

Herzlich Willkommen!

Montag	Ruhetag
Dienstag	11:30-23:00
Mittwoch	11:30-23:00
Donnerstag	11:30-23:00
Freitag	11:30- 01:00
Samstag	11:30- 01:00
Sonntag	11:30-22:00

LA SOLANA
RESTAURANT - SPORTSLOUNGE - BAR -
VINO THEK

Feel good moments:

Donnerstag ab 17:00 Uhr Ladies Night

Freitag und Samstag Cocktail Happy Hour von
22:00 - 23:30 Uhr

Reservierung:

Telefon
online
E-Mail

089/89998688
www.lasolana.de
info@lasolana.de

MITTAGSKARTE

DIENSTAG - FREITAG BIS

14:00 UHR

GETRÄNK NACH WAHL EXTRA

180G PASTA MIT KLEINEM SALATGLAS ZUM SELBER ANMACHEN

	ANGEBOT	/	NORMAL
PENNE NAPOLI hausgemachte Tomatensauce	9.00		9.90
PENNE AURORA in hausgemachter Tomatensauce mit Sahne	9.00		9.90
SPAGHETTI BOLOGNESE in hausgemachtem Ragout	9.00		11.90
PENNE ARRABIATTA in hausgemachter Tomatensauce mit Peperoni und Knoblauch - scharf	9.00		11.90
GNOCCHI FORMAGGI Sahnesauce mit Grana Padano und Gorgonzola dazu Walnüsse	9.00		13.90
AGLIO OLIO Öl, Peperoni, Knoblauch - leicht pikant	9.00		10.90
CARBONARA Carbo-Mix aus Eigelb, Pfeffer und Grana Padano mit Guanciale	—		15.90
TIROLER GRÖSTL Bratkartoffeln mit Schweinbratenstücken und Spiegelei	—		13.90
SCHNITZEL WIENER ART mit Bratkartoffeln oder Pommes	—		18.90
SMASHED BURGER zwei Rindfleisch Patties mit Cheddar Schmelzkäse und hausgemachten geschmorten Rotwein-Honig-Zwiebeln dazu Potatoe Dippers	—		16.90
CAPRESE HUHN Hähnchenbrustfilet sous-vide gegart mit Basilikum Pesto und Mozzarella überbacken, dazu Salat und Reis	—		15.90
FLEISCH			
SALAT			
ADOBO SALAT Mix Salat in hausgemachter Basilikum-Petersilien Vinaigrette mit Cocktailtomaten, Avocado, gegrillten Paprika und in Adobo marinierten Kichererbsen - auch als Bowl erhältlich mit Couscous	ALS BOWL +1.50	13.00	14.90
CAPRESE SALAT Mix Salat in hausgemachter Basilikum-Petersilien Vinaigrette dazu Cocktailtomaten, Strauchtomaten und Buratta mit frischem Basilikum - auch als Bowl erhältlich mit Couscous		13.00	13.90
CAESAR SALAT Mix Salat in hausgemachtem Caesar Dressing dazu Cocktailtomaten, hausgemachte Croutons, gehoblttem Parmesan und gegrilltem Hähnchenbrustfilet - auch als Bowl erhältlich mit Couscous		13.00	15.90



Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starter

Kleiner gemischter Salat 	5.50
Salat Mix mit Tomaten, Gurken, Paprika und roten Zwiebeln in Basilikum Vinaigrette	
Tomatensalat 	6.50
Tomaten, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln, Essig, Öl, Petersilie	
Bruschetta ^{D, F1}	8.90
Ciabatta, Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl auf einem Rucolabett	
Caprese ^D	9.50
Tomaten, Cocktailtomaten, Burrata auf Rucola mit frischem Basilikum	
Carpaccio vom Rind ^D	13.90
dünn geschnitten, mit Rucola, Grana Padano Streifen und frischen Champignons	
Vitello Tonato ^{D, G, H}	13.90
Kalbfleisch leicht rosa, dünn geschnitten, in Thunfischcreme mit Kirschtomaten, Kapern und Rucola	
Vorspeisenteller ab zwei Personen ^{D, G, H}	9.90 p.P.
Rinder Carpaccio, Vitello Tonato, Caprese, Salat	

