



Benvenuto a nostro Pizza Pop Up Heurigen

Vom **23. bis 26. Februar** und vom **1. bis 4. März 2024** findet dieses außergewöhnliche Event in dem gemütlichen Heurigenlokal des **Weinguts Stoiber in Krems** statt, wo sich unsere Kochkunst auf eine ganz besondere Spezialität konzentriert: Pizza!

Woher die Idee für diese Veranstaltung kommt?

Für Marie-Theres Essl ist Pizza das absolute Lieblingsgericht, und Haubenkoch Philipp Essl, hat sich wegen seiner Frau der Kunst des Pizzabackens mit Hingabe gewidmet und eine große Leidenschaft entdeckt.

Freuen Sie sich auf handgemachte Pizzen, kleine Tapas, sündige Desserts und spritzige Drinks!

Buon appetito,
Familie Essl & Team



-Aperitif-

Limoncello Spritz	7.4
Aperol Spritz	7.3
Frizzante. Stoiber	4.8
Lambrusco Grasparossa „L´Acino“. Corte Manzini	6.0
La Farra Prosecco Rosé Brut DOC Millesimato. Treviso	5.0

-Bier-

BrauSchneider Helles	0.3l	5.4
----------------------	------	-----

-alkoholfrei-

hausgemachte Honig Zitronen Limonade	0,5l	6.0
Schmex Kräuterlimo	0.3l	4.6
SOZI - Minze	0.5l	4.5
Holler – Soda	0.5l	3.8
Bio Apfelsaft naturtrüb Kronprinz Rudolf Christoph Unfried	1/4l	4.2
Vöslauer Prickelnd	0.3l 0.7l	3.8 6.8
Vöslauer Still	0.3l 0.7l	3.8 6.8



-Tapas-

Unsere Interpretation der Heurigenjause im Miniformat

Erdäpfel Foccacia | Olivenöl | grüne Oliven | 4.5
knuspriges Blunznbrot | Dijon Senf Creme | Jungzwiebel | Kren | 7.0
marinierte Rote Rübe | Brimsen | Pilze | Kürbiskernöl | 7.0
G´selchtes | Frischkäse | eingelegter Stangensellerie | Senfkaviar | 8.0
Geräucherte Lachsforelle | Essig Spargel 23' | Radieschen | Krenmarinade | 8.5

-Sauerteig Pizza-

Magarethe

San Marzano | Fior di Latte | Basilikum Öl | 13.5

Salami Verde

San Marzano | Fior di Latte | 2erlei Zwiebel | Ötscherblick Salami | Petersilie | 17.5

Porto Bello

Frischkäse Trüffel Creme | geschmorter Porto Bello Pilz
Jungzwiebel | Pistazien | 18.0
+ Ötscherblick Beinschinken 5.0

Ratatouille

San Marzano | Fior di Latte | gegrillte Melanzani | Zucchini
Spitzpaprika | Babyspinat | 17.0

Yellow

Gelbe Paradeiser | Fior di Latte | rote Zwiebel | Rucola | eingelegter Hokkaido | 15.5
+Ötscherblick Prosciutto 6.0

Salciccia

San Marzano | Fior di Latte | Ötscherblick Salsiccia
geröstete Artischocken | Bärlauch | 17.0



-Dolce-

was Süßes geht immer

Tiramisu Classico | Mascarpone | KaffeeFelix Espresso | 9.0
Semi Fredo von Pistazie & weißer Schokolade | Himbeere | Amalfi Zitrone | 10.5

-Kaffeelix-

Felix Teiretzbacher – Weltmeister im Kaffeerösten 2022
biologisch & Fairtrade zertifiziert
Blend aus 3 Arabicasorten aus Äthiopien, Guatemala und Mexiko

Espresso 3.9
Espresso doppio 5.5
Cappuccino mit Bio Milch oder Hafermilch 5.5

-Digestif-

Grappa Muscato - Levi Serafino	6.8
Grappa Barolo - Levi Serafino	6.8