

Buona Sera




Wir freuen uns, Dich ein wenig verwöhnen zu dürfen. Bevor Du eine unserer Pizzen auswählst, möchten wir Dir unser Lokal, unsere Pizza und Entstehung ein wenig vorstellen:

Unsere Cleitzlers Wein und Pizza „Werckhstatt“ befindet sich in einem gut 500 Jahre alten Gebäude in der Kleitzergasse. Im Fürstenzimmer des Keltenmuseums wird auf Wandbildern anno 1756 dieser Beruf dargestellt. Holzarbeitsstätten werden dort „Cleitzlers Werckhstatt“ genannt.



Du, lieber Gast sitzt also in einer dieser uralten „Werckhstätten“, auch wenn außer dem schönen Gewölbe nicht mehr viel davon zu sehen ist. Unsere Produkte sind handgemachte originale Pizze aus dem Steinofen und gute österreichische und italienische Weine.

Unseren Pizzaofen hat die Familie Ceki aus Breschia in Handarbeit in der traditionellen Kuppelbauweise aus Tonziegeln gebaut. 320°-400°C und nur 1-2 Minuten braucht er, um Deine Pizza zu backen.

made with 

Das Geheimnis unserer Pizzasauce ist ... keines.

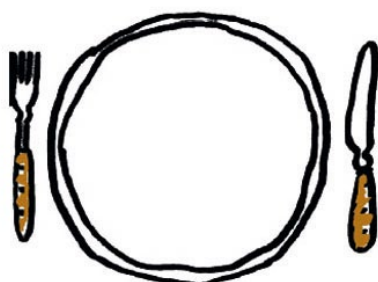
Wir verwenden einfach nur unsere San Marzano Tomaten, zerkleinern sie und würzen sie mit ein wenig Meersalz, basta!



Keine Pizza ohne „Käse“.

Wir verwenden traditionsgemäß ausschließlich echten Kuhmilch-Mozzarella.

Aus Gründen des Artenschutzes haben wir unsere Pizza Tonno (Thunfisch) von der Karte genommen – wofür Du sicher Verständnis hast! Und die Verwendung von Geschmacksverstärkern oder Konservierungsstoffen verbietet sich bei unseren Ansprüchen an Authentizität und Originalität von selbst.



Solltest du Deine Lieblingspizza nicht auf unserer Karte finden, kein Problem. Wir backen Dir natürlich gerne deine Lieblingspizza – desidero!

Bei uns genießt Du also wirklich eine echte italienische Pizza. Buon appetito!



Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen.



Antipasti

Parmigiano Reggiano e Olive € 5,60
gehobelter Parmesan und schwarze Oliven mit Kern, Grissini (A, G)

Prosciutto di Parma Riserva € 5,90
19 Monate, aus der Manufactur Artimino Ravanetti, Grissini (A, G)

Antipasti „Cleitzlers“ € 14,20 / klein € 7,50
Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma Reserva, Oliven mit Kern, Kapernbeeren, getrocknete Tomaten in Öl, Grissini (A, C, G, P)

Pizza di pane € 4,90
Pizzabrot mit Oregano, Rosmarin und Knoblauch (A, G, P)

Pizza di pane „pesto“ € 5,90
Pizzabrot mit Wildkräuter-Pesto und frischem Rucola (A, G, P)



Salate



Insalata mista € 4,40
gemischter Salat der Saison mit einer Marinade
aus Erdnussöl und weißem Balsamico (L, H, P)

Insalata Caprese € 7,20
Tomaten, Mozzarella, Basilikum mit Olivenöl
und Aceto di balsamico (L, H, P)

Insalata Bufalino € 8,50
Rucola, Cocktailtomaten, Mozzarella di bufala
mit Olivenöl und Aceto di balsamico (L, H, P)

Griechischer Salat € 8,90
Gurken, Tomaten, Schafskäse, rote Zwiebeln,
Oliven mit Kern (A, G, C, H)

