

Speisen- und Getränkekarte Im Haus



Herzlich Willkommen

im Rohbau Pizzahaus.

Lieber Gast,

als Diplom Ingenieur für Produktionstechnik mit über 32 Jahren Gastronomieerfahrung, leite ich nun seit 12 Jahren das Rohbau Pizzahaus ganz alleine. Tagtäglich gebe ich mir viel Mühe, um meinen Gästen etwas Besonderes anzubieten. Ich kaufe täglich in kleinen Mengen ein, damit die Zutaten so frisch wie möglich verarbeitet werden, daher gilt es: Solange der Vorrat reicht.

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.

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.

Fassbier biete ich nicht an, dafür diverse ausgezeichnete Bierspezialitäten.

Wasser aus der Leitung kann ich auf Grund gesundheitlicher Bedenken nicht anbieten.

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.

Ich wünsche mir, dass Sie sich wohlfühlen und Speis & Trank in Ruhe genießen.

Sarang Azimi

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Viva con Aqua Still/laut		0,33l	3,90
Mineralwasser Adelholzener naturell/sanft		0,7l	9,90
Flasche Wasser 0,7l zum Wein		0,7l	6,90

Proviant

Rhabarber, Apfel



Coca Cola zero ^{1,4,5,7,8} , Coca Cola ^{Ü,1,4,5,8}		0,33l	3,90
--	--	-------	------

Bierspezialitäten

Schlappeseppel Specialität		0,33l	3,90
-----------------------------------	--	-------	------

Die Brauerei Schlappeseppel steht für Braukultur mit Ecken und Kanten - und das schon seit fast 400 Jahren. **Kräftig und vollmundig**

Füchschen Alt		0,33l	4,20
---------------	--	-------	------

Störtebeker Frei – Bier – Alkoholfrei -		0,5l	5,90
--	--	------	------

Untergäriges und naturbelassenes, alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. strohgelbe Farbe, feine Kohlensäure, fester weißer Schaum. Kräftige Hopfung mit den Sorten Select, Tradition und Perle verleiht frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.

Espresso			3,20
-----------------	--	--	------

Steinofen Pizza – 28 cm Ø

Der Teig besteht aus Weizenmehl, Dinkelmehl, Semola, Hanfmehl, Kürbiskernmehl, **Kurkuma** oder **Spirulina**, Alpensalz und Extra nativem Olivenöl. Der Käse besteht aus Mozzarella und Emmentaler. Alle Pizzen sind mit 100 % italienischer Tomatensauce und Käse belegt.