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

A EIER UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
B SESAMSAMEN UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
C SOJA(BOHNEN) UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
D MILCH UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
E SELLERIE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
F1 GLUTENHALTIG WEIZEN
F2 GLUTENHALTIG GERSTE
G SENF UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
H FISCH UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
I+L ERDNÜSSE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
J KREBSTIERE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
K WEICHTIERE UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE
M SCHWEFELDIOXID UND SULFITE
N LUPINEN UND DARAUSS GEFÜHRTE ERZEUGNISSE

DEKLARATIONSPFLICHTIGE ALLERGENE

1 MIT FARBSTOFF
2 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
3 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL
4 MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER
5 GESCHWEFELT
6 GESCHWÄRZT
7 MIT PHOSPHAT
8 MIT MILCHEIWEISS (BEI FLEISCHERZEUGNISSEN)
9 KOFFEINHALTIG
10 CHININHALTIG
11 MIT SÜSSUNGSMITTEL
12 ENTHÄLT EINE PHENYLALANINQUELLE
13 GEWACHST
14 MIT TAURIN
15 CITRONENSÄURE
16 STABILISATOREN



Suppen

Soups

Tomatensuppe 	5.20
Chefsuppe	6.90

immer wechselndes Suppenangebot, bitte Personal fragen

Salate

Salads

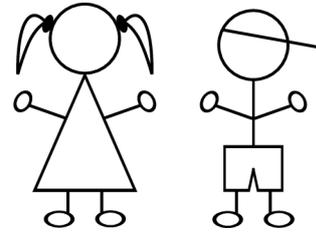
Mach Deinen Salat zur Bowl - mit Couscous + 1.50

Gemischter Salat	8.90
Salat Mix, Tomate, Paprika, Gurke, Zwiebeln in Basilikum Vinaigrette	
Adobo  B,C, F1, G	13.90
Salat Mix, gegrillte Paprika, Avocado, Kirschtomaten, Kichererbsen in Adobo mariniert mit Sesam in Basilikum Vinaigrette	
Caesar ^{D, F1}	15.90
Salat Mix, Hähnchenbrustfilet, Kirschtomaten, Grana Padano, Croutons und hausgemachtes Caesar Dressing	
Griechisch ^D	13.90
Tomate, Gurke, Oliven, Feta, Paprika, rote Zwiebel und Peperoni	
Caprese ^{C,D, F1, G}	13.90
Salat Mix, Tomate, Mozzarella, Basilikum in Basilikum Vinaigrette	
Beef ^{B, C, G}	18.90
Salat Mix, Entre Cote-Streifen, Rotwein-Honig-Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Avocado, Sesam in Basilikum Vinaigrette	

Unser Obst und Gemüse kommt von regionalen Zulieferern, wird frisch geliefert und mit Sorgfalt für Euch zubereitet. Unsere Dressings (Basilikum Vinaigrette und Caesar Dressing) sind hausgemacht!



Kinderkarte Menu



Bolognese ^{F,1} 6.90

Spaghetti, Penne oder Gnocchi mit Tomaten Rinderhackfleisch Sauce

Aurora ^{D, F1} 6.90

Spaghetti, Penne oder Gnocchi mit Tomaten-Sahne Sauce

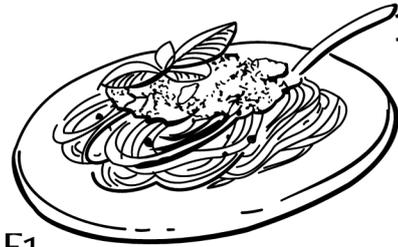
Napoli ^{F1} 6.90

Spaghetti, Penne oder Gnocchi mit Tomaten Sauce

Chicken Nuggets ^{D, F1} 8.90
4 Nuggets mit Pommes

Kinder Schnitzel Wiener Art 11.90
mit Pommes oder Bratkartoffeln

Pasta



Carbonara Traditionell italienisch ^{A, F1} 15.90
Spaghetti, Ei, Parmesan, Guanciale

Spaghetti Bolognese ^{F1} 11.90
Spaghetti mit Tomaten-Rinderhackfleisch-Sauce

Penne Aurora ^{D, F1} 9.90
Penne mit Tomaten-Sahne-Sauce

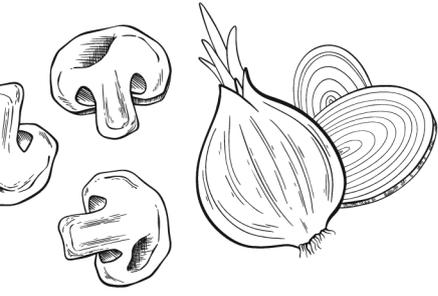
Aglio e Olio ^{Pikant F1} 10.90
Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Pepperoni

