

„Weil Speis und Trank in dieser Welt
Doch Leib und Seel' zusammenhält.“

Hinrich Hinsch

Sehr geehrte Gäste, liebe Feinschmecker,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer erstklassigen Entscheidung,
im Restaurant Ritterhof der **Familie Kemenater** zu speisen!

Hier genießen Sie köstliche regional-mediterrane Gerichte in stilvollem Ambiente mit Panorama.

Passend zu jedem Gericht empfehlen wir einen Wein vom hauseigenen Weingut Ritterhof.

Diese erlesenen Weine werden einen Stock tiefer, im Keller des Hauses vinifiziert.

Das kleine Weingut Ritterhof wurde im Jahr 1968 gegründet. Seit 1999 befindet es sich im Besitz der **Familie Roner** aus Tramin und wird seither mit viel Hingabe von Familienmitglied und Winzer **Ludwig Kaneppele** geführt.

Das günstige Klima in Südtirols Süden und das harmonische Zusammenspiel von naturnahem Weinbau mit modernster Kellertechnik bilden die Grundlage für die hier produzierten vortrefflichen, gebietstypischen Weine. Die Weißweine bestechen durch ihr fruchtiges, rassiges Bukett und die Rotweine durch ihre Fülle und Typizität. Der Kellermeister des Weinguts **Hannes Bernard** unterteilt die edlen Ritterhof-Weine in drei Qualitätslinien: die **bodenständige Terra-Linie**, die **ausgewählte Collis-Linie** und die **besondere Rarus-Linie**.

Erleben Sie das Weingut und das Restaurant an der Südtiroler Weinstraße Nr. 1 bei einer der vielfältigen Veranstaltungen. Abonnieren Sie auch den Newsletter des Restaurants und bleiben Sie so stets informiert über aktuelle Highlights und Events. Ganz nach dem Motto „ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren“ wünschen wir Ihnen nun noch einen guten Appetit und einen weiterhin genüsslichen Aufenthalt!

Das Team vom Restaurant Ritterhof & das Team vom Weingut Ritterhof

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri”

Johann Wolfgang von Goethe

Egredi ospiti, cari intenditori,
complimenti per aver scelto il Ristorante della **famiglia Kemenater**,
dove potrete gustare deliziose ricette regionali e mediterranee in un ambiente elegante arricchito
da uno splendido panorama.

Vi consigliamo di accompagnare ogni portata con uno dei vini della nostra Tenuta Ritterhof,
pregiate etichette vinificate proprio qui sotto, nella nostra cantina.

La piccola Tenuta Ritterhof fu fondata nel 1968. Dal 1999 appartiene alla **famiglia Roner**, di Termeno, e è gestita con grande dedizione da **Ludwig Kaneppele**, membro della famiglia e viticoltore. Il clima favorevole dell'Oltradige e l'armoniosa integrazione della viticoltura naturale con le più moderne tecniche di vinificazione permettono di produrre vini tipici regionali di qualità eccellente.

I bianchi colpiscono con un bouquet fruttato e accattivante, mentre i rossi si distinguono per la loro pienezza e tipicità.

Hannes Bernard, l'enologo della tenuta, suddivide le pregiate etichette del Ritterhof in tre tipologie: la **linea autoctona Terra**, la **linea ricercata Collis** e la **linea speciale Rarus**.

V'invitiamo a conoscere la Tenuta e il Ristorante Ritterhof anche partecipando ai vari eventi in programma: abbonatevi alla newsletter del ristorante per essere sempre informati sulle ultime novità e manifestazioni. E siccome “Un pasto senza vino è come un giorno senza sole”, vi auguriamo buon appetito e un piacevole proseguimento!

Il team del Ristorante Ritterhof & il team della Tenuta Ritterhof

Lassen Sie sich von unserem Chefkoch
mit einem leckeren
4 Gang Überraschungsmenü verwöhnen.
Auch mit empfohlener Weinbegleitung.

