



l'autentico übernimmt traditionsreichen Top-Standort im neunten

BEZIRK DE BILD

ID: LCG26069 | 15.04.2026 | Kunde: l'autentico | Ressort: Chronik  
Österreich | Medieninformation

**Mit der Neueröffnung in prominenter Lage stärkt „l'autentico“ seine Marktposition und bringt authentische neapolitanische Pizzakultur an einen der sichtbarsten Gastronomiestandorte Wiens. Im Sommer gastiert „l'autentico“ auch auf der „Summerstage“.**

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – In der Türkenstraße im neunten Wiener Bezirk beginnt ein neues Kapitel für einen der bekanntesten Pizza-Standorte der Stadt: „l'autentico“ übernimmt die bisherige Location der etablierten Pizzeria „Riva“ und positioniert sich mit der vielfach ausgezeichneten neapolitanischen Pizza damit noch stärker im urbanen Premiumsegment.

Mit insgesamt 165 Sitzplätzen im Innenbereich sowie einem großzügigen Gastgarten für weitere 60 Personen entsteht ein vielseitig nutzbarer Gastronomiebetrieb mit hohem kulinarischen Anspruch. Gäste können sich im Inneren auf eine elegant designte Bar in ansprechenden Rottönen freuen, an der zahlreiche Aperitivo-Specials kredenzt werden, während der Gastgarten an eine italienische Piazza erinnert und zum genussvollen Dolce Vita einlädt.

„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 Gargiulo** und **Sandro Gargiulo** .

„Ich bin sehr froh, mit ‚l’ autentico‘ den idealen Nachfolger für den großartigen Standort in der Türkenstraße gefunden zu haben. Sowohl ‚Riva‘ als auch ‚l’ autentico‘ verbindet der kompromisslose Anspruch an höchste Qualität und Authentizität“, so „Riva“-Gründer **Alessandro d’ Ambrosio** .

## Neuer Veranstaltungsbereich erweitert das Konzept

Mit dem neuen Standort ergänzt „l’ autentico“ sein Angebot erstmals um einen eigenen Veranstaltungsbereich im Untergeschoss: 55 Sitzplätze stehen künftig exklusiv für geschlossene Gesellschaften und besondere Anlässe wie Firmen- oder Weihnachtsfeiern sowie private Feste zur Verfügung.

## Authentische Pizza, konsequent weitergedacht

Im Zentrum des kulinarischen Angebots steht weiterhin die authentische neapolitanische Pizza aus dem traditionellen Holzofen. Neben den beliebten Klassikern umfasst die Karte auch saisonal wechselnde Spezialitäten, die das Angebot dynamisch erweitern und regelmäßig neue Impulse setzen. Ergänzt wird das Portfolio durch ausgewählte Getränke – darunter original Budweiser Budvar vom Fass.

## Großes Eröffnungs-Special zum Auftakt

Zum offiziellen Start am 18. April 2026 setzt „l’ autentico“ ein bewusst aufmerksamkeitsstarkes Zeichen und bedankt sich bei seinen Stammgästen, während gleichzeitig die Anrainer im Bezirk

willkommen geheißen werden. Im Rahmen eines limitierten „Opening Specials“ haben Gäste die Möglichkeit, eine Pizza zum Preis von 1,90 Euro direkt im Lokal zu genießen. Die Teilnahme erfolgt ausschließlich über vorab buchbare Online-Reservierungen, die ab 16. April 2026, um 14.00 Uhr; auf [lautentico.at](https://lautentico.at) freigeschaltet werden.

## Adresse und Öffnungszeiten

„l' autentico 1090“

1090 Wien, Türkenstraße 27

Tel.: +43 1 3102088

E-Mail: [1090@lautentico.at](mailto:1090@lautentico.at)

Reservierungen auf [lautentico.at](https://lautentico.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.

## Über „l' autentico“

Seit 2013 sind die Gründer **André** und **Sandro Gargiulo** mit süditalienischen Wurzeln in ihrem Stammhaus im 19. Wiener Bezirk für die Renaissance der neapolitanischen Pizza in Wien mitverantwortlich. Das expandierende Gastronomieunternehmen betreibt neben dem Stammhaus weitere Standorte in der Schottenfeldgasse im siebten, der Türkenstraße und der „Summerstage“ im neunten Wiener Gemeindebezirk und der Millennium City in der Bundeshauptstadt sowie der Westfield Shopping City Süd in Niederösterreich. Ebenfalls zugehörig ist das „NAPOLINO“ in der Wiener Innenstadt. Gemeinsam mit ihren Chef-Pizzaioli **Luigi Tesoro** und **Roberto Esposito**, beide gebürtige Neapolitaner, haben sie zahlreiche Auszeichnungen sowohl von Fachzeitschriften als auch bei Publikumswahlen erhalten. Seit 2024 ist „l' autentico“ der erste Betrieb außerhalb Italiens, der von der Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) zertifiziert ist. Weitere Informationen auf [lautentico.at](https://lautentico.at) und [napolino.at](https://napolino.at)

**+ + + BILDMATERIAL + + +**

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