

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.

€ 50,00 ohne Weinbegleitung

€ 69,00 mit Weinbegleitung

Godete un menu da 4 portate a sorpresa
dal nostro Chef di cucina.
Volentieri anche con l'abbinamento dei vini

€ 50,00 senza abbinamento dei vini

€ 69,00 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

€ 22,00



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 Sauerrahm Espuma
Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e panko,
con scorzonera marinata e “espuma” di panna agra
€ 14,00



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Variation von der Erbse
mit Chips vom Schwarzbrot
Variazione di piselli
con crostini di pane nero
€ 13,50



— Chardonnay von der Terra Linie



— Chardonnay della linea Terra

Hausgebeizte Bachforelle
mit Dreierlei von der Karotte und Crème fraîche
Trota alpina marinata in casa
con tris di carote e Crème fraîche
€ 14,50



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra



Suppen | zuppe

Champignonsüppchen mit
Tatar vom Zander, Apfel und Sellerie
Zuppa di champignons con
tartara di luccio-perca, mela e sedano
€ 8,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto „vialone nano“ Fenchel, Birne und Lardo
Risotto vialone nano con finocchio, pera e lardo
€ 14,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis

**Ravioli gefüllt mit Vinschger Bergkäse,
Kürbispüree und geröstete Kürbiskerne**
Ravioli ripieni con formaggio di montagna della Val Venosta,
purè di zucca e semi di zucca arrostiti
€ 14,50



Müller Thurgau von der Terra Linie



Müller Thurgau della linea Terra

**Ricotta Gnocchi mit roter Beete,
Spinat und Haselnüsse**
Gnocchi di ricotta con barbabietola,
spinaci e nocciole
€ 14,00



Gewürztraminer von der Terra Linie



Gewürztraminer della linea Terra

Hauptspeisen | secondi piatti

Filet vom heimischen Saibling mit
Blumenkohl und Speckpulver
Filetto di salmerino alpino con
cavolfiore e polvere di speck
€ 27,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

T-Bone Steak vom Grill,
dazu kleine Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
(für 2 Personen und ca. 30 Minuten Wartezeit)
Bistecca alla fiorentina grigliata,
con patate al rosmarino e verdure grigliate
(per 2 persone e ca. 30 minuti tempo d'attesa)
€ 32,00 **pro Person/ a persona**



Gratus Cabernet Sauvignon von der Collis Linie



Gratus Cabernet Sauvignon della linea Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

Saftiges Filetsteak vom Grill,
dazu Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse
Filetto di manzo alla griglia,
con patate al rosmarino e verdure grigliate
€ 29,00



— Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



— Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Rosa gebratener Hirschrücken mit Grappa Cabernet Jus,
frische Pfifferlinge, Blaukraut und Spätzle
Sella di cervo arrosto al rosa con salsa di grappa Cabernet,
finferli freschi, crauti rossi e spätzle
€ 29,00



— Gratus Cabernet Sauvignon von der Collis Linie



— Gratus Cabernet Sauvignon della linea Collis

Wienerschnitzel (vom Kalb) im feinstem Butterschmalz gebacken,
mit Röstkartoffeln und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese (di vitello) frita nel burro
con patate saltate e marmellata di mirtillo rosso
€ 18,00



— Perlhofer Cuvée von der Collis Linie



— Perlhofer Cuvée della linea Collis

Dessert | dolce

Schokotörtchen von der „Valrhona“ Schokolade,
mit geschmorter Ananas und hausgemachten Vanilleeis

Tortino caldo di cioccolato „Valrhona“,
ananas brasata e gelato alla vaniglia fatto in casa

€ 8,50



Rosenmuskateller von der Kellerei Kettmeir



Moscato Rosa della cantina Kettmeir

Mousse von der Milkschokolade mit
eingelegter Birne, dunkle Crumble, geröstete Walnüsse
und Birnensorbet

Mousse al cioccolato al latte con
pera sciropata, crumble scuri, noci arrostiti
e sorbetto alla pera

€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Nougat- Mascarponecreme mit Kaffeeis
und Karamell Espuma

Crema di gianduia e mascarpone con gelato al caffè
e “espuma” al caramello

€ 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
€ 8,00

Feinste Käseauswahl
von heimischen Käsesorten mit verschiedenen Chutneys
Selezione di formaggi nostrani
con mostarde diverse
€ 15,00



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.
€ 6,50

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.