

„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 genusslichen 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

€ 68,00 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

€ 68,00 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.



Dignus Blauburgunder oder Opes Pinot Grigio



Dignus Pinot Nero o Opes Pinot Grigio

Schlutzkrapfen mit Spinat- Ricottafüllung, Parmesan und brauner Butter
„Schlutzkrapfen“ con spinaci e ricotta, formaggio grana e burro
€ 13,50



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**



Manus Lagrein von der Rarus Linie



Manus Lagrein della linea Rarus

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

Guancia 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 italienischen Artischocken, Erdbeeren und Sauerrahm Espuma
Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e pankò,
con carciofi italiani, fragole e “espuma” di panna agra
€ 14,00



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Mousse von der Burrata aus Apulien mit
Merinda Tomate, Basilikum, weißer Balsamico
und Rosmarin Focaccia

Mousse di burrata della Puglia con
pomodoro merinda, basilico, balsamico bianco
e focaccia al rosmarino
€ 13,00



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

Saltimbocca vom Kaninchen mit eingelegten Spargeln
und Bärlauch Gel

Saltimbocca di coniglio con asparagi marinati
e gel di aglio orsino
€ 13,50



— Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



— Opes Pinot Grigio della linea Collis

Suppen | zuppe

Spargelcremesüppchen mit Schnittlauch Espuma
und Chia Samen

Crema d'asparagi con "espuma" di erba cipollina
e semi di chia

€ 8,00



Weißburgunder von der Terra Linie



Pinot bianco della linea Terra

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto mit Traminer Stangenspargel und
Ziegenfrischkäsepraline im Schüttelbrotmantel

Risotto con asparagi di Termeno e
pralina di formaggio fresco di capra in mantello di pane croccante
€ 13,50



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

Grüne Ravioli mit Bärlauch,
gefüllt mit Bergkäse und buntem Tomatenkompott

Ravioli verdi con aglio orsino,
ripieni con formaggio montanaro e composta di pomodoro
€ 13,80



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

Schwarze Spaghetti „chitarra“ mit Oktopus,
Tomatenwürfel und Basilikum

Spaghetti alla chitarra neri con polpo,
cubetti di pomodoro e basilico
€ 14,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon 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

Kross gebratene Tranche vom Zander mit
Zweierlei von der Brennessel

Das Rezept zu diesem Gericht finden Sie im [wein.kaltern Magazin 2018](#).
Sie erhalten es bei uns im Restaurant.

Trancio di luccioperca con
duetto di ortica

La ricetta del pesce trovate nella rivista [wein.kaltern 2018](#).
Potete ritirarlo qui da noi.
€ 24,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis

Traminer Stangenspargel mit Parmesan und Nussbutter,
Bauernschinken, gebratene Kartoffeln und Bozner Sauce
Asparagi bianchi di Termeno con formaggio grana, burro sfuso,
prosciutto del contadino, patate arrostiti e salsa bolzanina
€ 23,00



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
€ 28,00



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Rosa gebratener Lammrücken mit Erdnusskruste, Naturjus,
Kartoffelgnocchi und Spargeln
Sella d'agnello con crosta di arachidi, salsa naturale,
gnocchi di patate e asparagi
€ 27,50



Mollis Merlot von der Collis Linie



Mollis Merlot 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
€ 17,50



Perlhofer Cuvée von der Collis Linie



Perlhofer Cuvée della linea Collis

Dessert | dolce

Süße Sinfonie

Sinfonia dolce

€ 13,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Schokotörtchen von der „Valrhona“ Schokolade,
mit eingelegten Rhabarber und hausgemachten Vanilleeis

Tortino caldo di cioccolato „Valrhona“,
con rabarbaro sciropato gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 8,50



Rosenmuskateller vom Weingut Castel Sallegg



Moscato Rosa della Tenuta Castel Sallegg

Weißes Schokomousse mit Granatapfel und
Kakao Eis in der Honighippe

Mousse al cioccolato bianca con melagrana e
gelato al cacao in croccante al miele

€ 8,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

„Leibniz Cheesecake“ mit Zweierlei von der Erdbeere

„Leibniz cheesecake“ con duetto di fragole

€ 7,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

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.
€ 5,00

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.