

Herzlich Willkommen

Welcome

im



Öffnungszeiten:

Täglich	16:00 – ??:?? Uhr
Küche	17:30 – 22:00 Uhr
PIZZATAXI	17:30 – 21:30 Uhr

 **+43 5476 | 20 302**

Pizzeria Bajazzo

 **info@bajazzo-fiss.at**

 **Winkel 2 | 6533 Fiss**

 Like us on Facebook 

WISSENSWERTES



Vegetarische Gerichte | **vegetarian dishes**

- Für jede extra Zutat berechnen wir + 1,80 -3,00 €.
For each extra ingredient, we will charge + 1,80 – 3,00 €.
- Jede Pizza und Pasta gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger.
All Pizzas and Pastas are also offered as a smaller portion for -1,60 € less.
- Für einen Räuberteller berechnen wir + 1,00 €.
For a extra plate, we will charge + 1,00 €
- Leitungswasser servieren wir nur zu Wein.
We only serve tap water with wine.
- Ab 8 Personen am Tisch stellen wir nur eine Gesamtrechnung, keine Einzelrechnungen.
If there are more than 8 people at the table, we only do a total account, no single bills.
- Wir akzeptieren V-Pay, MAESTRO oder auch VISA und MASTERCARD ab einem Rechnungsbetrag von 20,00 €.
We accept V-Pay, MAESTRO or VISA and MASTERCARD if the bill is more than 20,00€.



ZUPPA & PANE



Tomatensuppe

mit Sahnehäubchen

Tomato soup with whipped cream



| 5,20 €

Minestrone

nach Art des Hauses

Minestrone – home-made



| 5,20 €

Knoblauchbaguette

nach Art des Hauses

home-made garlic bread



| 4,90 €

Pizzabrot

Olivenöl - Knoblauch

pizza bread – olive oil – garlic



| 3,90 €

Chilibrot

Olivenöl – Chili

chili bread – olive oil – chili



| 3,90 €

Bruschetta

Tomaten – Knoblauch – Olivenöl

tomatoes – garlic – olive oil



| 4,90 €

TOP PICK

1 Gl. Prosecco
+ Knoblauchbrot

1 gl. Prosecco
+ Garlicbread

5,90 €



INSALATE & ANTIPASTE



Insalata verde kleiner grüner Salat small green salad		5,50 €
Insalata mista kleiner gemischter Salat small mixed salad		5,90 €
Insalata mista großer gemischter Salat large mixed salad		8,90 €
Insalata Caprese Tomate - Mozzarella tomato – mozzarella		12,90 €
Insalata mista con Tonno Knackiger Blattsalat – Thunfisch – Zwiebeln green salad – tuna – onions		14,90 €
Cesar Salad mit Hühnerstreifen großer gemischter Salat – gebratene Hühnerstreifen large mixed salad – grilled chicken strips		Kl. 12,90 € Gr. 17,90 €
Carpaccio vom Rind Basilikum-Pesto – frischer Parmesan Beef carpaccio – basil pesto – parmesan		14,90 €
Riesengarnelen Gebraten – Toastbrot - Blattsalat Grilled king prawns – Toast – mixed salad		Kl. 13,90 € Gr. 17,90 €
<p>> Dazu empfehlen wir unser PIZZABROT oder KNOBLAUCHBAGUETTE !!</p> <p>> In addition we recommend our pizza bread or garlic bread!</p>		
Knoblauchbaguette nach Art des Hauses home-made garlic bread		4,90 €
Pizzabrot Olivenöl - Knoblauch pizza bread – olive oil – garlic		3,90 €

