

„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)

€ 32,00 **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

Guanciale 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 guanciale viene brasato

## Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in knuspriger Hülle von Tempura- Pankopanade,  
mit eingelegter Schwarzwurzel und Erdnuss Espuma  
Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e panko,  
con scorzonera marinata e “espuma” di arachidi  
€ 14,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

Im Reisblatt gerollter Iberico Rücken mit Sauerrahm,  
Wirsing und dazu Honig- Senf Dip  
Involtini di foglia di riso ripieno con  
sella del maialino iberico, panna agra, verze e salsa al senape e miele  
€ 13,80



Pinot Grigio von der Terra Linie



Pinot Grigio della linea Terra

Variation von der Karotte mit glasierten Kastanien,  
Pioppini Pilze und Parmesan  
Variazione di carote con castagne glassate,  
funghi pioppini e parmigiano Reggiano  
€ 12,00



Gewürztraminer von der Terra Linie



Gewürztraminer della linea Terra

# Suppen | zuppe

## Kartoffelcremesüppchen mit Schnittlauch Espuma und Spinat Tirteln

Crema di patate con “espuma” di erba cipollina  
e “Tirteln” ai spinaci

€ 8,00



Pinot Grigio von der Terra Linie



Pinot Grigio della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto „vialone nano“ mit Kümmel  
und Variation von der roten Beete  
Risotto vialone nano con comino,  
e variazione di barbabietola  
€ 13,50



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

Kartoffelteigtaschen gefüllt mit “CaRoBlú”  
und Zweierlei von der Quitte  
Ravioli di patate ripieni con “CaRoBlú”  
e variazione di mela cotogna  
€ 14,00



Auratus Gewürztraminer von der Collis Linie



Auratus Gewürztraminer della linea Collis

Spaghetti “alla chitarra” mit Schüttelbrot,  
Speckstreifen, geröstete Walnüsse Lauchstreifen und dessen Gel  
Spaghetti alla chitarra con pane croccante,  
strisce di speck, noci tostate, strisce di porri e gel di porri  
€ 13,80



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot grigio della linea Collis

# Hauptspeisen Fisch | secondi piatti di pesce

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

Kurz gebratene Tranche vom Steinbut  
mit Kartoffelcreme und Babyspinat

Trancio di rombo con  
crema di patate e spinaci baby  
€ 26,50



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco 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  
€ 28,50



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Rosa gebratenes Hirschnüsschen mit Preiselbeer Jus,  
Kürbiscreme, gebackene Schupfnudeln und Apfel- Rosmarin Gel  
Nocino di cervo arrosto al rosa con salsa ai mirtilli rossi,  
crema di zucca, "Schupfnudeln" e gel alla mela e rosmarino  
€ 28,50



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 Erdbeeren und hausgemachten Vanilleeis

Tortino caldo di cioccolato „Valrhona“,  
con fragole e gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 8,50



Rosenmuskateller vom Weingut Castel Sallegg



Moscato Rosa della Tenuta Castel Sallegg

Mousse von der weißen Schokolade  
mit Coscia Birne und Haselnusseis

Mousse al cioccolato bianca  
con pera coscia e gelato alla nocciola

€ 8,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Variation von der Mandarine

Variazione del mandarino

€ 8,00



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.