Stracciatella-Mozzarella € 9,80
Burrata mit Cocktailtomaten, Rucola, schwarzem Sesam und Zitronenöl,
Burrata ist eine Sonderform des Mozzarellas – cremig, süßlich, ungaublich gut



Pizza Vegetariana € 9,60
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Paprika, rote Zwiebel, Oliven mit Kern, Kapern (A, B, C, G)

Pizza Spinaci € 9,60
Tomaten, Mozzarella, Spinat, Schafskäse, Knoblauch (A, C, G)

Pizza Quattro stagioni € 9,90
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Salami, Champignons, Artischocken (A, G, C)

Pizza Capricciosa € 9,90
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Artischocken, Oliven mit Kern (A, B, C, D, G)

Pizza Parma € 11,20
Tomaten, Mozzarella, Prosciutto di Parma Riserva (A, G, C)

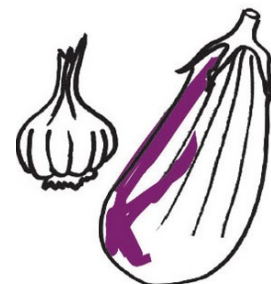
Pizza Rustica € 11,20
Tomaten, Mozzarella, Salami Picante, Mais, Feta, schwarze Oliven mit Kern (A, G, C)

Pizza al forno

Pizza Margherita	€ 8,20
Tomaten, Mozzarella, frischer Basilikum (A, C, G)	
Pizza Napoli	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Sardellen, schwarze Oliven (A, C, D, G)	
Pizza Romana	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons (A, C, G)	
Pizza Milano	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Salami Milanese (A, C, G)	
Pizza Hawaii	€ 9,00
Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas (A, C, G)	
Pizza Diavolo scharf!	€ 9,60
Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Zwiebel, Peperoncini (A, C, G)	
Pizza Quattro formaggi	€ 9,60
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan, Schafskäse (A, G, C)	



Pizza Gamberetti	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella, große Shrimps an etwas Knoblauch (A, B, C, G, D)	
Pizza „Der Pate“	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella, Wildkräuterpesto, Rinderrohschinken, gehobelter Parmigiano, Rucola (A, C, G)	
Pizza Buona	€ 12,50
Tomaten, Mozzarella di bufala, Prosciutto di Parma Riserva, gehobelter Parmigiano, Pomodorini, frischer Basilikum (A, C, G)	



Eine Alternative zur Pizza

Original Flammkuchen	€ 9,60
nach Elsässer Art mit Speck, roten Zwiebeln, Sauerrahm, Knoblauch (A, G, C)	

Cafe, Heißgetränke

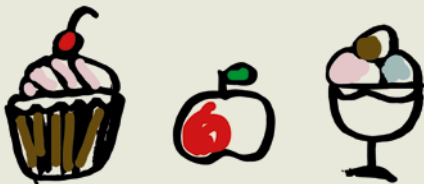
Espresso € 1,90
Hausbrandt Trieste

Verlängerter € 3,00

Cappuccino € 3,20

Espresso doppelt € 3,50

Tee € 3,00
Wirf einen Blick in die Teebox!



Dolci

Auswahl je nach
Tagesangebot.

Bitte fragen Sie
unser freundliches
Service-Personal!