PASTA



- Tagliatelle Pomodoro** | 11,90 €
Tomatensauce – Kräuter
tomatoe sauce – herbs  
- Spaghetti Bolognese** | 12,90 €
Fleischsugo nach Art des Hauses
home-made meat sauce
- Spaghetti Carbonara** | 13,90 €
Rahmsauce – Speck – Zwiebeln
creamy sauce – bacon – onions
- Penne Arrabiata** | 12,90 €
Würzige Tomatensauce – Oliven – Knoblauch – SCHARF!
spicy tomato sauce – olives – garlic – HOT! 
- Tortellini Casanova** | 17,90 €
Rahmsauce – Schinken – Champignons
creamy sauce – ham – mushrooms
- Tagliatelle Pesto** | 12,90 €
Basilikum-Pesto – geröstete Pinienkerne
basil pesto – roasted pine nuts  
- Penne Aglio e Olio** | 11,90 €
Olivenöl – Oliven – Pfefferoni – Knoblauch – SCHARF!
olive oil – olives – chili peppers – garlic – HOT! 
- Tortellini Gorgonzola** | 17,90 €
Rahmsauce – Gorgonzola – Spinat
creamy sauce – gorgonzola – spinach 
- Lasagne a la Bolognese** | 13,90 €
Pasta-Blätter geschichtet mit Bolognesesauce
thin flat pasta staked with Bolognese sauce
- Scampi auf Knoblauchspaghetti** | 19,90 €
Knoblauchspaghetti – Scampi – Shrimps- Oliven – Cherrytomaten
garlic spaghetti – grilled scampi – shrimps – olives – cherry tomatoes
- Tagliatelle con Pollo** | 18,90 €
Rahmsauce – Hühnerbrust - Brokkoli
creamy sauce – grilled chicken stips – broccoli 

*** Jede Pasta gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger. ***

*** All Pastas are also offered as a smaller portion for -1,60 € less. ***




Unsere Tagliatelle sind vom Fisser Goggala – Freilandeier Hühnerbetrieb hier in Fiss – geführt von Florian Plangger und Gloria Knabl

PIZZA



Alle Pizzen mit Tomaten und **Mozzarella Käse**
All pizzas with tomatoes and **mozzarella cheese...**

- | | | |
|--|---|---------|
| Pizza Margaritha
Tomaten – Käse
tomatoes – cheese |  | 9,90 € |
| Pizza Prosciutto
... Schinken
... ham | | 11,90 € |
| Pizza Salami
... Salami
... salami | | 11,90 € |
| Pizza Funghi
... Champignons
... mushrooms |  | 11,50 € |
| Pizza Mama Mia
... pikante Salami – Bolognese Sauce – Zwiebeln – Pfefferoni
... spicy salami – Bolognese sauce – onions – hot chili peppers | | 15,90 € |
| Pizza Parma
... Parmaschinken – Knoblauch – Rucola
... Parma ham – garlic – arugula | | 17,90 € |
| Pizza Duetto
... Schinken – Salami
... ham – salami | | 12,90 € |
| Pizza Speciale
... Schinken – Salami – Champignons – Pfefferoni
... ham – salami – mushroomms – chili peppers | | 15,90 € |
| Pizza Tonno
... Thunfisch – Zwiebeln – schwarze Oliven
... tuna – onions – black olives | | 13,90 € |
| Pizza Diavolo
... pikante Salami – Pfefferoni – Knoblauch – SCHARF!
... spicy salami – chili peppers – garlic – HOT! | | 14,90 € |
| Pizza Poppey
... Blattspinat – Gorgonzola – Knoblauch
...spinach – gorgonzola – garlic |  | 13,90 € |