Margherita – Tomatensoße, Mozzarella – Emmentaler, frisches Basilikum ^(3,22,28,29,A,G,P,V,W,U,31,32)	14,90
Bio Salami Rein Rind - A,G,P,Q,R,W,ZZ ,Ö,12,I,K,28,22,U,31,32,3,33,23	16,90
Spinaci - (frischer Spinat), Cherry Tomaten (mit Knoblauch) ^(A,G,P,V,U,W,21,22,28,31,32,3,33,23)	14,90
Funghi – frische Champignons ^(A,G,P,V,W,22,28,31,3,33,23)	14,90
Vesuvio – rote Zwiebeln, Paprikaschoten, schwarze Oliven ^(A,G,P,V,U,W,27,17,25,22,28,31,32,3,33,23)	14,90
Tonno – Thunfisch in Olivenöl ^(A,D,G,P,V,W,28,22,31,32,3,33,23)	16,90
Nero – Bio Hinterschinken, Frische Champignons, Artischocken ^(A,G,P,V,U,W,3,12,27,28,Q,R,T,Z,X,10,I,K,22)	16,90
Milanese – Bio Rinder Salami, Natur schwarze Oliven, Kapern ^(A,G,P,V,W,U,17,25,22,28,31,32,3,33,23)	16,90
Diavolo –Bio Rinder Salami, scharfe Peperoni ^(A,G,P,V,U,W,3,22,28,31,32,23)	16,90
4 stagioni – Bio Hinterschinken, Bio Salami, Champignons, Spinat ^(A,D,G,P,V,U,W,Q, ,R,T,Z,X,10,I,K,28,22,31,21)	16,90
Calabrese – Thunfisch, Zwiebeln ^(A,G,P,V,W,D,28,22,31,32,3,33,23)	16,90
Romana – Thunfisch, Paprikaschoten ^(A,G,P,V,U,W,D,27,28,22,31,32,3,33,23)	16,90
Roma- Artischocken, Sardellen, Kapern ^U , rote Zwiebeln ^(A,G,P,U,V,W,U,D,22,28,31,32,3,33,23)	16,90
Verona –Bio Hinterschinken, Mango ^(A,G,P,V,U,W,Q, ,R,T,Z,X,10,I,K,22,28,31,32,3,33,23)	16,90
Calzone^d – Bio Hinterschinken, Bio Salami, frische Champignons, Artischocken, ^(A,G,P,D,V,U,W,Q, ,R,T,Z,X,10,I,K,22,Ö,12,1,22,28,31,32,3,33,23)	16,90
Sarda – Natur schwarze Oliven, Kapern, Artischocken, frische Champignons ^(A,G,P,V,W,U,22,28,31,32)	15,90
4 Formaggi^g – Mozzarella, Emmentaler, Gorgonzola, Schafskäse ^(A,P,V,W,22,28 U,29, G,V,Ö,31,32,3,33,23)	14,90
Italia – frischer Spinat, Frische Paprika, rote Zwiebeln ^(A,G,P,V,U,W,22,28,31,21,31,32,3,33,23)	14,90
Greca – Schafskäse, rote Zwiebeln, Paprika, Natur schwarze Oliven ^(A,G,P,V,U,W,22,28,29,31,32,3,33)	14,90
Capri – getrocknete Tomaten, frischer Spinat, Schafskäse, Natur schwarze Oliven ^(A,G,P,V,W,3,22,28,17,25,U,31,21,32,3,33,23)	15,90
Napoli – frischer Spinat mit Knoblauch, Schafskäse ^(A,G,P,V,W,U,22,28,29,21,31,21,32,3,33,23)	14,90
Verdura – frisches Gemüse mit Knoblauch ^(A,G,P,V,W,U,22,28,29,21,31,32,3,33,23)	14,90
Bosa^g – Frischer Spinat, Natur schwarze Oliven, Gorgonzola ^(A,G,P,V,U,W,U,17,25,22,28,29,21,31,21,32,3,33)	14,90
Palermo^d – Schwarzwälder Schinken karamellierte zwiebeln, Birne, Bergkäse ^(A,G,P,U,Q,W,V,23,R,24,Ö,30,31,21,32,3,33,23)	17,90
Pisa – Bio Hinterschinken, Frischer Spinat, frische Champignons ^(A,G,P,V,U,W,Q, ,R,T,Z,X,10,I,K,22,28,31,21,32)	16,90
Sophia – Cherry Tomaten, Rucola, Parmesan und karamel. Walnüsse ^(A,G,P,V,U,W,H,22,28,31,32,3,33)	15,90
Sorrento – Rucola, getrocknete Tomaten, schwarze Oliven, gefüllte Kirschpaprika, eingelegte Artischocken, Parmesan ^(A,G,P,V,U,W,U,3,12,27,28,22,31,32,3,33,23)	16,90
Turino – Schwarzwälder Schinken Birne, Roquefort ^g , karamellierte Zwiebeln ^(A,G,P,U,Q,W,V,23,R,24,Ö,22,28,30,31,21,32,3,33,23)	17,90
Cremona – Rote Beete, Birne, Ziegenfrischkäse, Spinat, karamellierte Walnüsse, ^(A,G,P,U,V,W,22,28,29,3,H,30,31,32,3,33,23)	15,90
Toscana – Apfel, Gorgonzola, Spinat, karamellierte Walnüsse mit Crème fraîche ^(A,G,P,V,W,22,28,29,Ö,H,30,U,31,21,32,3,33,23)	15,90
Mare – Garnelen (Ohne Kopf, geschält, ökologisch gezüchtet in Teichanlagen in Ecuador, von Naturland kontrolliert), Frischer Spinat mit Knoblauch ^(A,G,P,V,W,D,B,22,28,31,U,21,31,21,32,3,33,23)	17,90
Nathalia – Rucola, ziegenfrischkäse, Cherry Tomaten, Mango und karamellierte Walnüsse ^(A,G,P,U,V,W,22,28,31,H,29,32,3,33,23)	15,90
Bari – Spinat, Crème fraîche , Cherry Tomaten, karamel. Walnüsse ^(A,G,P,U,V,W,22,28,31,H,29,21,32,3,33,23)	15,90
Parma – Parmaschinken ^V , Rucola, Parmesan ^(A,G,P,V,U,W,22,28,31,32,3,33,23)	17,90

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
- S: Kaliumnitrat E -252

Antioxidationsmittel:

- T: Natriumascorbat

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Farbstoff | 20. Glukosesirup |
| 2. Chininhaltig | 21. Knoblauch |
| 3. Citronensäure | 22. Oregano |
| 4. koffeinhaltig | 23. Rohrzucker |
| 5. Süßstoff Saccharin und Aspartam | 24. Tannenholzrauch |
| 6. Taurin | 25. Milchsäure |
| 7. Konservierungsstoffe | 26. Buchenholzrauch |
| 8. Aromastoffe | 27. Weinessig |
| 9. Sulfithaltig | 28. Rapsöl / SONNENBLUMENÖL |
| 10. Antioxidationsmittel E -331 , E -301 - Natriumcitrat | 29. tierisches Lab |
| 11. Stabilisatoren E -450 , E -452 – Diphosphate, polyphosphat | 30. HONIG |
| 12. Ascorbinsäure | 31. OLIVENÖL |
| 13. Pektine | 32. Hefe |
| 14. Lupine | 33. Spirulina oder Kurkuma |
| 15. Emulgatoren | 34. Alkohol |
| 16. Kartoffelstärke – Trennmittel | |
| 17. Festigungsmittel: Calciumchlorid | |
| 18. mit Natrium behandelt Glukose Sirup | |

