



PIZZA POP UP IM LANDGASTHAUS ESSL

13. Februar bis 10. März

Beste Sauerteigpizzen, handgemacht mit viel Liebe – das gibt es wieder
beim **Pizza Pop Up!**

Nach dem großartigen Erfolg beim ersten Mal war für **Marie-Theres und Philipp Essl** schnell klar: Das müssen wir wieder machen. Denn eins steht fest – sie lieben einfach richtig gute Pizza.

Dieses Jahr findet das Pop Up dort statt, wo sich die beiden am wohlsten fühlen:
Zuhause im Landgasthaus Essl. Der Grund? Es gab kürzlich Nachwuchs in der Familie Essl, und so lässt sich alles ein bisschen einfacher organisieren!

Freuen Sie sich auf knusprige Sauerteigböden, beste Zutaten
und eine Extraportion Leidenschaft!

POP UP ÖFFNUNGSZEITEN

Donnerstag | Freitag | Samstag | Montag

17.00 – 22.00 | Pizzaküche bis 21.00

Sonntag

11.30 – 15.00 | Pizzaküche bis 14.30

17.00 – 22.00 | Pizzaküche bis 21.00

Ruhetage

Dienstag & Mittwoch



APERITIVO

Limoncello Spritz	7.9
Aperol Spritz	7.9
Campari Soda	7.2
Campari Orange	8.2
Lambrusco Grasparossa „L'Acino“	6.0
Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato Brut. La Farra Treviso	5.0

BIRRA

BIRRA ALLA SPINA

Weitra Helles

0.3l	4.9
0.5l	5.7

BrauSchneider Bio Gartenzwickl

0.3l	5.2
0.5l	6.0

BOTTIGLIA 0.33l

BrauSchneider Bio Hanfbier

5.8

BrauSchneider Bio India Pale Ale

5.8

SENZA ALCOL

Blutorangen Limonade

4.9

Limetten Mandarinen Limonade

4.9

hausgemachter Eistee

0.5l 6.2

SOZI – Minze

0.5l 4.7

Holler – Soda

0.5l 4.0

Bio Apfelsaft naturtrüb

1/4l 4.6

Traubensaft rot

1/4l 4.2

Wachauer Marillen Nektar

1/4l 4.9

Wöslauer still & prickelnd

0.3l 3.8
0.7l 6.8

CAFFÈ

Espresso | Espresso doppio

3.7 | 5.3

Cappuccino

4.9



VINO APERTO

VINO BIANCO

Weißweintechnisch blicken wir dieses Jahr nicht in die Ferne, sondern bleiben bei unseren Winzern und Freunden vom Wachauer Südufer!

Muskateller Wachau DAC 2023 4.5 | 26.0
Weingut Schoissengeyer | Rührsdorf

Grüner Veltliner Steinfeder 2024 4.5 | 26.0
Weingut Sigl | Rossatz

Grüner Veltliner Federspiel Zanzl 2023 4.9 | 28.5
Weingut Polz | Rührsdorf

Gr. Veltliner Federsp. Scheibenthal 2023 5.0 | 29.0
Weingut Bergkirchner | Mitterarnsdorf