Arrabiatta ^{Pikant F1} 11.90
Penne in Tomatensauce mit Pepperoncini und Knoblauch

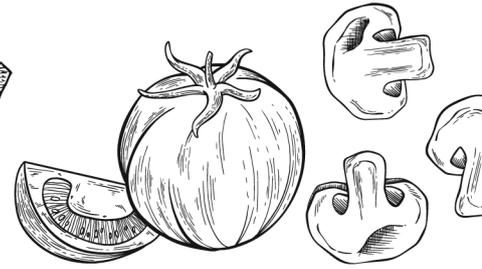
Gnocchi Formaggi ^{D, F1} 13.90
Gnocchi, Parmesan, Gorgonzola, Sahne

Spaghetti frutti di mare ^{D, F1, K, M} 16.90
Spaghetti in Tomaten-Rotwein Sauce mit Meeresfrüchten und Knoblauch,
dazu Zitrone

Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen ^{D, F1, K, M} 15.90
Spaghetti, Knoblauch, Olivenöl, Pepperoni, Garnelen



LA SOLANA -PIZZA-



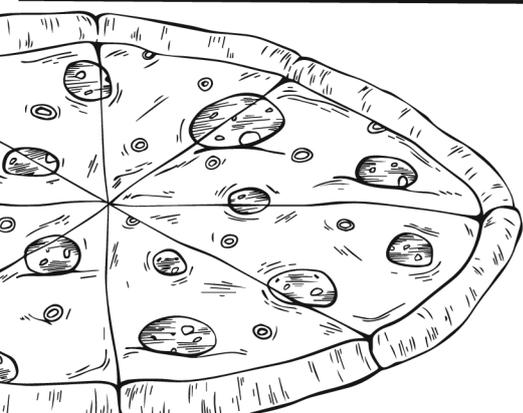
PIZZA

Pizzabrot F1 mit oder ohne Knoblauch	8.50
Margherita D, F1 Tomatensauce und Mozzarella	10.90
Salami D, F1	12.90
Schinken D, F1	12.90
Funghi D, F1	12.90
Regina D, F1 Margherita mit Schinken und Champignons	13.90
Capricciosa D, F1 Margherita mit Salami, Schinken, Oliven, Artischocken und Peperoni	16.90
Calzone D, F1 Margherita mit Salami, Schinken, Champignons und Peperoni	15.90
Thuna D, F1, H Margherita mit Thunfisch, Oliven und roten Zwiebeln	15.90
Diabolo D, F1 Margherita mit scharfer Salami, Jalapenos und roten Zwiebeln	16.90
Quattro Formaggi D, F1 Margherita mit Gorgonzola, Feta und Grana Padano	15.90

PIZZA

Parma D, F1 Margherita mit Parmaschinken, Cocktailtomaten, Parmesan und Rucola	15.90
Greek D, F1 Margherita mit Feta, Oliven und roten Zwiebeln	16.90
Vegetaria D, F1 Margherita mit Brokkoli, Paprika, Mais und roten Zwiebeln	16.90
Italia D, F1 Margherita mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum	13.90
Hawaii D, F1 Margherita mit Schinken und Ananas	13.90
Lachs Rucola D, F1, H Margherita mit Räucherlachs, Rucola und Balsamicoessig	16.90

DER LA SOLANA
PIZZATEIG WIRD
NACH STRENG
GEHEIMEN REZEPT
VON HAND
GEKNETET, IN
UNSERER KÜCHE
ZUBEREITET UND
IST VEGAN, ABER
NICHT GLUTENFREI!