Die Preise beziehen sich nicht nur auf die verwendeten Zutaten, sondern beinhalten auch die gesamten anfallenden Kosten des Betriebes wie Miete, Nebenkosten, Strom, Gas, Reinigung, Versicherungen, Bank, GEZ, GEMA, IHK, BGN, Telefon, Steuerberater, Musik, Internet- Homepage, Werbung, Kfz, Darlehen + Reparaturkosten, Betriebsbedarf wie Teller, Tassen, Besteck, Gläser, Servietten, Blumen, Kerzen, Teelichter, Kissen, Kühler, Arbeitskleidung, Hygienemittel etc. + Private Kosten + 7% - 19% Mehrwertsteuer.

Vorspeisen

BRUSCHETTA - hausgemachtes Kräuter – Naan Brot mit Knoblauchöl, Oregano, Tomatenstücke, roten Zwiebeln und frischem Basilikum (mit Knoblauch) ^{A,3,33,V,31,21,22,23,W,32,23}

Als Vorspeise für zwei Personen 12,90
Eine Portion für mehr als zwei Personen 14,90

Als Hauptgericht 14,90

Gebackener Feta (aus Schaf- und Ziegenmilch) mit Kräutern, Tomate roten Zwiebeln und frischem Basilikum
in Knoblauchöl mit Naan Brot.

^{A,G,3,33,V,31,21,,23,W,32,23,29,25}

Als Vorspeise 13,90

Als Hauptgericht 15,90

Hausgemachtes Kräuter – Naan Brot
mit exotischen Gewürzen und
hausgemachtem Kräuter-Dip ^{A,G,3,33,V,31,21,,23,W,23,32}

Für zwei Personen 6,90

Eine Portion für mehr als zwei Personen 8,90



Desserts

TARTUFO (A,G,H,3)

6,90

Rotwein



Glas

Flasch

PRIMITIVO MERLOT⁹ 2021

7,90

27,90

Tarantino IGT Luce del Sole Apulien

Sattes Rubinrot; dunkle, reife Aromen von Kirsche, Brombeere und Cassis, feine Würznoten wie Muskat und Pfeffer; am Gaumen kräftig mit weichen Tanninen und einer angenehmen Säure.

Eine Flasche Wein für mehr als drei Personen

35,90

Weißwein



Glas

Flasche

Grauburgunder Mundart Kabinett⁹

Geiger und Söhne

- Franken 13%

7,90

27,90

Der Grauburgunder der Serie mundart zählt zu den Weißweinen der Qualitätswein Stufe Kabinett trocken und punktet durch seine frisch-nussigen Anklänge, die für ein süffiges Geschmackserlebnis garantieren. Bei diesem Frankenwein zieht sich eine vollmundige Frische von außergewöhnlicher Intensität ähnlich einem Konzept durch alle Facetten seiner Erscheinung und spricht so gleich mehrfach die Sinne an.

Eine Flasche Wein für mehr als drei Personen

35,90

Weißweinschorle⁹

0,2L

6,90

Lillet wild berry³⁴



0,25L 7,90

Aperol Spritz³⁴



0,25L 7,90

Prosecco^{9,34} Scavi & Ray auf Eis

Fruchtig frischer und dezent prickelnder Prosecco Frizzante Piccolo.

0,2L 6,90

Aperitifs, Digestifs

Schladerer Obstbrand Williams-Birne ³⁴ 40 % 2CL 4,90

Die Williams-Birnen stammen von Partnern, die bereits eine langjährige Kooperation mit Schladerer pflegen. So wird ein konstant hohes Qualitätsniveau garantiert. Die Früchte stammen nur aus hoch gelegenen Lagen zwischen 300 und 800 Metern. Nach zweifacher Destillation ruht der Obstbrand für zwei Jahre in Stahltanks. In der Nase breitet sich das herrliche Fruchtwolke aus. Der Geschmack ist geprägt von den intensiven Noten der Birne.

AVERNA[®]

Auf Eis

Kräuterlikör ^{34,W}



4CL 4,90

Oder

Ramazzotti auf Eis und Zitrone

4CL 4,90

Alle Preise in Euro und inkl. 19% MwSt.

Nährwertangaben pro 170g Teig, davon ist ca. 110 g Mehl und ca. 60 g Wasser.

Kalorien:	383 kcal
Eiweiß	13,2 g
Kohlenhydrate:	73,7 g
Davon Zucker:	1,9 g
Fett	1,7 g

Zum Schluss,

wenn Sie Ihren Besuch bei mir genossen haben und mit mir zufrieden waren, würden ich mich sehr freuen, wenn Sie mich weiterempfehlen würden.

Besten Dank
Sarang Azimi

ROHBAU
Pizzeriahaus