Pizza Vladio	14,90 €
... Salami – Gorgonzola – Pfefferoni – Knoblauch ... salami – gorgonzola – chili peppers – garlic	
Pizza Don Juan	14,90 €
... Schafskäse – Schinken – frische Tomaten – Zwiebeln – Mais ... feta cheese – ham – sliced tomatoes – onions – corn	
Pizza Vegetaria	12,90 €
... gemischtes Gemüse  ... mixed vegetables	
Pizza Quattro Stagione	14,90 €
... Schinken – Salami – Champignons – Artischocken ... ham – salami – mushrooms – artichokes	
Pizza Capricciosa	14,90 €
... Schinken – Champignons – Oliven – Artischocken ... ham – mushrooms – olives – artichokes	
Pizza Hawaii	12,90 €
... Schinken – Ananas ... ham – pineapples	
Pizza Tirolese	14,90 €
... Hauswurst – Speck – Zwiebeln – Knoblauch ... homemade sausage – bacon – onions – garlic	
Pizza Salmone	16,90 €
... Räucherlachs – Kapern – Rucola – Knoblauch ... smoked salmon – capers – arugula – garlic	
Pizza Quattro Formaggio	15,90 €
... vier verschiedene Käsesorten  ... four kinds of cheese	
Pizza Calzone	13,50 €
... Schinken – Champignons – GESCHLOSSEN ... ham – mushrooms – FOLDED	
Pizza Aglio	13,90 €
... Schinken – Champignons – Pfefferoni – Knoblauch ... ham – mushrooms – chili peppers – garlic	
Pizza Frutti di Mare	14,90 €
... Meeresfrüchte – Knoblauch ... seafood – garlic	
Pizza Della Casa	17,90 €
... Schinken – Champignons – Artischocken – Sardellen – Oliven – Zwiebeln – Knoblauch ... ham – mushrooms – artichokes – anchovies – olives – onions – garlic	

Pizza Caprese | 12,90 €
...Mozzarella – frische Tomaten – Rucola 
... mozzarella – sliced tomatoes – arugula

Pizza Prosciutto e Funghi | 12,90 €
... Schinken – Champignons
... ham – mushrooms

Pizza Pollo | 15,90 €
... gemischtes Gemüse – gebratene Hähnchenstreifen
... mixed vegetables – grilled chicken stripes

Pizza Gigante | 14,90 €
... Schinken – Salami – Thunfisch – Zwiebeln
... ham – salami – tuna - onions

RIESENPIZZA für 3 Pers. | 39,90 €

von allem etwas
a bit of everything

PIZZA MAL ANDERS

Rusticale | 13,90 €
Käse – Sauerrahm – Zwiebeln – Speck
Cheese – sour cream – onions – bacon

Verdura | 13,90 €
Käse – Sauerrahm – gemischtes Gemüse 
Cheese – sour cream – mixed vegetables

Firenze | 13,90 €
Käse – Sauerrahm – Schinken – Champignons – Pefferoni – Knoblauch
Cheese – sour cream – ham – mushrooms – chili peppers – garlic

*** Jede Pizza gibt es auch als kleine Portion um -1,60 € günstiger. ***

*** All Pizzas are also offered as a smaller portion for -1,60 € less. ***

DESSERT & GELATO



Tiramisu

Ital. cremige Kaffee-Biskuitschnitte – hausgemacht
Ital. creamy coffee-biscuit – home-made

| 4,90 €

Panna Cotta

Ital. Pudding-Dessert – Fruchtspiegel
Ital. Pudding-dessert – Fruit puree

| 4,90 €

Crème Brûlée

Franz. Vanillepudding-Dessert mit Karamellkruste
French vanilla pudding-dessert with a crust of caramel

| 4,90 €

Coup Dänemark

3 Kugel Vanille – Schokoladensauce
3 scoops vanilla – chocolate sauce

| 7,50 €

Heiße Liebe

3 Kugeln Vanille – heiße Himbeeren
3 scoops vanilla – hot raspberries

| 7,50 €

Gemischtes Eis

1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere
1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry

| 4,20 €

Gemischtes Eis mit Sahne

1 Kugel Vanille – 1 Kugel Schokolade – 1 Kugel Erdbeere – Sahne
1 scoop vanilla – 1 scoop chocolate – 1 scoop strawberry – whipped cream

| 4,90 €

Bananensplit

3 Kugeln Vanille – 1 Banane – Sahne – Mandeln – Schokosauce
3 scoops vanilla – 1 banana – whipped cream – almonds – chocolate sauce

| 7,90 €

Cup of Coffee

Cappuccino mit 1 Kugel Vanille
Cappuccino with 1 scoop vanilla

| 5,50 €

Eiskaffee / Eisschokolade – Sahne

Iced coffee / iced chocolate – whipped cream

| 5,50 €

Milchshake

Milchshake: Erdbeere / Himbeere / Banane
Milkshake: strawberry / raspberry / banana

