40



Vino Bianco

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

Birra

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l	4,20	A
Stiegl Goldbräu vom Fass	0,5 l	5,00	A
Budweiser	0,5 l Flasche	5,30	A
Budweiser Dunkel	0,5 l Flasche	5,30	A
Stiegl - Weisse naturtrüb	0,5 l Flasche	5,00	A
Stiegl - Radler	0,5 l Flasche	5,00	A
Stiegl - Alkoholfrei	0,5 l Flasche	5,00	A

Vino Rosso

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

limonata

Coca-Cola	0,33l Flasche	3,80
Coca-Cola zero	0,33l Flasche	3,80
Fanta	0,33l Flasche	3,80
Sprite	0,33l Flasche	3,80
Almdudler	0,33l Flasche	3,80
Eistee Zirone	0,33l Flasche	3,80
Eistee Pfirsich	0,33l Flasche	3,80
Cappy Marille, Johannisbeere, Orange	0,25l Flasche	4,00
Apfelspritzer Höllinger	0,5l Flasche	4,50

naturtrüb mit Granderwasser. Direkt gepresst mit oder ohne Kohlensäure

Römerquelle Mineralwasser, prickelnd oder still	0,33l Flasche	3,10

	klein 0,3l	groß 0,5
Soda	2,10	3,00
Soda Zitron mit frisch gepresstem Zitronensaft*	2,60	3,50
Soda Himbeer oder Soda Holunder*	2,60	3,50
Himbeerwasser oder Holunderwasser*	2,10	3,00
Zitronenwasser mit frischem Zitronensaft*	2,10	3,00
Almdudler gespritzt mit Wasser*		3,80
Almdudler gespritzt mit Soda		4,00
Cappy gespritzt Marille, Johannisbeere, Orange,	0,5l	4,30
Red Bull Energy Drink	0,25l	4,50

*Jugendgetränk zum extra günstigen Sonderpreis

Caffe

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





Tee

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

Zuppa

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



Antipasti

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

Insalata

mit 2 ofenfrischen Pizzabroten A

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

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

Insalata Spezial

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

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

Pizza

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 1,70

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

*mit erhöhtem Wassergehalt

Zutaten zu 3,00

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 •

Zutaten zu 3,90

Potato Wedges • Räucherlachs • Shrimps •

Top 11

unsere beliebtesten Pizzaspezialitäten

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

Unsere Klassiker

seit 1982 in unserem Sortiment

Margherita	Tomaten, Käse	9,70	AG
Marinara	Tomaten, Knoblauch	9,30	A
Cippola	Tomaten, Käse, Zwiebel	10,50	AG
Solo	Tomaten, Käse, Mais	10,70	AG
Funghi	Tomaten, Käse, frische Champignons	10,90	AG
Di Carne	Tomaten, Käse, Fleischragout	11,80	AG
Prosciutto	Tomaten, Käse, Rohschinken	12,10	AG
Taverna	Tomaten, Käse, Speck, Perlzwiebel, Spiegelei	12,60	ACG
Tricolore	Tomaten, Käse, Schinken, Zwiebel, Paprika	12.60	AG
Uno	Tomaten, Käse, Schinken, Mais, Pfefferoni	12,60	AG
Rusticana	Tomaten, Käse, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Spiegelei	13,10	ACG
Serenata	Tomaten, Käse, Schinken, Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Mais	13,10	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

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

Calzone

gefüllte Pizza, saftig und heiß

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

Familienpizza

fast ein halber Meter Durchmesser

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

Frutti di Mare

unsere Pizzaspezialitäten aus dem Meer

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

Mehr vom Meer

Fisch und Fleisch

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

Salatpizza

mit frischem Salat - Joghurt- oder Knoblauchdressing MG

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

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



Vegetarisch

vegetarisch gut

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

Extra Formaggio

unsere Pizzen mit viel Käse

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


pizza on tour
low carb ™
-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

1 „low carb" Pizzateig beinhaltet: 60g Eiweiß * 54g Kohlenhydrate * 12,5g Fett



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

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

Pasta

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

Insalata

mit 2 ofenfrischen Pizzabroten A

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

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

Piatti Diversi

Pfannengerichte

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

pizza on tour vegan

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 delikaten Saucen und Zutaten:

