

Falls Sie zum ersten Mal bei uns bestellen, bitte unbedingt lesen!  
Vielen Danke

Lieber Gast,

als Diplom Ingenieur für Produktionstechnik mit 31 Jahren Gastronomieerfahrung, bin ich tagtäglich bemüht, um meinen Gästen etwas Außergewöhnliches zu präsentieren.

Spezialisiert auf Pizza, sind alle meine Speisen hauseigene Kreationen, mit Zutaten von höchster Qualität. Mit viel Liebe zubereitet und mit edlen Gewürzen und Ölen verfeinert.

Meine Unternehmensführung ist keinesfalls profitorientiert und basiert auf einer ökologischen Unternehmenspolitik. Mein Ziel ist eine nachhaltige Wirtschaft, die natürliche Ressourcen schont und die Umwelt weniger belastet. Daher achte ich bei meinem täglichen Einkauf auf Herkunft, Bio Qualität, Regionalität, artgerechte Tierhaltung Fairtrade, Umwelt- und Klimaschutz und hohe Qualität.

Energiequellen sind: Ökostrom und Erdgas.

Alle Gerichte werden liebevoll à la minute für Sie frisch zubereitet und ich hoffe, dass Sie dies mit ein wenig Geduld honorieren. Denn **„Der größte Feind der Qualität ist die Eile.“ Henry Ford**

Sollten Sie Fragen zu Speisekarte haben, helfe ich Ihnen gerne weiter!

Bei Unverträglichkeiten von bestimmten Nahrungsmitteln oder anderen Portionswünschen wenden Sie sich bitte an mich.

Nach langjähriger Erfahrung in der Gastronomie, weiß ich, dass ich nicht jeden glücklich machen kann. Daher bitte ich Sie, falls etwas Ihren Vorstellungen nicht entsprechen sollte oder Sie sich unwohl fühlen, scheuen Sie sich bitte nicht und besprechen Sie dies unverzüglich mit mir direkt vor Ort. Denn nur durch konstruktive Kritik kann ich meinen Service und Qualitätsstandard aufrechterhalten und nur somit wären eventuelle Missverständnisse direkt geklärt.

Sam Saeni

**ROHBAU**  
*Pizzahaus*

## Pizzen zum Mitnehmen:

### **STEINOFEN PIZZA** höchster Qualität – 28 cm Ø – **DÜNNER BODEN!**

Zubereitet nach hauseigener geheimer Rezeptur, 100% italienischer Tomatensoße aus Italienischen

**San Marzano Tomaten**, Alpensalz, frischem Basilikum, 100% italienischem Olivenöl extra Vergine, Mozzarella - Emmentaler - Käse und viel Liebe. (A,G,22)

