

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

Guanciaie 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 guanciaie viene brasato

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in knuspriger Hülle von Tempura- Pankopanade,
auf marinierten Mangosalat und Espuma vom Cayenne Pfeffer
Gamberi di mare in mantello croccante di tempura e panko,
con insalata di mango marinato e espuma al cayenne

€ 14,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Frischkäseterrine mit heimischer Kresse von Profarms Microgreen
auf Vogerlsalat mit Wachtelei und „Focaccia“
Terrina al formaggio fresco con crescione di “Profarms Microgreen”
su insalata valeriana, uova di quaglia e focaccia

€ 14,00



— Weißburgunder von der Terra Linie



— Pinot bianco della linea Terra

Suppen | zuppe

Schaumsüppchen von heimischer Kresse und Pusterer Kartoffeln
mit gebratener Jakobsmuschel

Crema di crescione nostrana e patate della Val Pusteria
con capesante grigliato

€ 8,00



Weißburgunder von der Terra Linie



Pinot Bianco della Terra Collis

Warme Vorspeisen | primi piatti

**Risotto Carnaroli mit Aldeiner Kräutersaitlinge,
Rosmarin und Culatello**

Risotto carnaroli con cardoncelli di Aldino,
rosmarino e culatello

€ 14,50



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot grigio della linea Collis

**Ravioli gefüllt mit geräucherten Provolone
und mediterranen Gemüseragout**

Ravioli ripieni con provolone
e ragù di verdure mediterranee

€ 14,00



Sauvignon von der Terra Linie



Sauvignon della linea Terra

**Spaghetti alla chitarra mit Seppia Tinte,
Kalamari, Limette und Datterini Tomaten**

Spaghetti alla chitarra con nero di seppia,
calamari, lime e pomodorini

€ 14,00



Weißburgunder von der Terra Linie



Pinot Bianco della Terra Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

Filet vom Steinbutt auf Kartoffel- Thymiancreme
und glasiertes Lauchgemüse

Filetto di rombo su crema di patate e timo
e porri glassato

€ 27,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot Bianco della linea Collis

Rosa gebratener Kalbsrücken „a la romana“
mit Petersilienwurzelcreme und gegrillten grünen Spargel

Sella di vitello arrosto al rosa “a la romana”
con crema di prezzemolo rapa e asparagi verdi grigliati

€ 28,00



Dignus Blauburgunder von der Collis Linie



Dignus Blauburgunder 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

Wienerschnitzel (vom Kalb) im feinstem Butterschmalz gebacken,
mit Kartoffel- Radieschensalat und Preiselbeermarmelade
Cotoletta alla milanese (di vitello) frita nel burro
con insalata di patate e ravanelli 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 Mangosalat und hausgemachten Vanilleeis
Tortino caldo di cioccolato „Valrhona“,
insalata di mango e gelato alla vaniglia fatto in casa
€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Mandelsouffle mit marinierten Erdbeeren
und Sauerrahmeis

Soufflé alle mandorle con fragole marinate
e gelato alla panna agra

€ 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.