

## APERITIVI

<b>Martini Vino Prosecco Frizzante</b>	Glas	4,90
<b>Campari Orange</b>	Glas	6,50
<b>Aperol Spritz</b>	Glas	6,50
<b>Campari Spritz</b>	Glas	6,50
<b>Martini e Tonic</b>	Glas	6,50
<b>Martini Fiero</b>	Glas	6,50
<b>Martini e Rossi</b>	Glas	6,50

## INSALATA

<b>Antipasti di verdure</b>	9,80
Paprika, Pilze, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten, und Knoblauch, im Haus mariniert, dazu leckeres Brot – a <sup>1</sup> )1)	
<b>Antipasti salsicca e formaggio</b>	13,80
Grissini-Parma-Sticks, marinierte Oliven, sonnengetrocknete Tomaten, italienische Salami, Blauschimmelkäse, hausgemachtes Pflaumen-Ingwer-Chutney, Ricotta, Brot– a <sup>1</sup> )1)g)4)	
<b>Insalata Verde</b> , Blattsalate mit Kräuterdressing	4,50
<b>Insalata di rucola</b>	11,50
Rucolasalat mit Balsamicodressing, Parmaschinken, Kirschtomaten und Parmesan	
<b>Caprese di bufala</b>	10,90
Tomate mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	
<b>Insalata mista con tonno</b>	9,50
gemischte Blattsalate mit Thunfisch und roten Zwiebeln	
<b>Bruschetta classica</b>	5,50
geröstetes Brot mit Tomaten, Knoblauch und Basilikum	
<b>Insalata di pomodori</b>	5,50
mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln und ein leckeres Essig-Öl-Dressing	
<b>...und dazu</b>	
<b>Pizza Pane</b>	3,90
Pizzabrot mit einem hausgemachten Oliven-Kräuter-Knoblauch-Öl	

## PASTA BITTE WÄHLEN SIE IHRE LIEBLINGSPASTA: PENNE, SPAGHETTI ODER ORECCHIETTE

<b>Pomodoro</b>	8,40
mit hausgemachter Tomatensauce, Cocktailtomaten, Basilikum	
<b>Bolognese</b>	9,50
mit Hackfleischsauce	
<b>Basilico</b>	8,70
mit Basilikumpesto und Kirschtomaten	
<b>Pasta Panna</b>	9,20
mit Schinken und Sahnesauce	
<b>Aglio olio Speciale</b>	9,30
mit Knoblauch, Olivenöl, Chili und Basilikum-Tomaten	
<b>All'arabbiata</b>	8,60
mit Knoblauch in scharfer Tomatensauce	
<b>Salmone</b>	10,50
mit gegrillten Lachswürfeln, Weißweinsauce und Kräutern	
<b>Funghi</b>	9,30
mit Steinchampignons und Sahnesauce	
<b>Pasta Avocado</b>	15,00
mit sonnengetrockneten Tomaten, Avocado und drei gegrillten Garnelen – a1)b)	
<b>Pasta mit Antipastigemüse</b>	12,00
Paprika, Pilze, Zucchini, Tomaten, Zwiebeln, Karotten und Knoblauch, – a1)1)	

## PASTA À LA NONNA

<b>Tortelli pomodoro mozzarella</b>	12,00
gefüllt mit Tomate-Mozzarella, dazu Rucola und Basilikumsahnesauce	
<b>Panzerotti funghi porcini</b>	12,50
Teigtaschen, gefüllt mit Steinpilzen, dazu Lauchzwiebeln und Tomate, an Sahnesauce	

## VINO DA TAVOLA

<b>Lambrusco Rosso</b>	0,20 l	4,50
<b>Bonacchi Chianti D.O.C.G.</b>	0,20 l	4,50
<b>Valpantena Rosato Veronese</b>	0,20 l	4,50
<b>Bianco del Veneto Vino da Tavola</b>	0,20 l	4,50
<b>Rosso del Veneto Vino da Tavola</b>	0,20 l	4,50

## BAMBINI

<b>Pasta Napoli</b>	4,80
mit frischer Tomatensauce	
<b>Pasta Bolognese</b>	5,80
mit Hackfleischsauce	
<b>Pizza Margherita</b>	5,80
mit Tomatensauce und Mozzarella	
<b>Pizza Salami</b>	5,80
mit Tomatensauce, Mozzarella und Salami	

## PIZZA

<b>Pizza Pane</b>	3,90
Pizzabrot mit einem hausgemachten Oliven-Kräuter-Knoblauch-Öl	
<b>Margherita</b>	7,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum	
<b>Prosciutto</b>	8,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, gekochtem Schinken	
<b>Funghi</b>	8,00
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Steinchampignons	
<b>Prosciutto e funghi</b>	9,00
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Steinchampignons	
<b>Salame</b>	8,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Salami Mailänder Art	
<b>Verdura</b>	8,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Grillgemüse	
<b>Hawaii</b>	9,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Ananas	
<b>Trattoria</b>	10,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Salami Mailänder Art, rote Zwiebeln, Ei	
<b>Tonno</b>	10,50
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	
<b>Frutti di Mare</b>	14,00
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Rucola	
<b>Parma e ricotta</b>	14,00
mit hausgemachter Tomatensauce, Mozzarella, Parma Schinken und Ricotta	

## DOLCI

<b>Frucht Panna Cotta</b>	6,50
im Glas mit leckerem Fruchtspiegel	
<b>Tiramisu Classico</b>	7,50
Mascarponecreme, Löffelbiskuits und Kaffee	
<b>Gelato misto</b>	je Kugel 1,80
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuß, Stracciatella	
<b>Crema</b>	1,00

## LECKER WIE BEI OMA MARIA

Die beiden Jungs, Felix und Phillip, waren erst zwei Jahre alt. Beide liebten die Nudeln mit Tomatensauce ihrer Oma. Nur Oma Maria aussprechen konnten Sie nicht... So entstand OMAria... unsere neue Pop Up Trattoria im Kursaal.

