



## Das sind Österreichs beliebteste Pizzerien – BILD

ID: LCG21393 | 12.10.2021 | Kunde: Falstaff | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Im großen Falstaff-Voting hat Österreich seine liebsten Pizzerien gewählt. Dieses Jahr überzeugt „Alfredo“ Wiens Pizzaliebhaber. 42.000 Stimmen wurden abgegeben.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Falstaff

Wien (LCG) – Einer „Hello Fresh“-Umfrage zufolge essen 91 Prozent der Befragten mindestens einmal pro Monat Pizza. Das spiegelt sich auch ganz klar in der Anzahl der abgegebenen Stimmen beim großen Pizza-Voting wider: 42.000 Stimmen wurden insgesamt von der Falstaff-Community abgegeben und zeigen, wo man sich hierzulande die Pizza am liebsten schmecken lässt. In Wien verweist die Ottakringer Pizzeria „Alfredo“ den Vorjahressieger „L’Autentico“ auf Platz zwei. Dass sich auch ohne tierische Produkte herzhafte Pizzen zaubern lassen, beweist „Pizzis & Cream“. Sie landet als erste vollvegane Pizzeria auf Platz drei im engen Rennen um die Herzen der Wiener Pizzaliebhaber.

„Pizza ist und bleibt eines der liebsten Gerichte der Österreicherinnen und Österreicher. Nicht zuletzt, weil wir bei einem guten Stück Pizza gerne in den Erinnerungen an den letzten Sommerurlaub in Bella Italia schwelgen. Mit dem Pizza-Voting navigiert Falstaff durch die heimische Pizza-Szene und verrät dabei den einen oder anderen Geheimtipp, den es zu entdecken gilt“, so Falstaff-Herausgeber **Wolfgang M. Rosam** .

Nach der Nominierungsphase standen die Top Ten aus den neun Bundesländern zwei Wochen lang zur Wahl. Aus den 42.000 abgegebenen Stimmen ergibt sich nun das Ranking der beliebtesten

Pizzerien. Mit rund 51 Prozent konnte sich das „Una Pizza“ in Innsbruck über die mit Abstand meisten Stimmen im Bundesländervergleich freuen. Die Plätze zwei und drei gehen an die „Pizzeria Fellini“ (rund 44 Prozent) aus Hohenems und die Großarler „Pizzarei“ (36,1 Prozent).

## Das sind die beliebtesten Pizzerien Österreichs

### Die Sieger in Wien

1. Alfredo, 1160 Wien
2. L'Autentico, 1190 Wien
3. Pizzis & Cream, 1070 Wien

### Die Sieger im Burgenland

1. Pizzeria Na-Nu, Grafenschachen
2. Restaurant-Pizzeria Fuith, Pinkafeld
3. Trattoria de Montefusco, Rudersdorf

### Die Sieger in Niederösterreich

1. Pizzeria Firenze, Krems
2. La Dolce Vita, St. Pölten
3. Fuoco, St. Pölten

### Die Sieger in Oberösterreich

1. De Michele Verace Pizza Napoletana, Vöcklabruck
2. Hackl Pizza, Gmunden
3. Ernesto, Ried

### Die Sieger in Salzburg

1. Pizzarei, Großarl
2. Da Sebastiano, Radstadt
3. Ristorante Pizzeria da Giacomo, Salzburg

### Die Sieger in der Steiermark

1. Pizzeria Heuboden, Dietersdorf am Gnasbach
2. Deja Vu, Weiz
3. Das Eggenberg, Graz

### Die Sieger in Kärnten

1. Dobner, Villach
2. Francobollo Restaurant & Pizza St. Jakob, Rosental
3. Ristorante Pizzeria Peppino, Millstatt

## Die Sieger in Tirol

1. Una Pizza, Innsbruck
2. Memory, Ellmau
3. Der Kuckuck, Matrei

## Die Sieger in Vorarlberg

1. Pizzeria Fellini, Hohenems
2. Schneggarei, Lech
3. Isolabella, Bregenz

Sämtliche Details zu den Gewinnern und Bundesländerauswertungen auf [falstaff.com](http://falstaff.com)

## Über Falstaff

Falstaff ist mit einer Auflage von rund 142.000 Stück das größte Magazin für kulinarischen Lifestyle im deutschsprachigen Raum. Falstaff.at ist das reichweitenstärkste Wein- und Genussportal Österreichs und verzeichnet pro Monat rund eine Million Besuche und rund 3 Millionen Seitenaufrufe laut Österreichischer Web Analyse. Die Falstaff-Genussdatenbank umfasst über 139.000 Weine mit Bewertungen, 20.000 Restaurants, 2.700 Hotels, 1.000 Cafés, die besten Wein- und Cocktailbars Österreichs und über 2.000 Vinotheken. Auch auf dem Social-Media-Sektor ist Falstaff führend und kann auf eine lebendige Community mit rund 150.000 Facebook-Freunden sowie 95.000 Instagram-Followern verweisen. Weitere Informationen auf [falstaff.com](http://falstaff.com)

### **+++ BILDMATERIAL +++**

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [leisure.at](http://leisure.at)

(Schluss)

