

*La Sophia*

BAR|RESTAURANT|CAFE

[www.lasophia.de](http://www.lasophia.de)

Hinweise zu Allergenen bitte bei deinem Kellner erfragen.



# Frühstück

Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 10:00 bis 13:00 Uhr

Französisches Frühstück Croissant und Kaffee deiner Wahl	4,80
Joghurt mit Früchten der Saison	5,50
Bircher Müsli	6,50
Avocadobrot Vollkornbaguette mit Avocadocreme, pochiertes Ei, Koriander	8,50
Parmatoast Tramezzini mit Butter, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	8,50
Lachstoast Tramezzini mit Räucherlachs, Schnittlauch, Frischkäse und Meerrettich	8,50
Tomate Mozzarella Toast Tramezzini mit Tomate und Mozzarella	6,50
Eggs Benedict Brioche, pochiertes Ei, Speck, Hollandaise	11,50
Strammer Max Vollkorn Baguette, Schinken, Speck, Spiegelei, Röstzwiebeln	7,50
Pancakes Pancakes, Banane, Ahornsirup	6,50
Bauernomelette Bratkartoffeln, Speck, Essiggurke	7,50
Vegetarisches Rührei Gemüse	6,50
Rührei Naturale	5,50
Käseteller mit Feigensenf	10,90

Continental Frühstück	10,50
Spiegelei oder Rührei, Speck, Croissant, Marmelade, Butter Nutella, Brotkorb	
Frühstück für zwei	32,50
2x kleiner Joghurt mit Früchten, Wurst- und Käseaufschnitt, 2x Croissant Butter, Marmelade, Brotkorb, 2x Sekt oder frischgepresster O-Saft 0,1l	
Italienisches Frühstück für zwei	41,50
Mailänder Salami, Parmaschinken, Parmesanwürfel, Mozzarella, 2x Rühr- oder Spiegelei, Tomate, Oliven, eingelegtes Gemüse 2x Prosecco 0,1l, 2x frischgepresster O-Saft 0,1l, 2x Kaffee nach Wahl	

### Extras

frisch gepresster Orangensaft 0,2l	4,20
Butter	0,90
Nutella	0,90
Marmelade	1,00
Croissant	1,80
Brotkorb	1,80

## Vorspeisen

Pizza Pane mit Tomatensoße und Knoblauch	4,90
hausgemachtes italienisches Focaccia mit Oregano	4,10
hausmarinierte Oliven	3,90
Tomatensuppe Mit Croutons und Basilikum	5,50
Minestrone	5,90
Bruschetta auf hausgemachtem Brot mit Tomaten, Knoblauch, Oregano Basilikum und Olivenöl	7,50
Vitello Tonnato Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern	11,00
kleiner vegetarischer Antipastiteller hausgemachte Antipasti mit gegrilltem Gemüse der Saison	8,50
La Sophia Teller hausgemachte Antipasti mit gegrilltem Gemüse der Saison und einer Auswahl von feinem italienische Aufschnitt und Käse	13,50

## Kinderecke

Penne mit Butter und Parmesan	3,90
Penne mit Tomatensoße	3,90
Pizza Margherita Bambini mit ...	4,50
<b>was dazu?</b> Salami, scharfe Salami, Salsiccia, gegrilltes Gemüse, Oliven, Prosciutto cotto, Egerlinge, Gorgonzola, Artischocken, Kirschtomaten, Rucola, Thunfisch, Kapern, Spinat, Peperoni	je 1,50
<b>oder</b> Parmaschinken, Büffelmozzarella, Speck	je 2,50

## Salate

Insalata Mista	4,90
kleiner gemischter Salat mit Gurke, Karotte, Cocktailtomaten und schwarzen Oliven	
Insalata Mista Grande	7,90
großer gemischter Salat mit Gurke, Karotte, Cocktailtomaten und schwarzen Oliven	
Insalata Nizza	10,90
Thunfisch, Oliven, Zwiebel und Ei	
Insalata Gamberetti	14,90
gemischter Salat mit 3 Wildfang-Garnelen	
Caesar Salad / mit Hühnchen	9,90 / 12,90
Salat mit Croutons und Parmesan	
Insalata Caprese	8,90
Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten, Rucola, Basilikum, Salz & Pfeffer, Olivenöl und Balsamicocreame	
Insalata Rucola	8,90
mit Cocktailtomaten und gehobeltem Parmesan	
Insalata Tagliata	14,90
Rucolasalat mit Rinderlendenstreifen, Cocktailtomaten und Parmesan	
Insalata Caprino	12,90
gebratener Ziegenkäse mit Honig auf Blattsalat an Zwiebelmarmelade	