Gr. Velt. Smaragd Johannserberg 2022 5.6 | 32.0
Weingut Hick | Oberarnsdorf

Gr. Veltliner Smaragd Kreuzberg 2022 5.4 | 31.0
Weingut Gallhofer | Rührsdorf

Gr. Velt. Sm. Frauenweingärten 2018 7.6 | 44.0
Weingut Fischer | Rossatz

Chardonnay Smaragd 2023 5.1 | 29.5
Weingut Lahnsteig | Mitterarnsdorf

Weißburgunder Smaragd 2023 6.6 | 37.5
Winzerhof Pöchlinger | Mitterarnsdorf

Traminer Maische vergoren 2022 6.0 | 34.5
Winzerhof Supperer | Rossatz

Riesling Federspiel Zanzl 2023 5.1 | 29.5
Weingut Rehr-Fischer | Rossatzbach

Riesling Smaragd Kreuzberg 2023 7.0 | 42.0
Weingut Kendl | Rührsdorf

Riesling Smaragd Goldberg 2012 8.4 | 49.0
Weingut Frischengruber | Rührsdorf

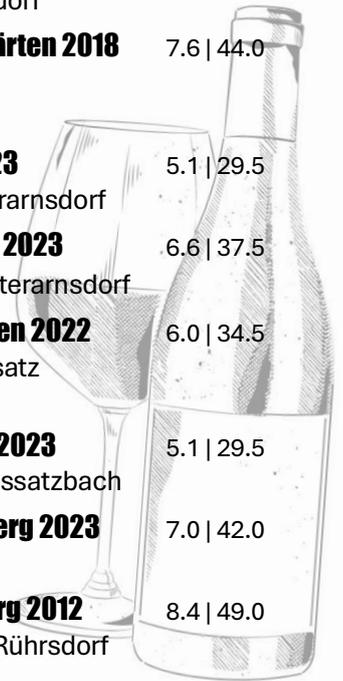
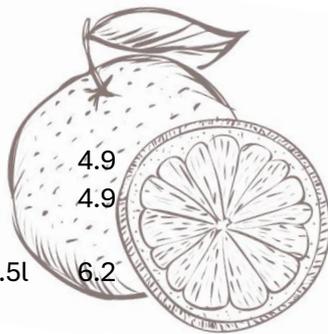
Gr. Veltliner Auslese Stiegelsthal 2022 5.5 | 31.5
Weingut Schütz | Mitterarnsdorf

VINO ROSSO

Nebbiolo DOC 2022 7.6 | 44.0
Conterno Fantino | Piemont

Chianti Classico D.O.C.G. 2022 7.3 | 42.5
San Giusto a Rentennano | Toskana

Perlato del Bosco IGT 2019 8.0 | 46
Tua Rita | Toskana



ANTIPASTO

Erdäpfel Focaccia 6.0

Gewürz Oliven

+Prosciutto v. Ötscherblick Schwein 7.0

knuspriges Blunzn Focaccia 10.0

Senfcreme | Gurkerl Relish | Kren

Schwammerl Tartar 15.0

Frischkäse | Ofenpaprika | Lauchöl

Steak Carpaccio vom Bio Rind 19.0

Chimichurri | Birnenbalsam | Parmesan

Burrata 15.0

Paradeisercreme | Dattarinos | Basilikum

PIZZA

Magharete  13.5

San Marzano Paradeiser | Fior di Latte
Grana | Basilikum x2

Salami Verde 18.0

San Marzano Paradeiser | Fior di Latte | Grana
Tropea Zwiebel | Petersilie
Bio Salami vom WaldRoc Schwein

Salami Tartufo 21.0

San Marzano Paradeiser | Fior di Latte | Grana
Tropea Zwiebel | italienische Trüffelsalami

Yellow  17.5

gelbe San Marzano Paradeiser
Büffelmozzarella | Grana | Tropea Zwiebel
Rucola | süß saurer Hokkaido

+Prosciutto v. Ötscherblick Schwein 7.0

Salsiccia (Vorsicht scharf) 21.0

San Marzano Paradeiser | Fior di Latte | Grana
scharfes Ragout von der Ötscherblick Salsiccia
Kimchi | Jungzwiebel