€ 49,00 ohne Weinbegleitung
€ 67,00 mit Weinbegleitung

Godete un menu da 4 portate a sorpresa
dal nostro Chef di cucina.
Volentieri anche con l'abbinamento dei vini

€ 49,00 senza abbinamento dei vini
€ 67,00 con abbinamento dei vini

Unsere Klassiker | i nostri Piatti tipici

Tatar vom heimischen Rind aus Ritten mit „Grappa Ambra la Morbida“
und hausgemachtem Brioche

Tartara di manzo nostrano di Renon con „Grappa Ambra la Morbida“
e brioche fatto in casa

120 gr. € 16,00

180 gr. € 24,00

Unser Tatar wird immer frisch am Tisch zubereitet.
Dabei können Sie die einzelnen Zutaten selbst auswählen.

Prepariamo la tartara sempre davanti al tavolo.
Lei può scegliere gli ingredienti al Suo gusto.



Blauburgunder Dignus oder Pinot Grigio Opes



Pinot Nero Dignus o Pinot Grigio Opes

Schlutzkrapfen mit Spinat- Ricottafüllung, Parmesan und brauner Butter
„Schlutzkrapfen“ con spinaci e ricotta, formaggio grana e burro
€ 13,00



Pinot Grigio von der Terra Linie



Pinot Grigio della linea Terra

Unsere Klassiker | i nostri Piatti tipici

Chateaubriand am Tisch tranchiert
mit Sauce Hollandaise, kleinen Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
(für mind. 2 Personen und 30 Minuten Wartezeit)

Chateaubriand tagliato al tavolo
con salsa olandese, patate al rosmarino e verdure grigliate
(per minimo 2 persone e 30 minuti tempo d'attesa)

€ 30,00 **pro Person/ a persona**



—Lagrein Manus von der Rarus Linie

Ein Wein der nur in besonders guten Jahrgängen abgefüllt wird.



—Lagrein Manus della linea Rarus

Un vino grande che viene imbottigliato solo nelle nate buone.

Wangerl vom heimischen Ochsen im „Lagrein Ritterhof“ geschmort,
mit Selleriepüree und Frühkraut in knuspriger Hülle

Guanciaie di bue nostrano brasato in „Lagrein Ritterhof“
con purè di sedano rapa e crauti freschi in mantello croccante

€ 20,00



—Lagrein von der Terra Linie

in dem die Ochsenwangen auch geschmort wurden



—Lagrein della linea terra

in quale il guanciaie viene brasato

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in knuspriger Hülle von Tempura- Pankopanade,
mit Hummus, Erdbeeren und Limetten Espuma
Gamberi del mare, in mantello croccante di tempura e panko
con hummus, fragole e espuma al lime
€ 14,00



— Lenz Cuvée von der Terra Linie



— Lenz Cuvée della linea Terra

Erfrischendes Tomatensüppchen mit Tomatenscheibe,
Espuma von der Burrata aus Apulien und Basilikumsorbet
Zuppa rinfrescante al pomodoro con fetta di pomodoro,
espuma di burrata della Puglia e sorbetto al basilico
€ 11,50



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

Schüttelbrotwaffeln mit Radieschen, Kren Eis,
eingelegte Pfifferlinge und Südtiroler Bauernspeck
Cialde belghe con pane croccante, ravanelli, gelato al raffano,
finferli marinate e speck del Sudtirolo
€ 13,50



— Lagrein Rosé von der Terra Linie



— Lagrein Rosé della linea Terra

Suppen | zuppe

Karotten- Ingwersüppchen mit Schnittlauchschaum und Croutons

Crema di carote e zenzero
con schiuma di erba cipollina
e crostini

€ 8,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto “Vialone Nano stagionato 22 mesi“
mit Pfifferlingen und Ziegenfrischkäsepraline im Bergblütenmantel

Risotto “vialone nano stagionato 22 mesi“
con finferli e pralina di formaggio fresco di capra
in mantello di fiori di montagna

€ 14,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

Grüne Ravioli mit Basilikum, gefüllt mit Tomaten,
Burrata aus Apulien und Tomatenkompott

Ravioli verdi ripieni con pomodoro,
burrata della Puglia e composta di pomodoro

€ 14,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Hausgemachte „Spaghetti chitarra mit Petersilie“ Oktopus,
Ofentomaten und Chili Gel

