

„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

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 guancia viene brasato

## Kalte Vorspeisen | antipasti

**Tiefseegarnelen in knuspriger Hülle von Tempura- Pankopanade,  
mit gegrillten Zucchini und Espuma vom Sauerrahm**  
Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e pankò,  
con zucchini grigliati e „espuma“ con panna agra  
€ 14,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

**Rosa gebratene Taubenbrust und dessen Stelze mit  
roter Beete und Preiselbeeren**  
Petto e coscia di piccione arrosto al rosa con  
barbabietola e mirtilli rossi  
€ 14,50



Blauburgunder Jansen von der Terra Linie



Pinot Nero Jansen della linea Terra

**Terrine vom Hokaido Kürbis mit Nusskrokant  
und Dreierlei vom Hokaidokürbis**  
Terrina di zucca Hokaido e croccante di noci  
e trilogia di zucca Hokaido  
€ 14,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

# Suppen | zuppe

Cremesuppe von der Sellerieknolle mit  
Schüttelbrotkrokant und Speckwürfel

Crema di sedano rapa con  
pane croccante e cubetti di speck

€ 8,00



Pinot Grigio von der Terra Linie



Pinot Grigio della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto „vialone nano“ mit Kürbis,  
glasierten Kastanien und Amaretto Gel

Risotto vialone nano con zucca,  
castagne glassate e gel al Amaretto

€ 14,00



Gewürztraminer von der Terra Linie



Gewürztraminer della linea Terra

Rote Beete Ravioli gefüllt mit  
einer Fonduta vom Bergkäse und Variation von der roten Beete

Ravioli di barbabietola ripieni con  
fonduta di formaggio di montagna e variazione di barbabietola

€ 14,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

Vollkorn Spaghetti mit Babyspinat,  
gebeizter Lachs und Philadelphiacreme

Spaghetti integrali con spinaci baby,  
salmone marinato e crema di Philadelphia

€ 14,50



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

Kurz gebratene Tranche vom Zander  
auf Kartoffelcreme und Pak Choi

Trancio di luccio perca su  
crema di patate e pak choi

€ 27,50



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

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kürbiskernkruste,  
Natur Jus, Pastinakencreme und Rosenkohl  
Sella di vitello arrosto al rosa con crosta di semi di zucca,  
salsa naturale, crema di pastinache e cavolini di Bruxelles  
€ 29,00



Dignus Blauburgunder von der Collis Linie



Dignus Pinot Nero 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 Variation von der Südtiroler Birne und hausgemachten Vanilleeis  
Tortino caldo di cioccolato „Valrhona“,  
con variazione di pera del Alto Adige 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  
Zweierlei von der Zwetschge, Honig und Joghurt Gel  
Mousse al cioccolato bianca con  
variazione di prugne, miele e gel allo yoghurt  
€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Erdbeer- Cheesecake mit Vollkornstreusel und Zitrone  
Cheesecake con fragole, crumble integrale e limone  
€ 8,50



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  
€ 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.  
€ 5,50

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.