### **Wahlweise mit Senf- oder Balsamicodressing**

**Bitte beachte auch die Gerichte auf unserer Wochenkarte!**

**Dienstag bis Freitag ab 17:30 Uhr.**

**Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 13:30 Uhr.**

**Außerdem bieten wir euch einen täglich wechselnden Mittagstisch an.**

## Pasta

Spaghetti Pomodoro e Basilico in Tomatensoße mit Basilikum	7,90
Penne all'Arrabbiata mit Knoblauch in scharfer Tomatensoße	8,90
Spaghetti Mozzarella di Bufala mit Büffelmozzarella und Basilikum in Tomatensoße	10,90
Penne Gorgonzola e Spinaci mit Spinat in Gorgonzolasoße	8,90
Spaghettini Aglio e Olio mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoncini	7,20
Spaghetti Bolognese mit Hackfleisch und Kräutern in Tomatensoße	9,90
Spaghetti Carbonara mit Speck, Ei und Sahne	9,90
Spaghetti Gamberetti mit Wildfang Garnelen, Safran, Kirschtomaten und Rucola	12,90
Tagliatelle Salmone mit Räucherlachs in Dill-Weißweinssoße	11,50
Tagliatelle Tartufate mit Parmesanchip und frischem Trüffel in leichter Sahnesoße	16,00

**Bitte beachte auch die Gerichte auf unserer Wochenkarte!**  
**Dienstag bis Freitag ab 17:30 Uhr.**  
**Samstag, Sonntag und an Feiertagen ab 13:30 Uhr.**  
**Außerdem bieten wir euch einen täglich wechselnden Mittagstisch an.**

## Pizzen

Margherita mit Tomatensoße und Mozzarella	7,50
Aglio mit Tomatensoße, Mozzarella, Knoblauch und Petersilie	7,90
Funghi mit Tomatensoße, Mozzarella und Egerlingen	8,30
Salame mit Tomatensoße, Mozzarella und Salami	9,50
Prosciutto mit Tomatensoße, Mozzarella und Prosciutto cotto	9,50
Regina mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto cotto und Egerlingen	9,80
Pollo mit Tomatensoße, Mozzarella, Hähnchen, Mais und Zwiebeln	10,80
Calzone Classico mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto cotto und Egerlingen	9,60
Calzone Diavola mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, Paprika und roten Zwiebeln	9,80
Diavola mit Tomatensoße, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni, Paprika und roten Zwiebeln	9,80
Capricciosa mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto cotto, Oliven und Artischocken	9,90
Quattro Stagioni mit Tomatensoße, Mozzarella, Prosciutto cotto, Egerlingen, Oliven und Artischocken	9,90



Quattro Formaggi mit Tomatensoße und vier verschiedenen Käsesorten	9,90
Verdura mit Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und Paprika	9,30
Spinaci mit Tomatensoße, Mozzarella, Spinat und Gorgonzola	9,70
Napoli mit Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen und Kapern	9,40
Contadina mit Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen und scharfer Salami	9,70
Tonno e Cipolla mit Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch und roten Zwiebeln	9,40
La Sophia mit Tomatensoße, Mozzarella, Salsiccia, roten Zwiebeln und Oliven	11,50
Bufala mit Tomatensoße, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum	11,80
Parma mit Tomatensoße, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und Parmesan	12,50
Tartufata mit Tomatensoße, Mozzarella, Kräutersaitlingen und frischem Trüffel	15,80
<b>was dazu?</b> Salami, scharfe Salami, Salsiccia, gegrilltes Gemüse, Oliven, Prosciutto cotto, Egerlinge, Gorgonzola, Artischocken, Kirschtomaten, Rucola, Thunfisch, Kapern, Spinat, Peperoni	je 1,50
<b>oder</b> Parmaschinken, Büffelmozzarella, Speck	je 2,50

**Jeden Montag ist bei uns Pizzatag. Dann gibt es fast alle Pizzen für nur 7,50 €. La Sophia, Parma und Bufala für nur 9,00 €. Trüffel ausgenommen.**

## Dessert

hausgemachtes Tiramisu		4,90
Profiteroles	Stk.	1,90
Windbeutel gefüllt mit Schokolade an weißer Schokosauce		
Käseplatte mit Feigensenf		10,90
Kuchen aus unserer Vitrine	ab	3,50
dazu Sahne		0,70
Warmes Schokosoufflé mit Vanilleeis		5,20
Eis aus der Truhe	je Kugel	1,60
Affogato al caffè		3,10
Eine Kugel Vanilleeis in Espresso		

Unsere Kuchen werden mit viel Liebe und Herzlichkeit von der Konditorei Schloß Dachau hergestellt ([www.schlossdachau.com](http://www.schlossdachau.com))

Außerdem bieten wir dir im Sommer leckeres Eis aus unserer Eistruhe an. Zum hier Essen und auch zum Mitnehmen!