## KURSAAL MEETS FRIENDS FR., 13. APRIL 2018

# KITCHEN PARTY MIT UWE SONTHEIMER #FINGERFOOD #BACARDI #LILLET  
 #GREY GOOSE #GRILLGUT #WEINVERKOSTUNG # VIP AREA #MERCEDES SHUTTLE  
 ZUR AFTER PARTY IM NESENBACH #ESSEN & TRINKEN SOVIEL IHR MÖGT

Ticketpreis EUR 79,00 – jetzt auch online buchbar

## BIRRE AUGUSTINER

Augustiner Helles	0,50 l	4,20
Augustiner Edelstoff	0,50 l	4,20
Augustiner Pils	0,50 l	4,20
Augustiner Dunkel/ Flasche	0,50 l	4,20

## BIRRE

Krombacher Pils alkoholfrei/ Flasche	0,33 l	3,20
Krombacher Hefeweizen/ Flasche	0,50 l	4,20
Krombacher Hefeweizen alkoholfrei/ Flasche	0,50 l	4,20
Erdinger Kristall/ Flasche	0,50 l	4,20

## APERITIVI

Martini Vino Prosecco Frizzante	Glas	4,90
Campari Orange	Glas	6,50
Aperol Spritz	Glas	6,50
Campari Spritz	Glas	6,50
Martini e Tonic	Glas	6,50
Martini Fiero	Glas	6,50
Martini e Rossi	Glas	6,50

## ACQUA E ANALCOLIC

Gerolsteiner Mineralwasser medium / still	0,25 l	2,60
	0,75 l	6,20
Burkhardttsäfte	0,20 l	2,90
Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft, Johannisbeersaft, Maracuja-, Rhabarbernektar	0,40 l	4,50
Saftschorle	0,20 l	2,80
	0,40 l	4,20
Holunderschorle mit Limette und Minze	0,50 l	4,20
Cola <sup>1,2,11,17</sup> , Fanta <sup>1,2,3,16,17</sup> , Sprite <sup>17</sup> , Cola Zero <sup>2,6,11,17</sup>	0,33 l	3,30
Fever Tree Ginger Ale <sup>1,2</sup> , Lemon Tonic <sup>1,2,3,10</sup> , Indian Tonic <sup>1,10</sup>	0,20 l	2,80

## DIGESTIVI

Nonino Grappa ,Lo Chardonnay Barrique	4 cl	6,80
Baileys auf Eis	4 cl	5,50
Ramazotti, Averna	4 cl	5,00
Limoncello di Sorrento	4 cl	4,20

## KURSAAL MEETS FRIENDS

FREITAG., 13. APRIL 2018

# KITCHEN PARTY MIT UWE SONTHEIMER #FINGERFOOD #BACARDI #LILLET  
 #GREY GOOSE #GRILLGUT #WEINVERKOSTUNG # VIP AREA #MERCEDES SHUTTLE  
 ZUR AFTER PARTY IM NESENBACH #ESSEN & TRINKEN SOVIEL IHR MÖGT  
 TICKETPREIS €79,00 – JETZT AUCH ONLINE BUCHBAR

## VINO DA TAVOLA

Lambrusco Rosso	0,20 l	4,50
Bonacchi Chianti D.O.C.G.	0,20 l	4,50
Valpantena Rosato Veronese	0,20 l	4,50
Bianco del Veneto Vino da Tavola	0,20 l	4,50
Rosso del Veneto Vino da Tavola	0,20 l	4,50

## VINI

Gran Passione Rosso	0,20 l	7,50
Veneto I.G.T.	0,75 l	25,50
Barone Ricasoli Chianti	0,20 l	7,50
D.O.C.G.	0,75 l	25,50
Caparzo Sangiovese	0,20 l	7,50
Toscana I.G.T.	0,75 l	25,50
Caparzo Chardonnay	0,20 l	6,90
Toscana I.G.T.	0,75 l	23,90
Nina Zinfandel Blush Rosato	0,20 l	6,90
Puglia I.G.T.	0,75 l	23,80
Il Palu Pinot Grigio	0,20 l	6,90
Venezia Giulia I.G.T.	0,75 l	23,80
Gran Passione Bianco	0,20 l	6,90
Veneto I.G.T.	0,75 l	23,80

## CAFFETERIA

Caffè crema <sup>1</sup>	2,70
Cappuccino	3,70
Latte Macchiato <sup>1</sup>	3,70
Caffè Latte <sup>1</sup>	3,80
Espresso	2,10
Espresso Doppio	3,20
Espresso Macchiato <sup>1</sup>	2,90
Chai Tea Latte <sup>1</sup>	3,70
Heiße Schokolade	3,70
Heiße Schokolade / mit Sahne <sup>1</sup>	4,00

## TÈ

Earl Grey, Schwarztee	3,60
Darjeeling Singell, Schwarztee	3,60
Nana Minze, Kräutertee	3,60
Classic Yoga, Kräutermischung	3,60
Palais Royal, Früchtetee	3,60
Assam Hathikuli, Schwarztee	3,60
Nagri Farm, Grüntee	3,60
Lebensfreude, Kräutermischung	3,60
Obstkorb, Früchtetee	3,60
Rotbusch Vanille	3,60