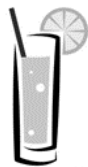
| 5,50 €

Aladin Kindereis

1 Kugel Vanille – 1 Kugel Erdbeere – Smarties
1 scoop vanilla – 1 scoop strawberry – Smarties

| 3,50 €

SOFT DRINKS



Coca Cola	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Fanta	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Sprite	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Spezi	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Skiwasser	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Eistee Pfirsich	Kl. 3,80 €	Gr. 4,90 €
Säfte...	Kl. 3,70 €	Gr. 4,70 €
Apfel – Orange – Multivitamin – Johannisbeere – Ananas – Cranberry		
...gespritzt mit Soda	Kl. 3,70 €	Gr. 4,70 €
Vöslauer Mineralwasser – still oder prickelnd	0,33 l	3,60 €
	0,7 l	5,50 €
Coca Cola Light	0,33 l	3,90 €
Almdudler	0,33 l	3,90 €
Bitter Lemon	0,2 l	3,20 €
Tonic Water	0,2 l	3,20 €
Ginger Ale	0,2 l	3,20 €
Red Bull	0,25 l	4,90 €
Zipfer HOPS	0,33 l	3,90 €

Hopfenlimonade mit Zitronengeschmack - 0,0% Alk. – weniger Zucker
Zuckergehalt eines Bechers mit Naturjoghurt



HOT DRINKS



Kaffee	3,30 €
Schnaps-Kaffee – Amaretto / Tia Maria – Sahne	4,90 €
Espresso	2,90 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Espresso Coretto – Grappa	4,20 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tee – Schwarz / Grün / Früchte / Kamille / Kräuter / Pfefferminz	3,10 €
Heiße Zitrone	2,90 €
Heiße Schokolade – Sahne	3,70 €
Heiße Schokolade – Rum / Amaretto – Sahne	4,90 €
Glühwein	4,90 €
Jagertee	4,90 €

APERITIF



Ladys – Glas Prosecco	3,50 €
Gentlemen – Pfiff - 0,2l Bier	2,90 €
Cosmopolitan – Vodka – Triple Sec – Cranberrysaft – Lime – Zitronensaft	7,90 €
Black Russian – Vodka – Kahlua	6,90 €
White Russian – Vodka – Kahlua – Sahne	6,90 €
Martini Bianco – Eis – Zitrone / Olive	4,90 €
Porto Vino (Sandeman)	3,90 €
Campri Orange / Soda	5,90 €

BIERE



Vom Fass:

Zipfer Bier	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,20 €
Pfiff	0,2 l	2,90 €
Radler mit Sprite	0,3 l	4,20 €
	0,5 l	5,20 €
Weihenstephan Hefeweizen	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	5,50 €
Cola-Weizen / Weizen-Radler	0,3 l	4,30 €
	0,5 l	5,50 €

Aus der Flasche:

Zipfer Märzen	0,5 l	5,20 €
Desperados	0,33 l	4,90 €
Heineken	0,33 l	4,90 €

Spezialitäten:

Biarli Starkenberger Bier – mit Fisser Imperialgerste gebraut	0,33 l	3,90 €
Pale Ale – Hofbräu Kaltenhausen - Stw. 12,7° - 5,5% Alk.	0,33 l	3,90 €
Trappistes Rochefort 6 – Belgian Dark Ale - Stw. 16° - 7,5% Alk.	0,33 l	3,90 €

Alkoholfrei:

Zipfer Hell alkoholfrei	0,5 l	4,50 €
Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,20 €



WEISSWEIN

Grüner Veltliner | 1/8 l 3,30 €

Weingut Mantler – Niederösterreich | 1/4 l 6,60 €

Lebendig – trocken – Wiesen- und Blütenaromen – schwarzer Pfeffer –
rauchige Würze – 12%

black Pepper – multi layered meadows – floral aromas – lovely smoky spice –
liverly dry