<b>Margherita</b> - <b>San Marzano Tomatensoße</b> , Bio Mozzarella <sup>V,29,3</sup> , frisches Basilikum	9,90€
<b>Bio Salami</b> <sup>P,Q,R,W,Z,Ö,12,I,K</sup> - (Bio Schweinefleisch, Bio Rindfleisch)	12,90€
<b>Spinaci</b> (frischer Spinat), Cherry Tomaten (mit Knoblauch)	10,90€
<b>Nero</b> - Bio Hinterschinken <sup>Q,R,T,Z,X,10,I,K</sup> , frische Champignons, Artischocken <sup>3, 12, 27, 28</sup>	13,90€
Bio Kasseler- Karamellierte rote Zwiebeln, Schafskäse, Kapern, Oliven	13,90€
<b>Funghi</b> - frische Champignons	10,90€
<b>Milanese</b> - Bio Salami, Natur schwarze Oliven <sup>17,25, U</sup> , Kapern <sup>U</sup>	12,90€
<b>Diavolo</b> - Bio Salami, scharfe Peperoni <sup>3</sup>	12,90€
<b>Roma</b> : Artischocken, Sardellen, Kapern, rote Zwiebeln	11,90€
<b>Verona</b> - Bio Hinterschinken, Mango	13,90€
<b>Calzone</b> <sup>d</sup> - Bio Hinterschinken, Bio Salami, frische Champignons, Artischocken	14,90€
<b>Sarda</b> - Natur schwarze Oliven, Kapern, Artischocken, frische Champignons	10,90€
<b>4 Formaggi</b> <sup>g</sup> - Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola <sup>G,29,V,Ö</sup> , Schafskäse <sup>U,29</sup>	10,90€
<b>Italia</b> - frischer Spinat, Frische Paprika, rote Zwiebeln	10,90€
<b>Greca</b> - Schafskäse <sup>U,29</sup> , rote Zwiebeln, frische Paprika, Natur schwarze Oliven	10,90€
<b>Capri</b> - getrocknete Tomaten <sup>3</sup> , frischer Spinat, Schafskäse, Natur schwarze Oliven <sup>17,25, U</sup>	10,90€
<b>Napoli</b> - frischer Spinat mit Knoblauch, Schafskäse <sup>U,29</sup> , Natur schwarze Oliven <sup>17,25, U</sup>	10,90€
<b>Verdura</b> - frisches Gemüse mit Knoblauch	10,90€
<b>Bosa</b> <sup>g</sup> - Frischer Spinat mit Knoblauch, Natur schwarze Oliven <sup>17,25, U</sup> , Gorgonzola <sup>G,29,V,Ö</sup>	10,90€
<b>Palermo</b> <sup>d</sup> – Bio Schwarzwälder Schinken <sup>U, Q, W, V,23,R,24,Ö</sup> , Röstzwiebeln, Bio Birne, Bergkäse	14,90€
<b>Pisa</b> - Bio Hinterschinken, Frischer Spinat, frische Champignons	13,90€
<b>Sophia</b> - Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan und geröstete Pinienkerne	12,90€
<b>Sorrento</b> - Rucola, getrocknete Tomaten, grüne Oliven, gefüllte Kirschpaprika, eingelegte Artischocken <sup>U,3,12,27,28</sup> , Parmesan	13,90€
<b>Turino</b> – Bio Schwarzwälder Schinken, Bio Birne, Roquefort <sup>g</sup> , karamellierte rote Zwiebeln	14,90€
<b>Cremona</b> - Rote Beete, Honigmelone, Ziegenfrischkäse, Rucola, karamellierte Walnüsse, Bio Mozzarella <sup>V,29,3</sup>	13,90€
<b>Toscana</b> – Bio Apfel, Gorgonzola <sup>G,29,V,Ö</sup> , Radicchio, karamellierte Walnüsse mit Crème Fraîche Und saurer Sahne <sup>H,K,G</sup>	13,90€
<b>Mare</b> <sup>D,B</sup> – Bio Garnelen (Ohne Kopf, geschält, ökologisch gezüchtet in Teichanlagen in Ecuador, von Naturland kontrolliert), Frischer Spinat mit Knoblauch	16,90€
<b>Nathalia</b> <sup>g,h</sup> - Rucola, Ziegenfrischkäse, Cherry Tomaten, Mango und geröstete pinienkerne	13,90€
<b>Parma</b> – Parmaschinken, Rucola, Honigmelone, Parmesan	14,90€
<b>Bari</b> - Spinat, Ricotta, Cherry Tomaten, geröstete Pinienkerne	12,90€
<b>Pimientos</b> – Pimientos de Padron, rote Paprika, Naturschwarze Oliven	11,90€

## Vorspeisen

**BRUSCHETTA - hausgemachtes Kräuter - Kurkuma-Naan Brot** <sup>A,C,F,G,I,14</sup> mit Knoblauchöl, Oregano, Bio Tomaten (Spanien), roten Zwiebeln und frischem Basilikum (mit Knoblauch) 12,90€

**Gebackener Bio Feta** (aus Schaf- und Ziegenmilch) mit Kräutern, Bio Tomaten, rote Zwiebeln und frischem Basilikum in Knoblauchöl mit Naan Brot 12,90€