Bier

Stiegl vom Fass (0,5l) € 4,00

Stiegl vom Fass (0,33l) € 3,30

Stiegl vom Fass (0,2l) € 2,20

Stiegl Grapefruit-Radler (0,33l) € 3,00

Radler mit Sprite (0,33l) € 3,20

Radler mit Sprite (0,5l) € 3,90

Stiegl Columbus 1492 (0,33l) € 3,20

Franziskaner Weißbier
hell oder dunkel (0,5l) € 4,00

Franziskaner alkoholfrei (0,5l) € 3,90

Stiegl Freibier alkoholfrei (0,5l) € 3,90



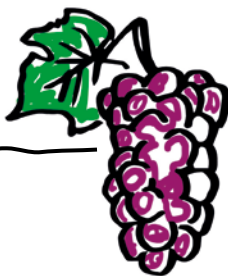
Alkoholfreie Getränke

Eistee (0,4l) € 3,30 hausgemacht	Hollersaft/Leitung (0,25l) € 2,00
Cola/Cola light/Sprite (0,33l) € 2,90 Glasflasche	Hollersaft/Leitung (0,5l) € 3,00
Vöslauer prickelnd/still (0,33l) € 2,60 Glasflasche	Leitungswasser (0,5l) € 0,50 als Beigetränk kostenlos
Soda Zitrone (0,25l) € 1,60	Aranciata € 3,50 Originalflasche
Soda Zitrone (0,5l) € 2,90	Rosenlimo € 3,50 biologisch, Fentimans (0,275l)
Apfel-, Orangen-, Mango-, Marillen- oder Johannisbeersaft (0,25l) € 2,90	Spezi/Cola groß (0,5l) € 4,20
alle Säfte gespritzt (0,25l) € 2,60	

Aperitivi et Digestivi

Weißer Spritzer (0,25l) € 3,00	Williambrand (0,02l) Reserve Guglhof A. Vogl € 4,20
Aperol Sprizz (0,2l) € 4,60 mit Prosecco	Averna (0,02l) € 3,00
Prosecco (0,1l) € 4,00	
Prosecco (0,25l) € 4,50 mit Hollersirup	Cleitzlers Spezialitäten
Flasche Prosecco (0,75l) € 24,00	Rosengedicht (0,2l) € 4,60 Biolog. Rosenlimo, Prosecco, Limette, Minze
Campari Soda (0,2l) € 3,60 in Originalflasche	H ... (ugo) (0,2l) € 4,60 mit Prosecco
Campari Orange (0,25l) € 4,80	Cleitzlers Sprizz (0,2l) € 4,50 Rosè, Hollersirup, Limette, Minze, Soda
Martini Bianco (0,02l) € 4,00	Limoncello (0,02l) € 3,00 hausgemacht
Grappa di nebbiolo (0,02l) € 4,80	

Vini



vino rosso

1/8 l

0,75 l

Zweigelt Klassik (13 %) Arndorfer, Strassertal	€ 3,20	€ 19,00
Heideboden (13 %) Weingut Wurzinger, Tadten, Burgenland	€ 4,20	€ 22,00
Hieron (13 %) Nero d'avola, Sicilia	€ 3,90	€ 22,00
Chianti Reserva 2014 (13 %) Toskana	€ 3,90	€ 22,00
Primitivo di Manduria (14 %) Apulia	€ 4,20	€ 22,00
Merlot (12,5 %) Weingut Gildo, Udine	€ 4,30	€ 23,00



Öffnungszeiten:

Mo bis Fr von 11-14 Uhr und ab 17 Uhr, Sa ab 17 Uhr
Sonn- und feiertags geschlossen

Cleitzlers Pizza Manufactur

Annette Schindlmeier, Kleizergasse 3, Hallein
Reservierungen unter Tel. 06245/21 222

www.cleitzlers.com



vino bianco

	1/8 l	0,75 l
Grüner Veltliner (12 %) Weingut Leth, Fels am Wagram	€ 3,20	€ 19,00
Friulano (12 %) Weingut Gildo, Cividale del Friuli	€ 3,20	€ 19,00
Rosé (11,5 %) Weingut Arndorfer, Strass im Strassertale	€ 3,60	€ 22,00

Cleitzlers Hauswein

	1/8 l	0,75 l
Pinot Grigio (12 %) Weingut Gildo, Cividale del Friuli	€ 3,00	
Pinot Grigio (12 %) Weingut Gildo, Cividale del Friuli – in der Karaffe		€ 15,00

made with 