Unsere Speisekarte findet ihr auch unter [www.lasophia.de](http://www.lasophia.de), zusammen mit unserer aktuellen Wochenkarte.

## Café & Tee

Espresso	1,90
Espresso Macchiato	2,10
Espresso Doppio	3,20
Espresso Doppio Macchiato	3,50
Affogato al caffè	3,10
Eine Kugel Vanilleeis in Espresso	
Americano Espresso mit Wasser	2,40
Café Creme	2,60
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,40
Milchkaffee	3,40
Heiße Schokolade	3,80
Frische Minze	3,80
Frischer heißer Ingwer mit Zitrone	3,80
Heiße Zitrone	3,50
Heiße Inge mit Zitrone und Orange	3,80
Tee	3,40
Rotbuschtee, Grüner Tee, Früchtemischung, Kräutertee, Kamille, Earl Grey, Darjeeling, Black Chai	

### **auch mit:**

Hafermilch, Sojamilch und Sahne je 0,50

## Biere

Chiemseer Helles vom Fass	0,5l	3,80
Radler süß / sauer	0,5l	3,80
Hacker-Pschorr Biere dunkel / alkoholfrei	0,5l	3,80
Paulaner Zwickl	0,4l	3,70
Hopf Weißbiere leicht / dunkel / Russ'n / alkoholfrei	0,5l	3,90
Giesinger Pils	0,33l	3,50
Giesinger Radler naturtrüb	0,33l	3,50

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser mit Sprudel / still	0,2l	2,10
	0,4l	3,30
Aqua Monaco mit Sprudel / still	0,75l	6,00
Homemade Ice Tea <sup>2,5,7</sup>	0,4l	4,00
Rotbusch / Schwarztee		
Eizbach Limos <sup>1,2</sup>	0,33l	3,50
Orange / Zitrone / Kräuter		
Coca Cola <sup>1,2,5,7</sup>	0,33l	3,50
Cola / Cola Zero / Cola Light		
Honest Ice Tea <sup>1,2,5,7</sup>	0,33l	3,50
Grüntee, Honig, Zitrone / Schwarztee, Himbeere, Basilikum / Weißer Tee, Pfirsich, Rosmarin		
Paulaner Spezi <sup>1,3,5</sup>	0,5l	3,50
Aqua Monaco	0,23l	3,50
Bitter Lemon <sup>3,4</sup> / Tonic Water <sup>4</sup> / Hot Ginger <sup>1</sup>		
Ingwerschorle / Holunderschorle	0,2l	2,70
	0,4l	3,90
Saftschorle	0,2l	2,40
	0,4l	3,60
Saft	0,2l	2,60
Apfel / Orange / Ananas / Mango / Rhabarber		
Nektar	0,2l	2,60
Cranberry / Maracuja / schwarze Johannisbeere / Kirsche		

## Aperitifs

Weinschorle	0,25l	4,30
	0,5l	8,80
Pimm's No.1 Pimm's No.1, Limonade	0,3l	7,50
Pimm's Rangoon Pimm's, Fever Tree Ginger Beer	0,3l	8,00
Prosecco auf Eis	0,2l	5,50
Sprizz <sup>1</sup> Weißwein, Aperol, Orange, Soda	0,2l	6,00
Veneziano <sup>1</sup> Prosecco, Aperol, Orange, Soda	0,2l	6,50
Mondino Sprizz <sup>1</sup> Weißwein, Mondino, Orange, Soda	0,2l	6,00
Lillet Rosé Sprizz <sup>1</sup> Weißwein, Lillet Rosé, Orange, Soda	0,2l	6,00
Hugo <sup>1,2,8</sup> Prosecco, Holundersirup, Limette, Minze, Soda	0,2l	6,00
Himbeer Sprizz <sup>1,2,8</sup> Weißwein, Himbeersirup, Soda	0,2l	6,00
Lillet Rosé Tonic <sup>4</sup> Lillet, Fever Tree Tonic, Minze, Zitrone	0,2l	7,00
Pirlo <sup>1</sup> Weißwein, Campari, Soda, Orange	0,2l	6,00
Inge <sup>1,2</sup> Weißwein, Ingwersirup, Soda, Minze, Orange	0,2l	6,50
Rosato Mio <sup>1</sup> Weißwein, Rosato, Soda, Basilikum	0,2l	6,00
Giesing Mule <sup>1</sup> Duke Gin, Ingwersirup, Mondino, Soda	0,2l	7,50
San Bitter Orange <sup>1,4</sup> alkoholfrei	0,2l	6,50
Vino Crodino <sup>1,2,3,4</sup> Weißwein, Crodino	0,2l	6,50

