

„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**



Vom 12. – 24. März  
haben wir im Restaurant Ritterhof die Fischwochen.  
An diesen Tagen verwöhnen wir Sie mit leckeren Fischgerichten.  
Zusätzlich zu den Fischgerichten, haben wir noch eine Auswahl an  
weiteren Köstlichkeiten.

Dal 12. al 24. marzo abbiamo le settimane di pesce.  
In questi giorni vi serviamo piatti di pesce  
preparato dallo nostro chef di cucina.  
Inoltre dei piatti di pesce vi serviamo anche una scelta di piatti normali.

**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 fatta 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  
€ 13,50



— 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**



— 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 Frühlkraut 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 Kohlrabi und Sauerrahm Espuma

Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e panko,  
con cavolo rapa e “espuma” di panna agra

€ 14,00



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Tatar vom Gelbflossen Thunfisch mit hausgemachtem Brioche  
Tartara di tonno pinna gialla con brioche fatta in casa

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.

€ 16,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Variation vom weißen Spargel mit Bärlauch und  
Chips vom Vinschgerle

Variazione di asparagi bianchi con aglio orsino  
e chips di pane “Vinschgerle”

€ 13,80



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

## Kalte Vorspeisen | antipasti

Kurz gebratene Jakobsmuscheln  
mit Variation vom Blumenkohl und Pumpernickel  
Capesante grigliate con variazione di cavolfiore  
e “Pumpernickel”

€ 14,50



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

## Suppen | zuppe

Schwarzwurzelcremesuppe mit  
Zweierlei von der Petersilie und gegrillter Oktopus  
Crema di scorzonera,  
duetto di prezzemolo e polpo grigliato

€ 8,50



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto “vialone nano“ mit Kräutern,  
Portwein Schalotten und “Philadelphia” Creme  
Risotto “vialone nano“ con erbette,  
scalogno con vino porto e crema di “Philadelphia”  
€ 13,50



Rosé von der Terra Linie



Rosé della linea Terra

Holzkohleravioli mit  
Zweierlei von der Tiefseegarnele und Ofentomaten  
Ravioli neri al carbone con  
duetto di gamberi e pomodorini al forno  
€ 14,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Safran Spaghetti chitarra mit Kalamari, Limette,  
weißer Rhum und Zucchini Julienne  
Spaghetti alla chitarra con zafferano,  
calamari, lime, rum bianco e zucchini julienne  
€ 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

Filet von der Goldbrasse auf  
Kirschtomaten, Zucchini und Taggiasche Oliven

Filetto di orata grigliato con  
pomodorini, zucchini e olive taggiasche

€ 26,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis



# Hauptspeisen | secondi piatti

Kross gebratene Tranche vom Wolfsbarsch  
mit Kartoffelcreme und Babyspinat  
Trancio di branzino alla griglia con  
crema di patate e spinaci baby  
€ 27,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot grigio della linea Collis

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

## 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 scioppato 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

Variation vom Kaffee „Julius Meinl“  
Variazione di caffè “Julius Meinl”  
€ 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.