Spaghetti chitarra con prezzemolo, polpo,
pomodorini al forno e gel al chili

€ 14,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

Ritterhofs Fischgrillplatte mit
erlesenen Salz- und Süßwasserfischen,
dazu gegrilltes Gemüse und Pesto Kartoffeln
(für mind. 2 Personen)

Piatto di pesce grigliato alla “Ritterhof” con
pesci di acqua marino e acqua dolce selezionate,
verdure grigliate e patate con pesto al basilico
(per minimo 2 persone)
€ 30,00 **pro Person/ a persona**



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

Tranche vom Gelbflossen Thunfisch mit
Creme von der Erbse dazu Mango- roter Pfeffer Chutney und Wasabi
Trancio di tonno pinna gialla con
crema di piselli e chutney di mango, pepe rosso e wasabi
€ 25,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Hauptspeisen Fleisch | secondi piatti carne

Saftiges Filetsteak vom Grill,
dazu kleine Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
Filetto di manzo alla griglia,
con patate novelle al rosmarino e verdure grigliate
€ 27,00



— Cabernet- Merlot Ramus oder Cabernet Gratus von der Collis Linie



— Cabernet- Merlot Ramus o Cabernet Gratus della linea Collis

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Parmesankruste,
dazu sautierte Pfifferlinge und gebackene Kartoffelwürfel im Berg Heu gegart
Sella di vitello arrosto al rosa con crosta di Parmigiano,
finferli saltati e cubetti di patate cotti in fieno di montagna
€ 26,00



— Merlot Mollis von der Collis Linie



— Merlot Mollis della linea Collis

Wienerschnitzel (vom Kalb) im feinstem Butterschmalz gebacken,
mit Röstkartoffeln und hausgemachter Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese (di vitello) frita nel burro
con patate saltate e marmellata di mirtillo rosso fatta in casa
€ 16,50



— Perlhofer Cuvée von der Collis Linie



— Perlhofer Cuvée della linea Collis

Dessert | dolce

Süße Sinfonie
Sinfonia dolce
€ 13,00



— Gewürztraminer Passito Sonus von der Rarus Linie



— Gewürztraminer Passito Sonus della linea Rarus

Schokotörtchen von der „Valrhona“ Schokolade,
mit Vanilleeis und Erdbeeren
Tortino caldo di cioccolato „Valrhona“,
con gelato alla vaniglia e fragole
€ 8,50



— Rosenmuskateller vom Weingut Castel Sallegg



— Moscato Rosa della Tenuta Castel Sallegg

Dunkles Schokomouse mit Kirschen
und Fior di Latte Eis
Mousse al cioccolato fondente, amarena
e gelato al fior di latte
€ 8,80



— Port Wein Don Pablo 10 Jahre



— Vino Porto Don Pablo 10 anni

Variation von der Schokolade
Variazione di cioccolato
€ 9,50



— Rosenmuskateller vom Weingut Castel Sallegg



— Moscato Rosa della Tenuta Castel Sallegg

Dessert | dolce

Erfrischend, leicht und fruchtig
unsere Sorbetvariation aus 3 verschiedenen Früchten

Rinfrescante, leggero e fruttato,
la nostra variazione di sorbetti

€ 6,80

Feinste Käseauswahl
vom Käseaffineur Hansi Baumgartner mit verschiedenen Chutneys
Selezione di formaggi dal maestro Hansi Baumgartner
con mostarde diverse

€ 14,00



Gewürztraminer Auratus von der Collis Linie



Gewürztraminer Auratus della linea Collis

Der Klassiker unter den Desserts

„Ritterhof's Affogato“

Hausgemachtes Vanilleeis mit einem heißen Espresso
von der Rösterei Julius Meinl

und dazu einen cremigen „Chokito“ von der Brennerei Roner.
Ein einfaches Dessert und trotzdem sehr beliebt.

Il Classico dei dolci

“L'affogato di Ritterhof”

Gelato alla vaniglia fatto in casa con un espresso
della torrefazione Julius Meinl

e un cremoso “Chokito” della distilleria Roner.

Un dolce semplice però sempre amato.

€ 4,50

Nach dem Dessert ein gutes Destillat der Brennerei Roner?

Wir beraten Sie gerne.

Un buon distillato della distilleria Roner dopo il dessert?

Volentieri Vi diamo un consiglio.