## Longdrinks

Campari Soda <sup>1</sup>	7,50
Campari Orange <sup>1</sup>	7,50
Cuba Libre <sup>1,2,5,7,8</sup>	8,50
Vodka Lemon <sup>3,4</sup> / Tonic <sup>4</sup> / Soda	8,50
Moscow Mule <sup>1</sup> / Munich Mule <sup>1</sup>	8,50
Bulleit Cola <sup>1,2,5,7,8</sup>	8,50
Gordons Tonic <sup>4</sup>	8,50
Bombay Tonic <sup>4</sup>	9,50
Hendrick's Tonic <sup>4</sup>	10,50
Duke Tonic <sup>4</sup>	10,50
Sipsmith Tonic <sup>4</sup>	11,50
Beefeater 24 Tonic <sup>4</sup>	10,50
Tanqueray N° 10 Tonic <sup>4</sup>	9,50
Tanqueray Tonic <sup>4</sup>	9,00
Illusionist Tonic <sup>4</sup>	13,50

## Weißweine

### **Grauburgunder „Fass17“** Thörle 2016 | Rheinhessen, Deutschland QW

Bouquet: fruchtbetont mit Aromen von Pflaumen, Heidelbeeren und Pfeffer  
Geschmack: saftig mit viel Frucht und charmant samtigem Abgang  
Rebsorten: Grauburgunder

0,1l 3,80 0,2l 7,20 0,75l 25,00

### **Verdicchio „Le Vele Classico“** Castelli di Jesi 2016, Italien DOC

Bouquet: reife, aromatische Zitronen, Stachelbeeren, Quitte und Ananas  
Geschmack: animierende Frische, leichte aber klare Fruchtaromatik  
Rebsorten: Verdicchio

0,1l 3,30 0,2l 5,90 0,75l 20,00

### **Chardonnay** Laguna Secca 2017, Mandrarossa, Italien DOC

Bouquet: Orangenschalen und reife Kaktusfeigen  
Geschmack: sehr gefällig, fruchtig, harmonisch und nachhaltig  
Rebsorten: Chardonnay

0,1l 3,50 0,2l 6,50 0,75l 23,00

### **Riesling „Fass 68“** Wittmann 2015, Deutschland QW

Bouquet: reifer Pfirsich, etwas Zitrone und Limone  
Geschmack: cremige textur mit langem Nachhall  
Rebsorten: Riesling

0,1l 3,90 0,2l 7,50 0,75l 26,00

### **Nachschlag** Stahl 2016, Deutschland QW

Bouquet: zitroniges, süße-säure Spiel  
Geschmack: herrlich erfrischende Aromatik aus Eisbonbon und reifen Bananen  
Rebsorten: Riesling, Scheurebe

0,1l 3,60 0,2l 6,60 0,75l 23,50

### **„Tres“ Bianco Lazio** Antico Ceppo 2016, Italien IGT

Bouquet: fruchtige Aromen von Birne und Apfel sowie Mandel  
Geschmack: gute Balance und langer Abgang  
Rebsorten: Malvasia Bianca, Trebbiano

0,1l 3,30 0,2l 5,90 0,75l 20,00

## Rotweine

### **Malvasia Nera „Luce del Sole“** Salento 2016, Italien IGT

Bouquet: dunkle Früchte wie Süßkirsche und Pflaume  
Geschmack: feine Würznoten, gut eingebundene Säure und lang im Abgang  
Rebsorten: Malvasia Nera

0,1l 3,40 0,2l 6,40 0,75l 22,50

### **Heideboden** Münzenrieder 2013, Österreich QW

Bouquet: reife Kirsche, Cassis und Pflaume mit würzigen Anklängen  
Geschmack: fruchtbetont mit harmonischer Säure und samtigen Tanninen  
Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot

0,1l 3,90 0,2l 7,60 0,75l 27,00

### **Lagrein** Muri-Gries 2015, Italien DOC

Bouquet: einladend nach Veilchen, Schokolade, reifen Zwetschgen und  
Gewürznelken  
Geschmack: frische samtige Struktur, leichte Bittermandel  
Rebsorten: Lagrein