Top 3

unsere beliebtesten Pastaspezialitäten

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

Vegetarisch

unsere vitalen Pastasorten

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



Formaggio

unsere Pastaspezialitäten mit viel Käse

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

Frutti di Mare

unsere Pasta aus dem Meer

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

Piccante

unsere schärfsten Pastasorten

Aglio e Olio mit Olivenöl und Knoblauch	9,60	LA
Mexicana mit Salsa Sauce, Bohnen, Mais und herzhaftem Fleischragout	10,40	LA
Salamissimo mit Butter, Salami, Paprika, Tabasco, Knoblauch	10,40	LA
Arrabiata mit Tomatensauce, Zwiebel, Knoblauch, Kirschpfefferoni	10,40	LA
Vesuvo mit Speck, Knoblauch, Kirschpfefferoni	10,40	AG
Cascata 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

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



Piatti Diversi

Pfannengerichte

Lasagne	Nudelgericht mit Fleischragout in Tomatensauce und mit Käse gratiniert	11,90	GCLA
Broccoli	mit Fleischragout und mit Käse gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	11,90	LG
Broccoli	mit Schinken, Obers, Ei und mit Käse gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	11,90	LGC
Eierpfanne Maitre	mit Schinken, Obers, Ei und viel Butterkäse, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	11,90	CLG
Gorgonzolapfanne	mit Schinken, Obers, Broccoli und Gorgonzola, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	11,90	ACLG
Melanzani	mit Fleischragout und Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	11,90	ALG
Zucchini mit Fleischragout:	mit Fleischragout und Käse gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	11,90	ALG
Zucchini	mit fruchtiger Tomatensauce, Tomatenscheiben und Käse gratiniert, ofenfrisches Pizzabrot	11,90	ALG
Melanzani & Zucchini	mit fruchtiger Tomatensauce und Mozzarella gratiniert, mit ofenfrischem Pizzabrot serviert	12,50	ALG
Chili con Carne	(aus 100% Rindfleisch) serviert mit 3 Knoblauchbroten	12,50	AL

Pikante Palatschinken

Fleischpalatschinken	mit Butterkäse gratiniert	11,50	CGAL
Fleischpalatschinken	mit Camembert gratiniert	11,90	CGAL
Fleischpalatschinken	mit Gorgonzola gratiniert	11,90	CGAL
Spinatpalatschinken	mit Griechischem Bauernkäse	11,50	CGAL

Carne

Wählen Sie aus unseren Fleischspezialitäten :

- Herzhaftes Schweinsschnitzel
- Zartes Putenschnitzel
- Feines Hühnerfilet

Und unter folgenden Zubereitungsvarianten:

Natur:

mit Natursauce und 1 Beilage nach Wahl	14,50	AL
mit Knoblauchsauce und 1 Beilage nach Wahl	14,50	AGL
mit Mozzarella und Schinken gratiniert und 1 Beilage nach Wahl	15,50	AGL
mit Tomaten und Mozzarella gratiniert und 1 Beilage nach Wahl	15,50	AGL
mit Gorgonzolasauce und 1 Beilage nach Wahl	15,50	AGL
mit Champignonsauce und 1 Beilage nach Wahl	15,50	AGL
mit Waldpilzsauce a la Creme und 1 Beilage nach Wahl	16,50	CAGL
Schnitzel gebacken mit 1 Beilage nach Wahl (wahlweise Schweinsschale, Putenschnitzel oder Hühnerfilet)	15,00	CAGL
Puten Cordon Bleu mit Putenschinken und Käse gefüllt und 1 Beilage nach Wahl	16,50	CAGL
Puten Cordon Bleu XXL mit Putenschinken und Käse gefüllt und 1 Beilage nach Wahl	19,50	CAGL
Piccatta Milanese Schnitzel in Parmesan-Eihülle auf Spaghetti Pomodorro	19,50	CAGL
Spareribs mit 2 pikanten Saucen, 2 Knoblauchbrote, Pommes Frites oder Potato wedges	22,50	ML
Putengeschnetzeltes mit Champignon-Oberssauce und Reis	15,50	AGL

Beilagen

Pommes Frites	4,00	
Potato wedges	4,00	A
Reis	4,00	
Kartoffelsalat	4,00	M

Extras

Beilagensalat ohne Pizzabrot	5,40


Lena Gercke im Pizzakeller

Dolce

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

1 Portion Schlagobers: +1,50



Gelati

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



Beachten Sie unsere günstigen Mittagsangebote

(Mo - Fr ausgenommen Feiertag).