LA SOLANA

-PIZZA-



EXTRA

Käse	1.50
Mozzarella	2.00
Salami	2.00
Schinken	2.00
Champignons	2.00
Oliven schwarz	1.50
Jalapenos	1.50
Peperoni	1.50
Sardellen	2.50
Gorgonzola	2.50
Mais	1.50
Feta	2.50
Thunfisch	2.50
Artischocken	2.00
Parmaschinken	3.00

EXTRA

Rucola	1.50
Zwiebeln	1.00
scharfe Salami	2.50
Ananas	1.50
frische Tomate	1.50
Cocktailtomaten	2.50
Ei	1.50
Paprika	1.50
Kapern	2.00
Burrata frisch	2.50

MIT UNSEREN
EXTRAS KANNST DU
DEINE PIZZA DEINEN
VORLIEBEN
ANPASSEN.

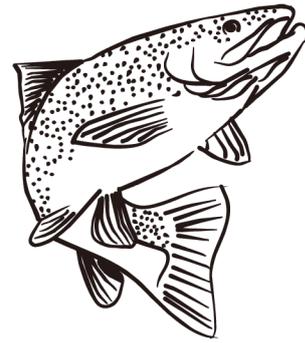


Fleisch Meat

Kalbsleber nach Art des Hauses ^{D, F1} in einer Weißwein-, Honig-, Zwiebel- Buttersauce dazu Bratkartoffeln	21.90
Caprese Huhn ^D Hähnchenbrustfilet mit Basilikum Pesto Topping und Mozzarella überbacken in Tomatensauce dazu Reis und Salat	15.90
Parmesan Kräuter Huhn ^D Hähnchenbrustfilet in Sahne-Parmesan-Sauce mit Blattspinat mit Reis	18.90
Tiroler Gröstl ^{F1, A} Kartoffeln, Bratenfleisch, Zwiebeln und Spiegelei	13.90
Schnitzel "Wiener Art" ^{F1, A, 2} Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln oder Pommes und Preiselbeeren	18.90
Cordon Bleu ^{F1, A, 2} Schweineschnitzel gefüllt mit Prager Schinken und Bergkäse dazu Pommes oder Bratkartoffeln	21.90
Hähnchen Schnitzel ^{F1, A, 2} Hähnchenbrust paniert dazu Bratkartoffeln oder Pommes	20.90
Classic Smashed Burger ^{F1, A, 2} zwei Rindfleischpatties, Cheddarschmelzkäse und Rotwein-Honigzwiebeln, dazu Poatatoe Dippers. Wahlweise mit La Solana Burgersauce, Cheddarcheesesauce oder BBQ-Sauce	16.90
Italian Smashed Burger ^{F1, A, 2} zwei Rindfleischpatties, Cheddarschmelzkäse auf Rucola und Basilikumpesto mit Burrata und getrockneten Tomaten, dazu Poatatoe Dippers	19.90

Wir beziehen unser Fleisch von einer regionalen Metzgerei, die großen Wert auf gute Tierhaltung und Ernährung legt nach GQ-B Standards.





Fisch Fish

Zanderfilet D, F1, H, M	18.90
mehliert, in Limetten-Butter mit Salzkartoffeln, Dill und Petersilie	
Doradenfilet	18.90
mehliert, auf gegartem Gemüse (Brokkoli, Kartoffel und Karotte) in Zitronen-Weißwein-Sauce	
Calamari vom Grill D, F1, K, M	17.90
7 Calamari in leichter Panade, mit Salat und Pommes	
Muscheln K, M	13.90
1 kg in Weißwein- oder Tomatensauce	

Beilagen Sides

Potatoe Dippers	5.90
Pommes	5.90



Vegetarisch



Käsespätzle^D

Eierspätzle mit drei verschiedenen Käsesorten und Röstzwiebeln
dazu grüner Salat

13.90

Veggie Pfanne^D

Couscous mit Grillgemüse (Aubergine, Zucchini, Champignons,
Paprika, Cocktailtomate mit Knoblauch)

12.90

Risotto Funghi^D

Risotto Reis, Schalotten, Butter, Parmesan, Gemüsebrühe,
verschiedene Pilzsorten

16.90

Dessert

Eisbecher^D

Vanille-Schokolade-Erdbeer mit Sahne und Früchten

5.90

Apfelstrudel^{A, D, F1}

hausgemacht, mit Vanillesauce

5.90

Tiramisu^{A, D}

hausgemacht

7.90

Schoko Soufflé^{A, D, F1}

mit Vanilleeis und Sahne

7.90

Dessert Variation ab zwei Personen^{A, D, F1}

Tiramisu, Schokosoufflé und Mangosorbet mit Früchten

8.90 p.P.

