

cBenvenuti a Pizzeria Achleiten Stube

Herzlich Willkommen in unserer Pizzeria Achleiten Stube.

Wir freuen uns Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen. Für Ihr leibliches Wohl wird mit regionalen, saisonalen und traditionell italienischen Köstlichkeiten gesorgt.

Das Team der Pizzeria Achleiten Stube

Franco Tripudio ist gebürtiger Kalabrese und stammt aus einem italienischen Familienbetrieb. 1973 entdeckte Franco seine Leidenschaft für die italienische Küche, inspiriert von seiner Mama und seiner Nonna. 1991 lernte er Christine Hüttemeier, in Bayern kennen und lieben. Christine stammt ebenso aus einer Gastronomenfamilie. Die beiden eröffneten bereits 1991 ihr erstes eigenes Lokal in Augsburg. Fasziniert von der Landschaft, dem Wein und dem Kulturerbe Wachau haben Franco und Christine 2014 beschlossen in Weissenkirchen zu bleiben und haben die Achleiten Stube übernommen. Franco ist für die Küche zuständig und Christine für Service & Weine.

Handarbeit

Wir legen höchsten Wert auf regionale, saisonale und traditionelle italienische Produkte. Fast alle Speisen werden in unserer Küche in händischer Kleinarbeit mit viel Liebe hergestellt.

Private Feierlichkeiten und Firmenfeiern

Unser Lokal bietet Platz für 65 Gäste im Innenbereich. Weitere 25 Sitzplätze bietet unser Gastgarten. Für Ihre privaten Feierlichkeiten erstellen wir Ihnen selbstverständlich gerne individuelle Angebote.

Öffnungszeiten & Reservierung

Wir freuen uns, Sie in der Zeit von Montag bis Sonntag von 11-14 Uhr und 17-22 Uhr begrüßen zu dürfen. Mittwoch und Donnerstag Ruhetag. Ihre Reservierung nehmen wir unter der Telefonnummer 02715 / 20000 sehr gerne entgegen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch ! Franco Tripudio und Christine Hüttemeier



Pizzeria Achleiten Stube, Kremser Straße 5, A-3610 Weissenkirchen/Wachau

La Zuppa

*Hausgemachte Tomatensuppe
nach traditionellem calabresischem Rezept
Euro 6,50*

Pizza Pane

*Pane di Pizza con olio d'oliva bio e l'aglio e rosmarino
Pizzabrot mit Bio Olivenöl und Knoblauch und Rosmarin
Euro 6,50*

L'insalata

*Caprese
mit Tomaten, Mozzarella, Bio Olivenöl, Balsamico und frischem Basilikum
Euro 9,00*

*Insalata di pomodori con cipolla
Tomatensalat mit Zwiebeln, Bio Olivenöl, Balsamico und Oregano
Euro 7,70*

La Pizza

Achleiten Pizza

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, calabresischer Salsiccia und Spiegelei

Euro 14,00

Capricciosa

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Oliven, Peperoni und Sardellen

Euro 13,00

Quattro Stagioni

*mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Peperoni
und Artischocken*

Euro 13,00

Funghi

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Champignons

Euro 10,00

Tonno e cipolla

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

Euro 14,00

Vegetaria

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Gemüse

Euro 14,00

Quattro Formaggi

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone und Parmigiano

Euro 14,00

Margherita

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella

Euro 9,00

Prosciutto Cotto

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

Euro 12,00

Salami

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Salami

Euro 12,00

Regina

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons

Euro 12,50

Romana

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Salami und Champignons

Euro 12,50

Parma

mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella und Parmaschinken

Euro 15,00

Alle Pizzen werden bei uns nach traditionell italienischem Rezept zubereitet.

.

Extra Zutaten um Euro 1,50

Champignons, Peperoni, Oliven

Extra Zutaten um Euro 3,50

Salami, Schinken

Extra Zutaten um Euro 4,00

Tonno, Sardellen, Parmigiano, Chiliöl mit Pinienkernen, Bio Olivenöl, Salsiccia

Sie möchten sich eine Pizza teilen ? Gerne servieren wir Ihnen Ihre Pizza auf 2 Tellern.

Für das Service - Entgelt berechnen wir Euro 2,00

Pasta

Spaghetti Aglio e Olio

mit hausgemachtem Bio Olivenöl, Knoblauch und Peperoncino – scharf

Euro 9,00

Spaghetti Napoli

mit hausgemachter Tomatensauce

Euro 11,00

Spaghetti Carbonara

mit Guanciale, Ei und Bio Olivenöl

Euro 14,00

Spaghetti Bolognese

mit hausgemachter Hackfleischsauce

Euro 16,00

Spaghetti da Franco

mit Blue Tiger Garnelen

Euro 23,00

Spaghetti alla Amatriciana

mit Speck, Zwiebeln und leichte hausgemachte Tomatensauce

Euro 15,00

Dolce

Hausgemachtes Tiramisu a la Franco

Euro 6,50