

## Pizzaweltmeister Sibir Musev

2025 | Pizzaweltmeister bei den „World Pizza Champions Games“ in Rimini

2019 | 2. Platz Pizaeuropameisterschaft in Mailand

2018 | 1. Platz deutschlandweit – Pizza Classica  
6. Platz weltweit – Pizza Classica



Bitte bewerten Sie uns auf Google:



... und folgen Sie uns auf Social Media:



## Vorspeisen

<b>Salat</b> mit hausgemachtem Honig-Senf-Dressing, Pinienkernen, Datteltomaten und frisch geriebenem Parmesan - mit Burrata + 6,00 € - mit Parmaschinken + 6,00 €	<b>8,00 €</b>
<b>Bruschetta</b> geröstetes Knoblauchbrot - mit Datteltomaten und frischem Basilikum - mit Burrata, Datteltomaten und Basilikumpesto	<b>8,00 €</b> <b>12,00 €</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	<b>16,10 €</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	<b>15,20 €</b>

## Pasta

<b>Verdura</b> frische Tagliolini mit mediterranem Gemüse, frischen Champignons in Knoblauch-Olivenöl gebraten und geriebenem Parmesan	<b>13,40 €</b>
<b>Salsiccia</b> frische Tagliolini mit Salsiccia-Ragout, frischen Champignons und geriebenem Parmesan, leicht pikant	<b>16,10 €</b>
<b>Aglio Olio e Scampi</b> frische Tagliolini mit Wildfang-Rotgarnelen in Knoblauch-Olivenöl gebraten, Petersilie, Datteltomaten und geriebenem Parmesan, leicht pikant	<b>18,80 €</b>
<b>Napoli</b> frische Tagliolini mit Tomatensauce, Burrata, Basilikumpesto und geriebenem Parmesan	<b>15,20 €</b>

## Pizza Classica Teig aus Weizenmehl Typ 0, 65% Wasseranteil und 48-72 Stunden Teigführung.

<b>Margherita</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, frischem Basilikum	<b>11,60 €</b>	<b>Capricciosa</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, frischen Champignons, Artischocken	<b>15,20 €</b>
<b>Funghi</b> mit Tomatensauce, Mozzarella und frischen Champignons	<b>12,50 €</b>	<b>Quattro Formaggi</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Burrata, Parmesan und Gorgonzola	<b>15,20 €</b>
<b>Salame</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami Milano	<b>13,40 €</b>	<b>Pancetta</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Pancetta, frischen Champignons und Zwiebeln	<b>16,10 €</b>
<b>Prosciutto Cotto</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken	<b>13,40 €</b>	<b>Parma</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelem Parmesan	<b>18,80 €</b>
<b>Tonno e Cipolla</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	<b>16,10 €</b>	<b>Caprese</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikumpesto, Datteltomaten	<b>14,30 €</b>
<b>Hawaii</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas	<b>14,30 €</b>	<b>Vegetaria</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Ofengemüse, frischen Champignons	<b>14,30 €</b>
<b>Calzone</b> gefüllt mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Kochschinken und frischen Champignons	<b>15,20 €</b>	<b>auch  möglich</b>	
<b>Calabrese</b> mit Tomatensauce, Mozzarella, Ofengemüse, Nduja (scharfer Streichsalami), pikanter Salsiccia und Oliven	<b>17,00 €</b>		

## Pizza Gourmet

Sehr luftig und knuspriger Teig aus Mehrkornmehl (Weizenmehl Typ 0, Hafermehl, Gerstenmehl, Reismehl, Roggenmehl), 85% Wasseranteil, ca. 48 Stunden Teigführung.

<b>Napoli *unsere Weltmeisterpizza*</b> mit Tomatensauce, Burrata, Sardellen, Kapern, getrockneten Tomaten, Basilikumpesto	<b>18,80 €</b>	<b>Roast Beef</b> mit Burrata, Mix Salat, rosa gebratenes Roast Beef, Thunfischcreme, Kapern	<b>23,30 €</b>
<b>Burrata</b> mit Tomatensauce, Burrata, Parmaschinken, Rucola, gehobelem Parmesan	<b>22,40 €</b>	<b>Futura</b> <b>8 unterschiedlich belegte Pizzastücke</b> • mit Tomatensauce, Mozzarella und Basilikumpesto • mit Tomatensauce, Burrata, Datteltomaten, Rucola, Parmesan, Basilikumpesto • mit Burrata, Parmesan, Parmaschinken und frische Trüffel • mit Burrata, Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Aceto Balsamico Creme • mit Burrata, Mix Salat, rosa gebratenem Roast Beef, Thunfischcreme, Kapern • mit Avocado-Mango-Ingwer Creme, Burrata, Wildfang-Rotgarnelen, Ofengemüse • mit Ziegenkäse, Walnüssen, frischen Feigen • mit Tomatensauce, Burrata, Sardellen, Kapern, getrockneten Tomaten, Basilikumpesto	<b>26,00 €</b>
<b>Burrata vegetarisch</b> mit Tomatensauce, Burrata, Datteltomaten, Rucola, gehobelem Parmesan, Basilikumpesto	<b>18,80 €</b>		
<b>Scampi</b> mit Avocado-Mango-Ingwer Creme, Burrata, Wildfang-Rotgarnelen, Ofengemüse	<b>23,30 €</b>		
<b>di Capra</b> mit Ziegenkäse, Parmaschinken, Walnüssen, frischen Feigen	<b>22,40 €</b>		
<b>Carpaccio</b> mit Burrata, Rindercarpaccio, Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Aceto Balsamico Creme	<b>22,40 €</b>		

