

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 / Sauce Hollandaise / Rosmarinkartoffeln / Grillgemüse
(mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)

Chateaubriand / 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-Selleriepuree / Jungkarotten

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

€ 24,00



Lagrein von der Terra Linie



Lagrein della linea terra

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Kompott von Cocktail Tomaten
Pinienkerne / Sultaninen / Avocado Creme

Gamberi di mare in tempura e panko / composta di pomodorini / pinoli
uva secca / crema di avocado

€ 14,00



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

Zweierlei vom Bachsaibling / Gurke / Sauerrahm / Rettich / Pumpernickel
Duetto di salmerino alpino / cetriolo / panna agra / ravanello / pane integrale

€ 14,50



— Weißburgunder von der Terra Linie



— Pinot bianco della linea Terra

Suppe / Brodo

Consommé double vom Rind / Steinpilzknödel / Gemüse / Schnittlauch
Consommé double di manzo / canederlo con porcini / verdure / erba cipollina

€ 12,00



— Novis Kalterersee von der Collis Linie



— Novis Kalterersee della linea Collis

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / Hokaido Kürbis / Garnelen / Amaretto
Risotto carnaroli / zucca Hokaido / gamberi / semi di zucca / Amaretto
€ 15,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Rote Bete Gnocchi / Brie / Apfel / Walnuss
Gnocchi di barbabietola rossa / Brie / mela / noci
€ 14,50



— Verus Weißburgunder von der Collis Linie



— Verus Weißburgunder della linea Collis

Gefüllte Entenravioli / Schmorkarotte
Röstzwiebel / schwarzer Knoblauch
Ravioli ripieni con anatra / carota brasata
cipolla arrostita / aglio fermentato
€ 15,00



— Blauburgunder von der Terra Linie



— Blauburgunder della linea Terra

Hauptspeisen | secondi piatti

Steinbutt Filet / Zweierlei Kartoffel / Babyspinat / Schaum von Vermouth
Filetto di rombo / duetto di patate / spinaci baby / schiuma di Vermouth
€ 30,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis

Hirschrücken / Kürbiscreme / Blaukraut / Preiselbeergel
Sella di cervo / crema di zucca / crauti rossi / gel di mirtilli
€ 32,00



Gratus Cabernet Sauvignon von der Collis Linie



Gratus Cabernet Sauvignon della linea Collis

Filetsteak vom Rind / Petersilienwurzelcreme / grüne Bohnen / Speckpulver
Filetto di manzo / crema di prezzemolo rapa / fagiolini verdi / polvere di speck
€ 30,00



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Zweierlei von der Banane / Vanille
Tortino caldo di cioccolato con cuore liquido
duetto di banana / vaniglia
€ 8,50



— Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



— Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Tiramisú / Kaffeeis / Erdbeeren / Savoiard Kekse
Tiramisú / gelato al caffè / fragole / biscotti Savoiard
€ 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 Schokolikör
Ein einfaches Dessert und trotzdem sehr beliebt.

“L´affogato di Ritterhof”

Gelato alla vaniglia fatto in casa / espresso della torrefazione Julius Meinl
liquore al cioccolato
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.