

„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

Tiefseegarnelen in knuspriger Hülle von Tempura- Pankopanade,
mit marinierten Fenchel und Espuma von der Gurke
Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e pankò,
con finocchio marinato e “espuma” di cetriolo

€ 14,00



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Kurz gebratene Tranche von der Ente mit
Creme von der Tropea Zwiebel und Gala Apfel

Trancio d’anatra con
crema di cipolla tropea e mela Gala

€ 14,50



— Rosé von der Terra Linie



— Rosé della linea Terra

Variation von der frischen Erbse
mit Taggiasche Oliven
und Brokkoli

Variazione di piselli freschi
con olive taggiasche
e broccoli

€ 13,80



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

Suppen | zuppe

Brennnesselcremesuppe mit
Hippe von Chia Samen und Milchschaum
Crema di ortica con
croccante ai semi di chia e schiuma al latte
€ 8,00



Sauvignon von der Terra Linie



Sauvignon della linea Terra

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto „vialone nano“ mit schwarzen Trüffel

Risotto vialone nano con tartufo nero

€ 16,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis

Ravioli mit Kalterer Polenta,
gefüllt mit einer cremigen Gorgonzolafüllung
und Zweierlei vom Südtiroler Speck
Ravioli con farina di polenta di Caldaro,
ripieni con Gorgonzola e duetto di speck del Sudtirolo

€ 14,00



Gewürztraminer von der Terra Linie



Gewürztraminer della linea Terra

Zitronen- Spaghetti chitarra mit Tiefseegarnelen,
Ofentomaten und Chili Gel
Spaghetti alla chitarra con limone,
gamberi dal mare, pomodorini al forno e gel al chili

€ 14,50



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

Kurz gebratene Tranche vom atlantischen Steinbutt
auf Basilikumcreme, geschmorte Ochsenherztomaten
und Taggiasche Oliven

Trancio di rombo atlantico su
crema di basilico, pomodori al cuore di bue brasati
e olive taggiasche
€ 27,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

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

Steak vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Schüttelbrotkruste,
Naturjus, Petersilienwurzelcreme und Junglauch
Steak di vitello con crosta di pane croccante,
salsa naturale, crema di prezzemolo rapa e porri giovani
€ 28,00



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 Zweierlei von der Himbeere und hausgemachten Vanilleeis

Tortino caldo di cioccolata „Valrhona“,
con duetto di lamponi e gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 8,50



Rosenmuskateller von der Kellerei Kettmeir



Moscato Rosa della cantina Kettmeir

Mousse von der weißen Schokolade mit
Holundergelee, marinierte Erdbeeren, Erdbeersorbet und Honighippe

Mousse al cioccolato bianca con gelee di fiori di sambuco,
fragole marinate, sorbetto alle fragole e croccante al miele

€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Ganache von der Vollmilchschokolade mit eingelegten Weinbergpfirsichen,
dazu Zweierlei von der Nektarine und Kalterer Polenta

Ganache di cioccolata al latte con pesche di vigna sciropate,
duetto di nectarine e polenta di Caldaro

€ 8,00



Rosenmuskateller von der Kellerei Kettmeir



Moscato Rosa della cantina Kettmeir

Dessert | dolce

Erfrischend, leicht und fruchtig
unsere Sorbetvariation aus 3 verschiedenen Früchten
Rinfrescante, leggero e fruttato,
la nostra variazione di sorbetti
€ 7,00

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.