Chardonnay 2019 | 1/8 l 4,90 €

Weingut Salzl-Seewinkelhof – Neusiedlersee | Fl. 26,90 €

Duft nach reifen Bananen, Quitte, Waldkräutern – schöner Abgang –
eingebundene Säure – 12,5%

smells like ripe bananas, qince, forest herbs – beautiful finish –
integrated acid

Riesling 2020 | 1/8 l 4,90 €

Weingut Rabl – Kamptal – Niederösterreich | Fl. 26,90 €

Aromen von weißem Pfirsich, reifer Marille, Stachelbeere, Williams Birne –
rauchige Anklänge – leichtfüßig – mineralisch – 12,5%

aromas of white peach, ripe apricot, gooseberry, pear – smoky notes –
fleet-footed – mineral

Pinot Grigio 2020 | Fl. 29,40 €

Weingut Alois Lageder – Südtirol

Helles Strohgelb mit grünlichem Schimmer – feinfruchtig – blumig –
mineralisch – ausgewogener Körper – lebhaft – langer Abgang – 12,5%

pale yellow with green highlights – fine-fruity – flowery mineral aroma – notes of
ripe southern fruit – well balanced body more lively – medium strong – long finish

Welschriesling 2018 | Fl. 29,40 €

Weingut Allacher – Burgenland

Helles gelbgrün – typisches Sortenaroma – intensiver Duft nach grünen Äpfeln –
sehr frisch – fruchtig – lebendig – feinwürzig – pikante Säure –
elegant harmonischer Abgang – 11,5%

ROSÉ



Rosè Kalmuk Pink 2019 | 1/8 l 4,90 €

Weingut Grietsch – Wachau | Fl. 29,40 €

Satt leuchtendes Rosa – Erdbeeren – Hagebutten – Weichseln –
charmant ausgewogen – knackig frische Säure – 12%

lush pink – strawberry – rosehip – sour cherries – well balanced –
refreshing acidity



ROTWEIN

Blauer Zweigelt | ½l 3,30 €

Weingut Mantler – Niederösterreich | Fl. 26,40 €

Satte rubinrote Farbe – würzig reife Beerendaromen – im Geschmack harmonisch mildes Tanningerüst – animierend – 12%

rich ruby-red colour – spicy aroma of ripe berries,
harmoniously mild tannin structure – refreshing

St. Laurent 2018 | ½l 4,90 €

Weingut Allacher – Burgenland | Fl. 29,40 €

Dunkles Rubinrot – Duft nach Brombeeren, Weichsel, Zimt – satte Frucht am Gaumen – Würze – angenehme Tannine – 13,5%

dark ruby-red – aromas of blackberry, sour cherry, cinnamon –
fruit lush on the palate – spiciness – pleasant tannins

Merlot 2020 | ½l 4,90 €

Weingut Hannes Reeh – Neusiedlersee | Fl. 29,40 €

Mittleres Rubingranat – zarte violette Reflexe – prachtvolle Aromenentfaltung – klarer Biss – herrlich – fein – 13%

light ruby garnet with violett reflexes – magnificent development of flavours –
beautiful clear bite – glorious and fine

Sangiovese Toscana IGT 2019 | ½l 4,90 €

Montalcino | Fl. 29,40 €

Leuchtendes Rubinrot – violette Reflexe – feine reife Fruchtaromen, Brombeeren, Kirschen – zarte Röstnoten – Würznuancen – samtig, vollmundig am Gaumen – delikater langer Abgang – 13%

brilliant ruby red with violett reflexes – fine ripe fruit flavors, blackberries,
cherries – delicate roasted notes – soft on the palate, velvety, full-bodied –
long finish

