



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**.

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.

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**.

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

www.restaurant-ritterhof.it



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

Zu Mittag bis 14.00 Uhr

Am Abend bis 21.00 Uhr

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

a pranzo fino alle ore 14.00

alla sera fino alle ore 21.00

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 von der Collis Linie



Dignus Pinot Nero della linea Collis

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 Apfel-Selleriepüree und Jungkarotten

Guanciale di bue nostrano brasato in „Lagrein Ritterhof“
con purè di sedano rapa e mela e crauti carote baby

€ 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

Temperierte Tiefseegarnelen auf fermentierten und asiatisch marinierten Fenchelsalat,
Pompelemo, Sesam und Schaum vom Wasabi

Gamberi di mare temperati su insalata di finocchi fermentati marinato asiatico,
pompelemo, sesamo e schiuma di wasabi

€ 14,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Hausgebeiztes Bachforellenfilet „gebrannt“
mit Buttermilchcreme, Forellenkaviar, Gel vom fermentierten Rotkohl
im Rauch von Kranewitter serviert

Filetto di trota alpina “bruciata” e marinato in casa
con crema di latticello, caviale di trota, gel di cavolo rosso fermentato,
servito in fumo di ginepro

€ 14,00



— Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



— Opes Pinot grigio della linea Collis

Suppen | zuppe

Cremesüppchen von der roten Beete und Karotte
serviert mit einer Joghurt- Orangenpraline
Crema di barbabietola e carote
servito con una pralina allo yoghurt e arancia
€ 8,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

Warme Vorspeisen | primi piatti

**Risotto Carnaroli mit Radicchio Trevigiano,
Parmesancreme und karamellisierte Walnüsse**

Risotto carnaroli con radicchio trevigiano,
crema al parmigiano e noci caramellati

€ 14,00



Novis Kalterersee von der Collis Linie



Novis Kalterersee della linea Collis



**Ravioli gefüllt geschmorter Gans und Rotweinbirne
auf grüner Petersilienwurzelcreme und geröstetes „Kloatzenmehl“**

Ravioli ripieni con oca brasata e pera al vino rosso
su crema verde di prezzemolo rapa e farina di pera secca arrostita

€ 14,50



Jansen Blauburgunder von der Terra Linie



Jansen Pinot nero della linea Terra

**Tagliolini “cremosi” mit Pecorino stagionato
und schwarzer Wintertrüffel**

Tagliolini cremosi con pecorino stagionato
e tartufo nero d’inverno

€ 18,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot grigio della linea Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

Filet vom Heilbutt auf Mangosalat,
Chillifäden, Junglauch und Schaum von Kaffirblättern

Filetto di halibut su insalata di mango,
fili di chilli, cipollotto e schiuma di foglie di lime

€ 27,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Salbei Jus,
Dauphine-Kartoffelstange und Jungspinat mit gerösteten Pinienkernen

Sella di vitello arrosto al rosa con salsa al salvia,
patate “dauphine” e spinaci baby con pinoli arrostiti

€ 28,00



Mollis Merlot von der Collis Linie



Mollis Merlot della linea Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

Gulasch vom heimischen Hirsch mit Bauerngewürz,
Crème fraîche und dunkler Schokolade,
Blaukraut mit Preiselbeeren
und Kalterer Polenta

Gulasch di cervo nostrano con spezie di contadino,
Crème fraîche e cioccolato fondente,
crauti rossi con mirtilli
e polenta di Caldaro
€ 25,00



Gratus Cabernet Sauvignon von der Collis Linie



Gratus Cabernet Sauvignon della linea Collis

Wienerschnitzel (vom Kalb) im feinstem Butterschmalz gebacken,
mit Kartoffel- Kohlrabisalat und Preiselbeermarmelade

Cotoletta alla milanese (di vitello) fritta nel burro
con insalata di patate e cavolo rapa 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 eingelegten Kumquats und Ingwer und hausgemachten Vanilleeis
Tortino caldo di cioccolata „Valrhona“,
kumquats e zenzero brasate e gelato alla vaniglia fatto in casa
€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Mousse von der weißen Schokolade,
Mandarinensorbet und Espuma von Nougat
Mousse al cioccolato bianca,
sorbetto al mandarino e espuma al nougat
e sorbetto alla pera
€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Erfrischend, leicht und fruchtig
unsere Sorbetvariation aus 3 verschiedenen Früchten
Rinfrescante, leggero e fruttato,
la nostra variazione di sorbetti
€ 8,00

Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
von heimischen Käsesorten mit verschiedenen Chutneys
Piccola selezione di formaggi nostrani
con mostarde diverse
€ 8,00



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.