Zum Steinofen

Pizzeria Tradizione & Contemporanea

Pizzaweltmeister Sibin Musev

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

2019 | 2. Platz Pizzaeuropameisterschaft in Mailand

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



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 ist.

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

Margherita **12,50 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, frischem Basilikum

Funghi **13,40 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte und frischen Champignons

Salame **14,30 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Salami Napoli

Prosciutto e Funghi **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, gerösteter Kochschinken von Rovagnati und frischen Champignons

Tonno e Cipolla **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Thunfisch, Zwiebeln

Hawaii **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, gerösteter Kochschinken von Rovagnati, Ananas

Calzone **16,10 €**
gefüllt mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Salami, gerösteter Kochschinken von Rovagnati und frischen Champignons

Calabrese **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, scharfer Spianata, Nduja (scharfe Streichsalami), Peperoni

Bruschetta **15,20 €**
mit Fior di Latte, Datteltomaten, Basilikum, Knoblauchöl

Capricciosa **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, gerösteter Kochschinken von Rovagnati, frischen Champignons, Artischocken

Quattro Formaggi **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Burrata, Parmesan und Gorgonzola

Tirolese **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Tiroler Speck, Pinienkernen

Parma **18,80 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan

Caprese **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikumpesto, Datteltomaten

Vegetaria **16,10 €**
mit Mutti Tomatensauce, Fior di Latte, Ofengemüse, frischen Champignons
auch VEGAN möglich

Unsere Pizza - Zeit ist die wichtigste Zutat

Unsere Pizza entsteht nach original neapolitanischer Tradition und erhält 72 Stunden Zeit, ihr volles Aroma zu entwickeln. Durch die lange Teigführung wird der Teig besonders luftig, leicht und bekömmlich. Anschließend wird jede Pizza mit ausgewählten Zutaten belegt und bei hoher Temperatur gebacken - für einen charakteristisch weichen Rand, feine Röstaromen und einen unverwechselbaren Geschmack.

72 Stunden Teigreife. Echte neapolitanische Handwerkskunst. Jeder Bissen erzählt von Qualität, Geduld und Leidenschaft.

SIGNATURE PIZZEN

Unsere besonderen Kreationen – entwickelt von Pizza-Weltmeister Sibin Musev

Napoli *unsere Weltmeisterpizza* **18,80 €**
mit Mutti Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven, getrockneten Tomaten, Burrata mit Basilikumpesto

Burrata **24,20 €**
mit Mutti Tomatensauce, Parmaschinken, Rucola, gehobeltem Parmesan, Burrata mit Basilikumpesto

Burrata vegetarisch **18,80 €**
mit Mutti Tomatensauce, Rucola, Datteltomaten, gehobeltem Parmesan, Burrata mit Basilikumpesto

Scampi **24,20 €**
mit Mutti Tomatensauce, Wildfang-Rotgarnelen, Ofengemüse, Burrata mit Basilikumpesto

Di Capra **24,20 €**
mit Ziegenkäse, Tiroler Speck, Walnüssen, Feigensenf

Bresaola **24,20 €**
mit Mutti Tomatensauce, luftgetrocknetem, gereiftem Rinderschinken, Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Burrata mit Aceto balsamico

Roast Beef **24,20 €**
mit Fior di Latte, Rucola, rosa gebratenem Roastbeef, Thunfischcreme, Kapern, Burrata

Weitere Zutaten für unsere Pizzen

2,00 € Ananas, Artischocken, Basilikum, Basilikumpesto, Champignons, Datteltomaten, frische Feigen, getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Kapern, Knoblauch, gerösteter Kochschinken von Rovagnati, Mozzarella Fior di Latte, Oliven, Paprika, Parmesan, Peperoni, Rucola, Salami Napoli, Sardellen, Thunfisch, Tomatensauce, Walnüsse, Zucchini, Zwiebeln

3,00 € Nduja (scharfe Streichsalami), Tiroler Speck, Pinienkerne

6,00 € Burrata, Parmaschinken, Bresaola, Roastbeef

7,00 € frische Trüffel

2,00 € Wildfang-Rotgarnelen (pro Stück)

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

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	4,00 €
Lütts Apfelschorle		0,33l Flasche	4,30 €
Lütts Rhabarberschorle		0,33l Flasche	4,30 €
Lütts Johannisbeere		0,33l Flasche	4,30 €
Selters Mineralwasser		0,25l Flasche	3,00 €
still oder medium		0,75l Flasche	7,50 €

Säfte von Vaihinger

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

Bier

Veltins Pils	0,3l	4,00 €
	0,5l	5,50 €
Veltins alkoholfrei	0,33l Flasche	4,00 €
Alster	0,3l	4,00 €
(0,5l auch als alkoholfreies Alster)	0,5l	5,50 €
Maisel`s Weisse	0,5l	5,50 €
Maisel`s Dunkel	0,5l	5,50 €
Maisel`s alkoholfrei	0,5l	5,50 €

Roséweine

	0,1l	0,2l	0,75l
Le Morette **Chiaretto Bardolino Classico DOC** Venetien	4,50 €	8,00 €	28,00 €

Weißweine

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

Rotweine

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

Bitte bewerten Sie uns auf Google:

... und folgen Sie uns auf Social Media:

Instagram

Facebook

Spirituosen

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.

Zum Steinofen

Pizzeria Tradizione & Contemporanea

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

printmedia-atelier.de · Rodenberg