

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.

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.

**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 Ochs im „Lagrein Ritterhof“ geschmort,  
mit Selleriepüree und Fröhkraut 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 Schwarzwurzel und Sauerrahm Espuma

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

€ 14,00



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Praline von der Kichererbse im Sesammantel mit  
griechischen Joghurt Dip und feinen Salaten

Pralina di ceci in mantello di sesamo con  
salsa allo yoghurt greco e insalate fine

€ 13,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Rosa gebratene Entenbrust auf Zwiebelcreme  
und gegrillten Frühlingslauch

Petto d’anatra arrosto al rosa con crema di cipolla  
e cipollotto grigliato

€ 13,50



— Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



— Opes Pinot Grigio della linea Collis

## Suppen | zuppe

Pastinaken Cremesuppe mit Leinsamenhippe,  
Rosmarin Espuma und Erbsenkresse  
Crema di pastinaca, croccante con semi di lino,  
“espuma” al rosmarino e crescione  
€ 8,00



Pinot Grigio von der Terra Linie



Pinot Grigio della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto „vialone nano“ mit Kräutern,  
Pioppini Pilzen und Lardo vom “Pata negra”

Risotto vialone nano erbette,  
funghi pioppini e lardo del “pata negra”

€ 13,80



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes pinot grigio della linea Collis

Schüttelbrotbandnudeln mit gebeizten Saibling,  
Crème fraîche und Babyspinat  
Tagliatelle con pane croccante, salmerino alpino marinato  
crème fraîche e spinaci baby

€ 14,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

Holzkohleravioli gefüllt mit  
Lagrein Käse und Chips von der roten Beete  
Ravioli neri con carbone, ripieni con formaggio Lagrein  
e chips di barbabietola

€ 13,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

## 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

Goldbrassenfilet vom Grill mit Weißwein Schaum  
und Wintergemüse

Filetto di orata alla griglia con schiuma al vino bianco  
e verdure invernali

€ 27,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco 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 Kräuterkruste  
auf Kartoffelcreme und Rotweinschalotten  
Sella di vitello con crosta alle erbette,  
crema di patate e scalogno brasato in vino rosso  
€ 28,50



— Gratus Cabernet Sauvignon von der Collis Linie



— Gratus Cabernet Sauvignon 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  
€ 14,00



— Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



— Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Schokotörtchen von der „Valrhona“ Schokolade,  
mit Zweierlei von der Blutorange und hausgemachten Vanilleeis  
Tortino caldo di cioccolata „Valrhona“,  
duetto d’arancia rossa e gelato alla vaniglia fatto in casa  
€ 8,50



— Rosenmuskateller von der Kellerei Kettmeir



— Moscato Rosa della cantina Kettmeir

Mousse von der Milkschokolade  
mit Variation von der Ananas und Mandeln  
Mousse al cioccolato al latte  
con variazione di ananas e mandorle  
€ 8,50



— Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



— Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Mangoparfait mit Joghurt- Limettenespuma,  
rosa Pfeffer und Sauerrahmeis  
Semifreddo al mango con “espuma” allo yoghurt e lime,  
pepe rosso e gelato alla panna agra  
€ 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.