

Neuer Geschmack in Hernals: 450 Gradi eröffnet mit Pizza-Oase!

Am 15.07.2025 eröffnet das Restaurant "450 Gradi" in Hernals und bietet authentische neapolitanische Pizza in idyllischem Schanigarten.



Kalvarienberggasse 43, 1170 Wien, Österreich - In Hernals wird es jetzt richtig italienisch: Die Geschwister Julia und Denis Bonic haben am 15. Juli 2025 das Restaurant 450 Gradi in der Kalvarienberggasse 43 eröffnet. Das Lokal richtet sich an alle Liebhaber der authentischen, neapolitanischen Pizza und will mit hochwertigen Zutaten und einem einladenden Ambiente bestechen. Hier wird nicht an der Qualität gespart, denn die Zutaten stammen direkt aus Italien: Die Salami kommt aus Pomezia, der Mozzarella Fior di Latte aus Pontenure und das Mehl aus Neapel. Ein Genuss, der nicht nur die Gaumenfreuden kitzelt, sondern auch das Herz Italiens in die Wiener Kpche bringt.

Das Highlight auf der Speisekarte ist die Pizza 450 Gradi, die mit einer hausgemachten Tomatensoße, Bpfelmozzarella und Prosciutto belegt ist. Eine echte Empfehlung für alle Pizza-Liebhaber! Das Konzept hinter 450 Gradi zielt darauf ab, Gästen ein außergewöhnliches kulinarisches Erlebnis zu bieten, das sie an den Tisch der italienischen Tradition entföhrt. Die Pizzaiolos hier sind speziell in den traditionellen Methoden des Pizzabackens aus Neapel ausgebildet, was für die einzigartige Qualität der Gerichte sorgt. Don't call it pizza scheint hier also nicht nur ein Spruch, sondern Programm zu sein.

Ein Ort der Begegnung

Besonders einladend ist der große Schanigarten im Innenhof des Restaurants, der zu einer Oase der Entspannung und Geselligkeit gestaltet wurde. Hier können Nachbarn und Anwohner in entspannter Atmosphäre zusammenkommen und die italienische Lebensart genießen. Es ist schön zu sehen, dass unsere Nachbarn bereits unter den ersten Gästen sind und unser Angebot schätzen, berichten Julia und Denis voller Freude. Die Gestaltung des Gartens lädt dazu ein, sich wohlfühlen und die Zeit bei gutem Essen zu verbringen.

In der Umgebung gibt es auch weitere gastronomische Highlights zu entdecken. Die Vinoase, ein Roboterkaffee im Familienbetrieb und das Restaurant Osfizio sind nur einige der anderen Angebote, die Hernals zu bieten hat. Damit zeigt sich der Bezirk als ein aufstrebender kulinarischer Hotspot in Wien.

Die richtige Neapolitanische Pizza

Was ist das Besondere an neapolitanischer Pizza? Echte neapolitanische Pizza zeichnet sich durch ihren weichen, elastischen Teig und den hohen, fluffigen Rand aus. Typische Beläge reichen von klassischem Bpfelkäse bis hin zu kreativen Kombis mit Nüssen und italienischer Wurst. Für echte Pizza-Liebhaber gibt es mittlerweile eine Liste von herausragenden Pizzerien in Wien, die diese besonderen Teigkreationen

anbieten. Dabei legt die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) strenge Richtlinien fest, um die Tradition der Pizza Napoletana zu wahren.

Ein Besuch bei 450 Gradi verspricht nicht nur köstliche Pizza, sondern auch das Erlebnis einer warmen, einladenden Atmosphäre, die die Traditionen und die Kultur Italiens lebendig werden lässt. Wer in Hernals noch nicht vorbeigeschaut hat, sollte dies nachholen denn hier liegt ganz klar ein Stück Italien in der Luft.

Weitere Informationen gibt es in den Berichten von [MeinBezirk](#), [DCIP](#) und [1000Things Magazine](#).

Details	
Ort	Kalvarienberggasse 43, 1170 Wien, Österreich
Quellen	• www.meinbezirk.at • www.dcip.at • www.1000thingsmagazine.com

Besuchen Sie uns auf: mein-wien.net