

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 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**.

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

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 / „Grappa Ambra la Morbida“ / hausgemachtes Brioche  
Tartara di manzo nostrano / „Grappa Ambra la Morbida“ / brioche fatto in casa

120 gr. € 16,00

180 gr. € 24,00



Dignus Blauburgunder von der Collis Linie



Dignus Pinot Nero della linea Collis

Chateaubriand am Tisch tranchiert / Sauce Hollandaise / Rosmarinkartoffeln / Grillgemüse  
( mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)

Chateaubriand tagliato al tavolo / salsa olandese / patate al rosmarino / verdure grigliate  
(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d'attesa)

€ 33,00 **pro Person/ a persona**



Manus Lagrein von der Rarus Linie



Manus Lagrein della linea Rarus

Wangerl vom heimischen Ochsen im „Lagrein Ritterhof“ geschmort  
Apfel-Selleriepüree / Jungkarotten

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

€ 23,00



Lagrein von der Terra Linie



Lagrein della linea terra

## Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Chinakohl / Aprikose / Sauerrahm Espuma  
Gamberi di mare in tempura e panko / cavolo cinese / albicocca / espuma di panna agra  
€ 14,00



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Basilikum Flan / verschiedene Tomaten / „Pane pugliese“ / Burrata / Kräuter Mayonnaise  
Sfornato al basilico / pomodori diversi / pane pugliese / Burrata / maionese con erbette  
€ 14,00



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

Gazpacho von der Gurke / Tomaten Eis / Jalapeño Espuma  
Gazpacho di cetriolo / gelato al pomodoro / espuma di Jalapeño  
€ 10,00



— Verus Weißburgunder von der Collis Linie



— Verus Pinot Bianco della linea Collis

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / Zitrone / Makrele / Bonsu / Schaum von Kaffir Limettenblätter  
Risotto carnaroli / limone / sgombro / Bonsu / schiuma di foglie di lime  
€ 15,50



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Cavatelli / Garnelen- Bisque/ Mandeln  
Cavatelli / bisque di gamberi / mandorle  
€ 16,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

Ravioli "Carbonara Art" / Speck / Parmesan Crumble / Schnittlauch  
Ravioli "alla carbonara / speck / crumble al parmigiano / erba cipollina  
€ 14,50



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot grigio della linea Collis

## Hauptspeisen | secondi piatti

Thunfisch / Terriakisauce / Sesam / Meeresspargel / Mango- Chili Chutney  
Tonno / salsa Terriaki / sesamo / asparagi di mare / chutney di mango e chili  
€ 30,00



Auratus Gewürztraminer von der Collis Linie



Auratus Gewürztraminer della linea Collis

Rosa gebratener Kalbsrücken / Speckpulver / Topinambur / Kaiserschoten  
Sella di vitello arrosto al rosa / polvere di speck / topinambur / taccole  
€ 28,00



Mollis Merlot von der Collis Linie



Mollis Merlot della linea Collis

Filetsteak vom Rind / Erbsencreme / Pfifferlinge / Schüttelbrot  
Filetto di manzo / crema di piselli / finferli / pane croccante  
€ 30,00



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

## Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern  
Kirschen / hausgemachtes Vanilleeis  
Tortino caldo di cioccolato con cuore liquido  
ciliegie / gelato alla vaniglia fatto in casa  
€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Crema von der „Valrhona“ Dulcey Schokolade / Passionsfrucht / Tonkabohne- Fior di Latte Eis  
Crema di cioccolato Dulcey di Valrhona / frutta passione / gelato al fior di latte e fava tonka  
€ 8,50



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Erfrischend / leicht / fruchtig /  
Sorbetvariation aus 3 verschiedenen Früchten  
Rinfrescante / leggero / fruttato /  
variazione di sorbetti  
€ 8,00

## Dessert | dolce

**Kleine Käseauswahl**  
heimische Käsesorten / verschiedene Chutneys  
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse  
€ 8,00



Gewürztraminer Auratus von der Collis Linie



Gewürztraminer Auratus della linea Collis

„Ritterhof´s Affogato“  
Hausgemachtes Vanilleeis / heißer Espresso Julius Meinl  
cremiger „Chokito“ von der Brennerei Roner.  
Ein einfaches Dessert und trotzdem sehr beliebt.

“L´affogato di Ritterhof”  
Gelato alla vaniglia fatto in casa / espresso della torrefazione Julius Meinl  
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.