0,1l 4,30 0,2l 8,20 0,75l 28,00

### **L'Appassione** Sartori 2013, Italien IGT

Bouquet: reife, rote Früchte und Gewürze  
Geschmack: trocken mit einem vollen samtigen Körper und angenehmer Säure  
Rebsorten: Corvina, Merlot, Rondinella, Corvinone

0,1l 3,70 0,2l 6,80 0,75l 24,00

### **Primitivo** Messer del Fauno 2015, Italien IGT

Bouquet: intensiver Duft nach Waldbeeren und Kirsche mit dezenten Gewürznoten  
Geschmack: voller Körper mit feiner Säure- Tanninstruktur, schöne Länge  
Rebsorten: Primitivo

0,1l 3,40 0,2l 6,00 0,75l 21,00

### **Susumaniello** Masca del Tacco 2016, Italien IGP

Bouquet: Blaubeeren, reife rote Früchte und ein Hauch Tabak  
Geschmack: kraftvoller Wein mit dominierender Fruchtnote und samtigen Finish  
Rebsorten: Susumaniello

0,1l 4,40 0,2l 8,30 0,75l 29,00

## Roséweine

### **Lagrein „Kretzer“** Muri-Gries 2015, Italien DOC

Bouquet: fruchtig und klar mit Noten von Kirschen und roten Johannisbeeren  
Geschmack: angenehm feine Säure, schöne Frische mit langem Abgang  
Rebsorten: Lagrein

0,1l 4,20 0,2l 7,90 0,75l 28,00

### **Cuvée Rosé** Thörle 2016, Deutschland Gutswein

Bouquet: fruchtige Aromatik von Erdbeeren, frischen Waldbeeren, Kirschen und Himbeeren  
Geschmack: perfekte Harmonie von Süße und Säure, frischer und mineralischer Nachhall  
Rebsorten: Pinot Noir, Portugieser

0,1l 3,90 0,2l 7,40 0,75l 25,00

## Schaumweine

### **Prosecco** Bertoldi, Italien DOC

Bouquet: fruchtiger Duft von grünen Äpfeln und Zitrus  
Geschmack: angenehmer Geschmack nach Wein mit zarten Fruchtnoten  
Rebsorten: Glera

0,1l 3,90 0,2l - 0,75l 25,00

### **Franciacorta** Majolini, Italien DOCG

Bouquet: sanft und breit mit einer leichten Note von Vanille  
Geschmack: einnehmend und vollmundig  
Rebsorten: Chardonnay, Pinot Nero

0,1l - 0,2l - 0,75l 50,00



## Grappe

Grappa Nonino Bianco 40 % Vol.	2cl	3,20
Grappa Nonino Antica Riserva 40 % Vol.	2cl	3,80

## Amari

Averna 30 % Vol.	4cl	5,00
Lucano 29 % Vol.	4cl	5,00
Ramazotti 30 % Vol.	4cl	5,00
Montenegro 23 % Vol.	4cl	5,00
Vecchio Amaro del Capo 30 % Vol.	4cl	5,00
Fernet Branca 39 % Vol.	2cl	2,50
Branca Menta 28 % Vol.	2cl	2,50
Cynar 30 % Vol.	2cl	2,50
Jägermeister 35% Vol.	2cl	2,50

## Liquori

Schladerer Obstbrände ca. 35 % Vol.	2cl	3,20
Williams-Birne / Wald Himbeergeist / Mirabelle Obstwasser / Schlehengeist		
Amaretto <sup>1</sup> 25% Vol.	2cl	2,50
Romana Sambuca 42% Vol.	2cl	2,50
Limoncello 26 % Vol.	2cl	2,50
Frangelico <sup>1,8</sup> 20% Vol.	2cl	2,50
Bailey's <sup>1,8</sup> 17% Vol.	4cl	5,00

## Assenzio

Martini Bianco 14,4 % Vol.	4cl	5,00
Martini Rosso 14,4 % Vol.	4cl	5,00
Martini Extra Dry 14,4 % Vol.	4cl	5,00

Bitte nehmt ab 23:00h Rücksicht auf unsere Nachbarn und nehmt keine Gläser mehr mit nach draußen.

Vielen lieben Dank



1 mit Farbstoffen

4 chininhaltig

7 enthält Phenylalaninquelle

2 mit Süßungsmittel

5 koffeinhaltig

8 mit Konservierungsstoff

3 mit Antioxidationsmittel

6 taurinhaltig