**Hausgemachtes Kräuter – Naan Brot** <sup>A,C,F,G,I,14,W</sup> mit exotischen Gewürzen und hausgemachtem Kräuter-Dip 5,90€

Flasche

**Rotwein** 12€

**Weißwein** 12€

## **ALLERGENKENNZEICHNUNG:**

A: Gluten, Getreide  
B: Krebstiere und Krebstiererzeugnisse  
C: Eier und Eierzeugnisse  
D: Fisch und Fischerzeugnisse  
E: Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
F: Soja und Sojaerzeugnisse  
G: Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Lactose  
H: Nüsse  
I: Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
K: Senf und Senferzeugnisse  
L: Sesamsamen und Sesamerzeugnisse  
M: Schwefeldioxid und Sulfite  
N: Lupine und Lupinen Erzeugnisse  
O: Weichtiere  
P: Zucker  
X: Meersalz  
V: Speisesalz  
Z: jodiertes Speisesalz  
Ö: Reifekultur  
Ü: Farbstoff E-120 echtes Karmin  
Ä: Dextrin  
U: Salz  
Q: Dextrose  
W: Gewürze und Kräuter

### **Konservierungsstoffe:**

R: Natriumnitrit so  
S: Kaliumnitrat E -252

### **Antioxidationsmittel:**

T: Natriumascorbat

1. Farbstoff
2. Chininhaltig
3. Citronensäure
4. koffeinhaltig
5. Süßstoff Saccharin und Aspartam
6. Taurin
7. Konservierungsstoffe
8. Aromastoffe
9. Sulfithaltig
10. Antioxidationsmittel E -331 , E -301 - Natriumcitrat
11. Stabilisatoren E -450 , E -452 – Diphosphate, polyphos
12. Ascorbinsäure
13. Pektine
14. Lupine
15. Emulgatoren
16. Kartoffelstärke – Trennmittel
17. Festigungsmittel: Calciumchlorid
18. Sulfite
19. mit Natrium behandelt Glukose Sirup
20. Glukosesirup
21. Knoblauch
22. Oregano
23. Rohrzucker
24. Tannenholzrauch
25. Milchsäure
26. Buchenholzrauch
27. Weinessig
28. Sonnenblumenöl
29. tierisches Lab

### \* San Marzano Tomate

gilt als die beste Sorte für die Zubereitung von Saucen. Das liegt hauptsächlich am überdurchschnittlich dicken, kräftigen und geschmackvollen Fruchtfleisch und an der geringen Anzahl an Kernen. Ihr komplizierter Anbau und die geringen Ertragsmengen erhöhen den Marktpreis.

### \* Bio Buchweizenmehl

#### Zutaten:

Buchweizenvollkornmehl aus kontrolliert-ökologischer Landwirtschaft

#### Kann Spuren enthalten von

Gluten, Soja, Senf, Sesam, Lupine

\* **Garnelen aus ökologischer Aquakultur.** Fangfrisch tiefgefroren, dadurch bleiben Geschmack und Inhaltsstoffe erhalten.

- Strengere Bio-Richtlinien
- Artgerechte Tierhaltung, weniger Garnelen pro qm<sup>2</sup>
- Kein Einsatz von Antibiotika und konventioneller Medizin
- Regelmäßige Analytik von Sediment und Wasser
- 100% Bio Höfe
- Transparente Rückverfolgbarkeit
- Zusätzliche Kontrollen von Naturland



Bio Salami, Bio Hinterschinken, Bio Schwarzwälder Schinken, Bio Kasseler, Bio Akazienhonig, Bio Garnelen, Bio Mozzarella, Bio Feta mit Naturland Zertifizierung und dem EU Siegel. Naturland hat strengere Bio-Richtlinien als gesetzlich vorgeschrieben & verpflichtende sozial-Standards.

- Zusätzliche Qualitätssicherung vor Ort durch Naturland
- 100 % Bio-Höfe, keine Mischung mit konventioneller Bewirtschaftung erlaubt
- Transparente Rückverfolgbarkeit



Alle anderen Bio Produkte entsprechen den EU Rechtsvorschriften.

