

Dolce Vita im Servitenviertel: 'l'autentico' schreibt Pizza-Geschichte im Neunten fort



Copyright: l'autentico

Ein neues Kapitel für Wiens Pizza-Kultur: 'l'autentico' übernimmt den traditionsreichen Standort der Pizzeria 'Riva' in der Türkenstraße im neunten Bezirk und bringt seine vielfach ausgezeichnete neapolitanische Pizza ins Herz des Servitenviertels. Das bisher größte Lokal der Gruppe öffnet am 18. April 2026.

ELEGANTE PIAZZA-ATMOSPHÄRE UND NEAPOLITANISCHE HANDWERKSKUNST

Mit 165 Sitzplätzen im Innenbereich und einem großzügigen Gastgarten für weitere 60 Gäste entsteht im neunten Bezirk ein Ort, der urbanen Anspruch mit echter süditalienischer Herzlichkeit verbindet. Das Innere begeistert mit einer elegant gestalteten Bar in warmen Rottönen, an der kreative Aperitivo-Specials serviert werden, während der Gastgarten mit seinem Piazza-Charme zum entspannten Dolce Vita einlädt. Im Zentrum des kulinarischen Angebots steht wie gewohnt die authentische neapolitanische Pizza aus dem traditionellen Holzofen – ergänzt durch saisonal wechselnde Spezialitäten und ausgewählte Getränke, darunter original Budweiser Budvar vom Fass. "Im kulinarischen Epizentrum des neunten Wiener Gemeindebezirks, dem Servitenviertel, schreiben wir Pizza-Geschichte fort. Wir entwickeln diesen geschichtsträchtigen Standort mit unserer Handschrift weiter und eröffnen unser bisher größtes Lokal", so die Betreiber-Brüder André und Sandro Gargiulo. Auch 'Riva'-Gründer Alessandro d'Ambrosio zeigt sich überzeugt: "Ich bin sehr froh, mit 'l'autentico' den idealen Nachfolger für den großartigen Standort in der Türkenstraße gefunden zu haben."

NEUER VERANSTALTUNGSBEREICH UND SPEKTAKULÄRES ERÖFFNUNGS-SPECIAL

Erstmals ergänzt 'l'autentico' sein Konzept um einen eigenen Veranstaltungsbereich: Im Untergeschoss stehen 55 Sitzplätze exklusiv für geschlossene Gesellschaften und besondere Anlässe wie Firmen- oder Weihnachtsfeiern sowie private Feste bereit – eine willkommene Erweiterung für alle, die Wiens beliebteste neapolitanische Pizza auch im exklusiven Rahmen genießen möchten. Zum offiziellen Eröffnungsauftritt am 18. April 2026 setzt 'l'autentico' ein bewusst symbolisches Zeichen der Gastfreundschaft: Im Rahmen eines limitierten 'Opening Specials' können GästInnen eine Pizza zum Preis von 1,90 Euro direkt im Lokal genießen. Die Teilnahme erfolgt ausschließlich über vorab buchbare Online-Reservierungen, die ab 16. April 2026 um 14:00 Uhr auf der Homepage freigeschaltet werden. Im Sommer ist 'l'autentico' zudem auf der 'Summerstage' im Neunten präsent und bringt die neapolitanische Pizza-Kultur auch in den beliebten Open-Air-Kontext.

ÜBER 'L'AUTENTICO'

Seit 2013 sind die Brüder André und Sandro Gargiulo, mit süditalienischen Wurzeln, von ihrem Stammhaus im 19. Wiener Bezirk aus mitverantwortlich für die Renaissance der neapolitanischen Pizza in Wien. Gemeinsam mit ihren Chef-Pizzaioli Luigi Tesoro und Roberto Esposito, beide gebürtige Neapolitaner, haben sie zahlreiche Auszeichnungen von Fachzeitschriften und bei Publikumswahlen erhalten. Seit 2024 ist 'l'autentico' der erste Betrieb außerhalb Italiens, der von der Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) zertifiziert wurde – ein Qualitätssiegel, das weltweit als höchste Auszeichnung für authentische neapolitanische Pizza gilt. Das expandierende Unternehmen betreibt neben dem Stammhaus weitere Standorte in der Schottenfeldgasse im siebten, der Türkenstraße und der 'Summerstage' im neunten Bezirk sowie in der Millennium City und der Westfield Shopping City Süd in Niederösterreich. Ebenfalls zur Gruppe gehört das 'NAPOLINO' in der Wiener Innenstadt.

l'autentico 1090

1090 Wien, Türkenstraße 27

Tel.: +43 1 3102088

E-Mail: 1090@lauthentico.at

Reservierungen auf lauthentico.at

Geöffnet ist täglich, auch an Sonn- und Feiertagen, durchgehend von 11.30 bis 22.00 Uhr.

Des Weiteren wird „l'autentico“ ab dem 4. Mai 2026 erstmals auch auf der Wiener „Summerstage“ vertreten sein.

(kjj)

l'autentico Homepage (<https://www.lautentico.at/>)



Copyright: l'autentico



Copyright: l'autentico