Hill Side 2016 | Fl. 44,90 €

Weingut Hillinger – Neusiedlersee

60% Syrah – 30% Merlot – 10% Zweigelt

Kräftiges Robinrot – schwarzer Kern – Würze und Raffinesse des Syrahs – Geschmeidigkeit des Zweigelts – Fruchtigkeit des Merlot – dezente Holznote – kräftige Tanninstruktur – langes Finish und Potential – 13%

Zweigelt All Red 2018 | Fl. 44,90 €

Weingut Allacher – Burgenland

Rubingranat – Nase nach Weichsel, dunkle Beere, Edelholzwürze – am Gaumen Kirschen, Brombeeren – feinwürziges Finish – 14,5%

Blaufränkisch 2018 | Fl. 38,90 €

Weingut Gager – Mittelburgenland

Ausgebaut im großen Holzfass – kräftiges Rubinrot – dichte Nase nach Brombeeren, reifen Kirschen – am Gaumen stoffig, lebendig strukturiert, saftig, rund – 14%



Grande Cuvèe 2017

Weingut Salzl – Seewinkelhof – Burgenland

Zweigelt – Cabernet Sauvignon – Merlot

Dunkles Rubinrot – in der Nase mediterrane Kräuter, reife Zwetschken, Kirschlikör, Feigen, schwarze Johannisbeere, Brombeeren, Bitterschokolade – am Gaumen sehr dicht, wunderbar harmonisch, viele reife Früchte, Beerenkonfit, speckige Röstaromen, dunkle Kirsche – angenehmer Tanningrip – frische dezent salzige Mineralik – langanhaltender Abgang – 13,5%

| Fl. 44,90 €

Zweigelt Sacris Premium 2017

Weingut Salzl – Seewinkelhof – Burgenland

Rubingranit – Nase nach Kirschkompott, Ribisel, Himbeeren, Dörrzwetschken, viel Würze, Mocca, rauchige Noten – am Gaumen Kirschlikör, dunkler Beerenmix, angenehme Röstaromatik, cremig – präsent, samtige Tannine – sehr dicht – 13,5%

| Fl. 49,90 €

Villa Antinori Chianti Classico 2015 – DOCG Riserva

Marchesi Antinori – Firenze – Toscana

Intensives Rubinrot – in der Nase intensive Noten roter Früchte, Himbeeren, Heidelbeeren, gefolgt von Holz- und Gewürznoten, Nelken – am Gaumen terrior-typisch, Tannine gut eingebunden, fruchtiges Finish, leichte Holznoten – langer Abgang – 13,5%

| Fl. 49,90 €

Tormaresca Torcicoda Primitivo 2017

Tormaresca - Castel del Monte – Italien

Purpurrot – Nase nach dunkler Beere, Erdbeer-, Preiselbeerennoten, zart würzig – am Gaumen saftiger Fruchtschmelz mit Terriornoten, geschmeidige Tannine, würzig, langer Abgang – 14,5%

| Fl. 44,90 €

Barbera Prunotto 2019

Piermont – Italien

Purpurrot mit Rubinreflexen – in der Nase feiner Würze nach schwarzem Pfeffer, Rosmarin, Brombeer-, Kirschduft, zarte Veilchenanklänge – am Gaumen samtig, zartfruchtige Aromen, ausgewogene Säurestruktur, feinwürzige Zimt-, Nelkennoten im feinen Abgang – 14%

| Fl. 44,90 €

Nero d'Avola 2018

Sizilien – Italien

Rubingranat – in der Nase reife Pflaumen, Cassis, schwarzer Pfeffer – am Gaumen saftig, angenehm fruchtig-würzig, Hauch von Hagebuttenmarmelade, komplex, geschmeidig – sanfte Tannine – 14%

| Fl. 44,90 €

Vanpolicella Ripasso DOC 2017

Venetien – Italien

Schwarzrubin – Nase nach Kirsche, Heidelbeere – viel Druck am Gaumen, ausgesprochen cremig, fruchtig, dunkle Schokolade – feine Säure verleiht Spannung bis zum eleganten Finale – 13%

| Fl. 44,90 €