

PIZZAKARTE

Unsere Pizze werden mit originaler Tomatensauce aus Italien, Mozzarella und Olivenöl Extra Vergine La Corte aus Apulien zubereitet.

Der Teig „geht“ (maturazione) für etwa 36 Stunden und ist dadurch bekömmlicher. Er wird mit ausgewähltem Mehl, zum Teil biologisch produziertem Vollkornmehl, hergestellt.

Our pizzas are made with original italian tomato sauce, mozzarella and native olive oil from La Corte from Apulia region.

The dough is being fermented for about 36 hours and is made from selected Italian flour, partially with organic, full grain flour.



**URDL
WIRT** hotel
restaurant
seit 1896



Wir bitten um Verständnis, dass es uns eventuell nicht möglich ist, Pizze und Speisen aus der Küche zur selben Zeit zu servieren.

~ CLASSICHE ~

Hausgemachte Pizzastangerl Kilian ^A € 5,00

Mit Rosmarin und Knoblauch

Homemade Pizza bread with rosemary and garlic

Margherita Originale* ^{A G} € 9,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, frischer Basilikum

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte cheese, basil

Italia ^{A G} € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Ricotta, Rucola, Kirschtomaten

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte cheese, ricotta cheese, rocket salad, cherry tomatoes

Diavola (scharfe Salami) / **Milano** (milde Salami) ^{A G} € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, scharfe oder milde Salami

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte cheese, spicy or mild salami

Prosciutto* / Prosciutto e Funghi* (mit Pilzen) ^{A G} € 11,50 / € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Schinken

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, ham

Contadina (scharf) ^{A G} € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Schinken, scharfe Salami

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, ham, spicy salami

4 Stagioni ^{A G} € 12,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Pilze, Schinken, Oliven, Artischocken

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, mushrooms, ham, olives, artichokes

Capricciosa ^{A G} € 13,00

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Pilze, Schinken, Oliven, Artischocken, scharfe Salami

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, mushrooms, ham, olives, artichokes, spicy salami

Tonno e Cipolla ^{A G D} € 12,00

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Thunfisch, Zwiebel

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, tuna, onions

Napoli* ^{A G D} € 11,50

Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Kapern, Sardellen

Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, capers, anchovies

Vegan* / Vegetariana* (mit Mozzarella/Fiordilatte) ^{A G} € 12,00 / € 12,50

Tomatensauce, Gemüse, Basilikum,

Tomato sauce, vegetables, basil,

* auch glutenfrei möglich, Aufpreis € 1,70

~ SPECIALI ~

Urdl (ohne Tomatensauce) A G € 14,50
Mozzarella/Fiordilatte, San Daniele (DOC 16M), Pilze, Kürbiskernöl
Mozzarella/fiordilatte, San Daniele prosciutto, mushrooms, pumpkin seed oil

4 Formaggie e mezzo (ohne Tomatensauce) A G € 12,00
4 verschiedene Käsesorten aus Italien, Mandelsplitter
4 different kind of cheese from Italy, almond splitter

Calzone „Pavarotti“ A G € 12,50
Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Ricotta, Schinken, scharfe Salami, Basilikum, zugedeckt
Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, ricotta cheese, ham, spicy salami, basil, folded

SARA A G € 17,50
Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, San Daniele (DOC 16M),
Trüffel und Trüffelhonig, Prosciutto-Crumble
*Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, San Daniele (DOC 16M),
truffle and truffle honey, prosciutto-crumble*

San Daniele A G € 15,00
Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, San Daniele (DOC 16M), Rucola, Granascheiben
Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, San Daniele prosciutto, rocket salad, grana cheese

Zio Michele (scharf) A G € 13,00
Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, scharfe Salami, geräucherter Ricotta
Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, spicy salami, smoked ricotta-cheese

La Corte A G € 13,00
Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Schinken, scharfe Salami, Montasio-Käse, Rucola
Tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, ham, spicy salami, Montasio cheese, rocket salad

Pan da Marco A G (gefülltes, knuspriges Pizzabrot im einzigartigen Stil) € 12,50
Tomatenscheiben, Mozzarella/Fiordilatte, Rucola, San Daniele, Olivenöl extra Vergine
Slices of tomato, mozzarella/fiordilatte, rocket salad, San Daniele prosciutto, native olive oil

Siena „Kinder-Pizza“ A G mit Überraschungsei € 9,50
Kleine Kinderpizza mit Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, milde Salami
Small pizza for children with tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, salami

Maja „Kinder-Pizza“ A G mit Überraschungsei € 9,50
Kleine Kinderpizza mit Tomatensauce, Mozzarella/Fiordilatte, Schinken, Mais
Small pizza for children with tomato sauce, mozzarella/fiordilatte, ham, corn

Extrazutaten (max. 3 pro Pizza)

+ € 1,20 Zwiebel, Mais, Oliven, Kirschtomaten, Champignons, Rucola, Artischocken,
Kapern, Sardellen

+ € 2,00 Schinken, Salami

+ € 3,50 San Daniele (DOC 16M) Schinken, Trüffel (eingelegter schwarzer Trüffel)

WIR LIEBEN PIZZA.

Auf Empfehlung haben wir vor einiger Zeit eine „Neapolitanische Pizza“ gegessen und waren angenehm überrascht: anders, aber besser! Nach mehrmaligem Probieren gab es kein Zurück mehr. So sind wir nach Neapel gereist und haben die bekanntesten Pizzerien besucht. Und es hat sich gelohnt!

Was ist eine „Neapolitanische Pizza“?

- Teig mit ausgewähltem Mehl und wenig Hefe, „geht“ länger
- Pizza wird kurz und sehr heiß gebacken
- Nur mit den besten Zutaten

Wir haben daraufhin ein paar kleine Anpassungen gemacht und damit unsere eigene Art kreiert. Mit Marco Urbano als „echtem Italiener“ haben wir einen Spezialisten gefunden, mit dessen Zusammenarbeit wir Ihnen nun eine Pizza ganz nach unserem und hoffentlich auch nach Ihrem Geschmack anbieten.

Bereits vor vielen Jahren haben wir beim Urdlwirt schon Pizza zubereitet. Und das wollten wir wieder – jedoch auf besondere Art!

Buon appetito!

**URDL
WIRT** *hotel
restaurant
seit 1896*

Fragen Sie auch nach unserer „Monatspizza“
und nach unseren dazu passenden italienischen Weinen!

Ask for Pizza of the month and for our selected Italian wines!