Die beste Pizza der Stadt zum Aktionspreis

Monatsangebote

pizza on tour
Meine Pizzeria

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

Jänner + Februar

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

März + April

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

Mai + Juni

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

Juli + August

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

September + Oktober

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

November + Dezember

low carb PIZZA VITALE	Low Carb Pizzateig, Tomaten, Käse, Griechischer Bauernkäse, Broccoli, Spinat	V	11,80	AFLG
Spaghetti Vesuvo	mit Speck, Knoblauch, Kirschpfefferoni		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 V
- Prosci - Gemischter Salat mit Schinken und Ei AG
- Rucolina - Gemischter Salat mit Mozzarella und Rucola AG V

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 V

Pizza (ca. 33cm ∅ 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 V
- Barbarella - Tomaten, Käse, Blattspinat, Spiegelei ACLG V
- Funghi - Tomaten, Käse, frische Champignons ACG V
- Tropicana - Tomaten, Käse, Schinken, Ananasscheiben AG
- Corno - Tomaten, Käse, Salami, Mais AG
- Provenciale - Tomaten, Käse, Speck, Pefferoni, Mais AG
- Uno - Tomaten, Käse, Schinken, Pefferoni, Mais AG
- Luigi - Tomaten, Käse, Schinken, Camembert AG

Kein Zutatenaustausch
bei unseren Mittagsangeboten
möglich!

pizza on tour
Meine Pizzeria



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

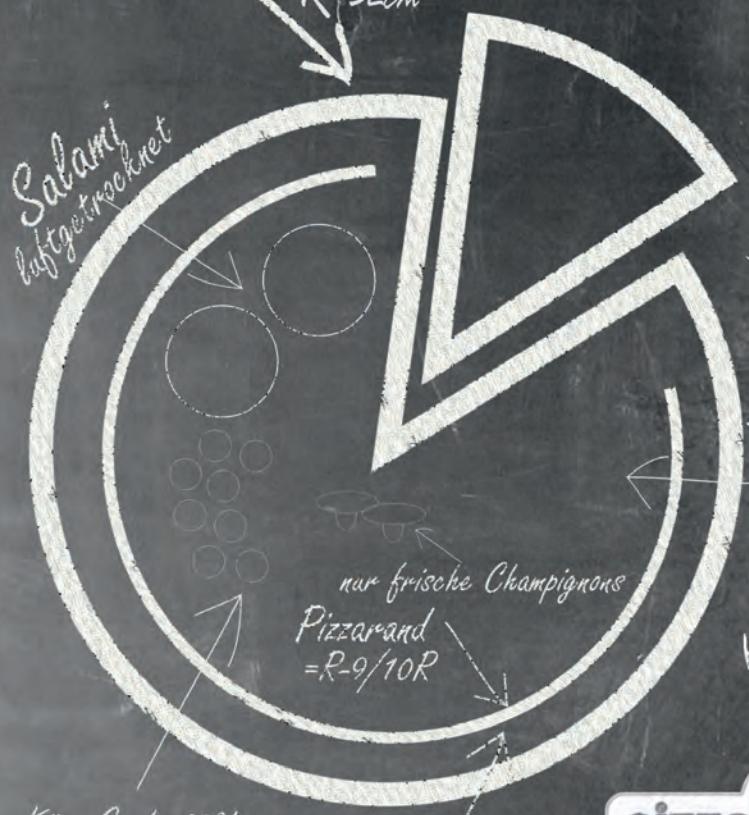
pizza on tour

la pizza perfetta

Pizza

Im Holzofen bei 350 Grad

3 Minuten backen



pizza on tour

Zutat 1:
Unser Pizza on Tour-Team

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

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 auschließlich 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

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 Pizzaholzöfen und eine vereinfachte Bestellannahme zur Folge hat.
1999 wagen wir uns in die Kino-Welt: unsere Pizzeria Cara Mia im **Cineplexx-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; Donaufelderstraße 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 un 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

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



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