

Neuer Pizza-Hotspot 450 Gradi eröffnet: Authentischer Genuss in Wien!

Am 16.07.2025 eröffnet „450 Gradi“ in Hernals und bietet authentische neapolitanische Pizza in einem schönen Schanigarten.



Kalvarienberggasse 43, 1170 Wien, Österreich - In Wien-Hernals geht es kulinarisch richtig zur Sache! Am 16. Juli 2025 eröffnete das Restaurant „450 Gradi“ in der Kalvarienberggasse 43 seine Pforten. Die Geschwister Julia und Denis Bonic haben damit nicht nur ihr eigenes Restaurant ins Leben gerufen, sondern bringen auch das besondere Flair der neapolitanischen Pizza nach Wien. Die beiden betonen, dass ihr Fokus auf authentischer Pizza liegt, die mit erstklassigen Zutaten aus Italien zubereitet wird. So stammen die Salami aus Pomezia, der Mozzarella Fior di Latte aus Pontenure und das Mehl aus Neapel. Diese Hingabe zur Qualität macht das Restaurant zu einem neuen Hotspot für Pizza-Liebhaber.

Besonders beliebt ist die Pizza „450 Gradi“, die mit einer selbstgemachten Tomatensoße, Büffel-Mozzarella und Prosciutto belegt wird. Diese kulinarische Köstlichkeit hat sich bereits einen Namen gemacht und zieht immer mehr Gäste an. Der große Schanigarten im Innenhof des Lokals wurde zu einer wahren Oase umgestaltet. Hier kann man bei schönem Wetter gemütlich Aperitifs genießen und den schönen Wiener Abend auskosten. Die ersten Gäste, darunter viele Nachbarn und Anwohner, äußern sich überwiegend positiv über das neue gastronomische Angebot.

Ein Geschmack von Italien

Was macht die neapolitanische Pizza so besonders? Laut dem Restaurantkonzept von „450 Gradi“ ist es das außergewöhnliche kulinarische Erlebnis, das die Gäste erwartet. Die Pizzaiolos, die traditionell in neapolitanischen Methoden ausgebildet sind, nutzen nur die besten Zutaten von vertrauenswürdigen Lieferanten. Dieses Engagement wird von **DCIP** als eine Einladung beschrieben, eine Reise ins Herz Italiens zu unternehmen – und das ganz ohne das Land zu verlassen.

Neapolitanische Pizza wird oft als Kunstform betrachtet, und das macht sich auch in der Atmosphäre von „450 Gradi“ bemerkbar. Hier wird der Wert des gemeinsamen Essens zelebriert, was nicht nur den Gaumen, sondern auch die Seele anspricht. Es ist der perfekte Ort, um mit Freunden und Familie eine gute Zeit zu verbringen.

Die Pizza-Landschaft in Wien

Die Suche nach einer authentischen neapolitanischen Pizza in Wien kann oft eine Herausforderung sein, wie zahlreiche Lokal-Kritiken belegen. Nach einem Roadtrip durch Italien und intensiven Tests von Pizza Margherita hat **PipiFein** einige der besten Pizzerien der Stadt aufgelistet, die sich unter den Liebhabern großer Beliebtheit erfreuen. Die Liste reicht von renommierten Namen wie Il Pennello in der Goldschlagstraße bis

hin zu weniger bekannten, aber ebenso hochwertigen Lokalen.

- **Il Pennello:** Beste Pizza in Wien mit fluffigem Teig.
- **SoulPizza:** Überraschend gute Pizza mit Crunch am Rand.
- **L'autentico:** Traditionelle Rezeptur, der Teig muss 24 Stunden gehen.
- **Da Ferdinando:** Authentisches italienisches Erlebnis im 13. Bezirk.
- **RIVA:** Hohe Preise, aber 1A Geschmack garantieren.

Mit dem neuen Restaurant „450 Gradi“ wird die Liste nun um ein weiteres Highlight bereichert. Es bleibt spannend zu beobachten, wie sich das Lokal in der Wiener Pizzaszene etablieren wird und ob es sich gegen die etablierten Mitbewerber behaupten kann. Doch eines ist sicher: Die Vorfreude auf die authentische, neapolitanische Pizza ist hoch!

Details	
Ort	Kalvarienberggasse 43, 1170 Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.dcip.at • pipifein-blog.com

Besuchen Sie uns auf: aktuelle-nachrichten.at