DOLCE

Tiramisu Classico gibt 's auch zum Mitnehmen!!! 10.0

bestes Tiramisu nach dem Rezept von Nesis Mum

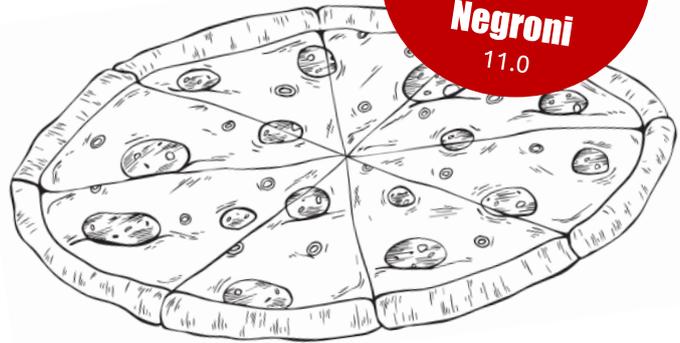
Pistazien Semi Fredo 12.5

weiße Schokolade | Himbeere | Amalfi Zitrone

Eiskaffee Speciale 7.5

Vanille | Haselnuss | Kaffeelix Espresso

Grappa
Muscato | Barolo | 7.2
Negroni
11.0



Lisas Hawaii – back to the 90s 19.5

San Marzano Paradeiser | Fior di Latte | Grana
Beinschinken | marinierte Ananas | geflämmtter Mais

Papas Liebling – mehr ist mehr 😊 21.5

San Marzano Paradeiser | Fior di Latte | Grana
Tropea Zwiebel | Bio Salami vom WaldRoc Schwein
Speck | Oliven | Anchovis | gebackene Kapern

Pizza Speciale 24.0

ganz was Besonderes - danke Onkel Chrisi

San Marzano Paradeiser | Frischkäse | Parmesan
Mortadella | Pistazienpesto | Rucola

Porto Bello  20.0

Frischkäse Trüffel Creme | Grana | Pinienkerne
geschmorte Porto Bello Pilze | Jungzwiebel

+Beinschinken v. Ötscherblickschwein 6.0

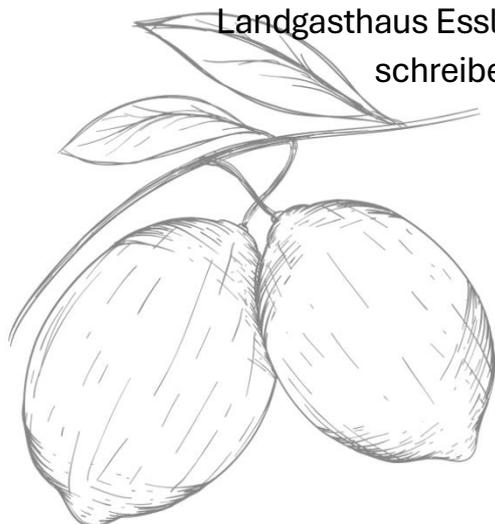
Zucchini  19.5

Büffelmozzarella | marinierte Zucchini
geschmorte Dattarinoparadeiser | Basilikumpesto

UND NACH DEM PIZZA POP UP?

Ab **Freitag, dem 14. März**, sind wir wieder wie gewohnt für Sie da und freuen uns, Sie mit unserer kreativen Jahreszeitenküche zu verwöhnen! Freuen Sie sich auf herrlich frühlingshafte Vorspeisen, raffinierte Hauptgerichte und modern interpretierte Wirtshausklassiker. Und natürlich fehlen auch unsere köstlichen Dessertkreationen nicht!

Wenn Sie in diesem Jahr etwas zu feiern haben – ob Geburtstag, eine Hochzeit im kleinen Rahmen oder ein anderer besonderer Anlass – wir heißen Sie im Landgasthaus Essl herzlich willkommen. Sprechen Sie uns gerne an oder schreiben Sie uns unter info@landgasthaus-essl.at.



Unsere Öffnungszeiten:

Mittwoch | Donnerstag | Freitag

11.30 – 14.30 | Küche bis 14.00

18.00 – 23.00 | Küche bis 21.00

Samstag

11.30 – 15.30 | Küche bis 14.30

18.00 – 23.00 | Küche bis 21.00

Sonntag

11.30 – 16.00 | Küche bis 15.00

Ruhetage

November – März: Montag & Dienstag & Mittwoch

April – Oktober: Montag & Dienstag



HAT ES IHNEN GEFALLEN?

Hat Ihnen unser Pizza Pop Up gefallen oder haben Sie Verbesserungsvorschläge für uns? Sollen wir uns nächstes Jahr wieder dem italienischen Klassiker widmen?

Wir freuen uns über konstruktives Feedback – gerne persönlich und direkt vor Ort oder per E-Mail an info@landgasthaus-essl.at!