## Weitere Zutaten für unsere Pizzen

<b>2,00 €</b>	Ananas, Artischocken, Basilikum, Basilikumpesto, Champignons, Datteltomaten, frische Feigen, getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Kapern, Knoblauch, Kochschinken, Mozzarella, Oliven, Paprika, Parmesan, Peperoni, Rucola, Salami, Sardellen, Thunfisch, Tomatensauce, Walnüsse, Zucchini, Zwiebeln
<b>3,00 €</b>	Nduja (scharfer Streichsalami), Pancetta, Pinienkerne, Salsiccia, Ziegenkäse
<b>6,00 €</b>	Burrata, Carpaccio, Parmaschinken, Roastbeef
<b>2,00 €</b>	Wildfang-Rotgarnelen (pro Stück)

## Aperitif

Aperol Spritz	0,2l	7,50 €
Prosecco Liboll	0,1l	7,00 €
Prosecco Liboll Rosé	0,1l	8,00 €

## Alkoholfreie Getränke

**heda** Limonaden aus unserer Region (Nienstädt)

- Cola	- Cola zuckerfrei	- Cola-Orange		
- Orange	- Zitrone	0,33l Flasche	3,50 €	
Lütts Apfelschorle	0,33l Flasche	4,00 €		
Lütts Rhabarberschorle	0,33l Flasche	4,00 €		
Lütts Johannisbeere	0,33l Flasche	4,00 €		
Selters Mineralwasser still oder medium	0,25l Flasche	3,00 €		
	0,75l Flasche	7,50 €		

## Säfte von Vaihinger

Apfelsaft	0,2l	3,50 €
Bananensaft	0,2l	3,50 €
Kirschsaff	0,2l	3,50 €
KiBa	0,4l	6,00 €

## Bier

Veltins Pils	0,3l	3,50 €
	0,5l	5,00 €
Veltins alkoholfrei	0,33l Flasche	3,50 €
Alster	0,3l	3,50 €
(0,5l auch als alkoholfreies Alster)	0,5l	5,00 €
Maisel's Weizen	0,5l	5,00 €
Maisel's dunkel	0,5l	5,00 €
Maisel's alkoholfrei	0,5l	5,00 €

## Roséweine

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Le Morette</b> <b>Chiaretto Bardolino Classico DOC</b> Venetien	4,50 €	8,00 €	28,00 €

## Weißweine

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>VV Riesling</b> Van Volxem, Mosel	5,00 €	9,00 €	29,00 €
<b>Sauvignon Blanc</b> Alturis, Friaul	4,50 €	8,00 €	28,00 €
<b>Pinot Grigio</b> Alturis, Friaul	4,50 €	8,00 €	28,00 €
<b>Lugana Bulgarini</b> Lombardei	5,00 €	9,00 €	29,00 €

## Rotweine

	0,1l	0,2l	0,75l
<b>Indio DOC</b> Abruzzen	4,50 €	8,00 €	28,00 €
<b>Primitivo Sud</b> San Marzano	4,50 €	8,00 €	28,00 €

### Willkommen in unserer Pizzeria!

Bei uns stehen Qualität, Geschmack und Liebe zum Detail an erster Stelle. Unsere Speisen sind hausgemacht und werden mit viel Liebe und Sorgfalt zubereitet.

Besonders stolz sind wir auf unseren bekömmlichen Pizzateig, der durch ausgewählte Zutaten und eine lange Teigführung seine einzigartige Leichtigkeit und den vollen Geschmack entfaltet. So entsteht eine Pizza, die nicht nur köstlich ist, sondern auch gut verträglich.

### Premium Pizzaböden Handgemacht

Unsere leckeren Pizzaböden auch zu Hause genießen!

✓ auspacken ✓ belegen ✓ fertigbacken



#### Base Pizza Napoletana



2 Stück  
**10,60 €**

#### Base Pizza Gourmet



2 Stück  
**8,00 €**

## Spirituosen

Grappa Amarone Barrique	2cl	6,00 €
Obstler	2cl	4,00 €
Williams Christ	2cl	4,00 €
Ramazotti	2cl	4,50 €

## Heiße Getränke

Illy Kaffee	2,80 €
Illy Espresso	2,80 €
Illy Espresso Macchiato	3,00 €
Illy Espresso doppio	4,50 €
Illy Cappuccino	3,50 €
Illy Latte Macchiato	4,00 €
Glas Tee	2,80 €

**Zum Steinofen**  
Pizza | Pasta | Antipasti

Zum Sportpark 1 • 31867 Lauenau  
Tel. 05043 - 97 88 012  
zumsteinofen\_lauenau@yahoo.com  
www.zumsteinofen-lauenau.de

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.