

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

€ 72,00 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

€ 72,00 con abbinamento dei vini

a pranzo fino alle ore 14.00

alla sera fino alle ore 21.00

Kaltern, Heimat des Kalterersee
Caldaro, Terra del Kalterersee



Zweierlei vom Bachsaibling / Gurke / Sauerrahm
Rettich / Pumpernickel / Gel vom Golden Delicious
Duetto di salmerino alpino / cetriolo / panna agra
ravanello / pane integrale / gel di mela Golden Delicious
€ 14,50



Novis Kalterersee Weingut Ritterhof



Consommé double vom Rind / Steinpilzknödel / Gemüse / Schnittlauch
Consommé double di manzo / canederlo con porcini / verdure / erba cipollina
€ 12,00



Bischofsleiten Kalterersee Weingut Castel Salegg



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



Saltner Blauburgunder Kellerei Kaltern

Kaltern, Heimat des Kalterersee
Caldaro, Terra del Kalterersee



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



Merlot vom Weingut Quirinus

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



„Sepp“ Lagrein Weingut Nicolussi- Leck

Lauwarmes Mohntörtchen / Akazien- Honig Eis / Bratapfel / Zimt
Tortino tiepido con papavero / gelato al miele di acacia / mela al forno / cannella



Sonus Gewürztraminer Passito Weingut Ritterhof

wein.kaltern
il punto giusto

Kalte Vorspeisen | antipasti

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 Collis Linie

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 Terra Linie

Warme Vorspeise | primo piatto

Risotto Carnaroli / Hokaido Kürbis / Garnelen / Amaretto

Risotto carnaroli / zucca Hokaido / gamberi / semi di zucca / Amaretto

€ 15,00



— Gewürztraminer Terra Linie

Hauptspeisen | secondi piatti

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)

€ 34,00 **pro Person/ a persona**



Manus Lagrein Rarus Linie

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

€ 24,00



Lagrein Terra Linie

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 Collis Linie

Filetsteak vom Rind / Petersilienwurzelcreme / grüne Bohnen / Speckpulver
Filetto di manzo / crema di prezzemolo rapa / fagiolini verdi / polvere di speck
€ 32,00



Ramus Cabernet- Merlot Collis Linie

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Zweierlei von der Banane / Vanille
Tortino caldo di cioccolata con cuore liquido
duetto di banana / vaniglia
€ 9,50



Sonus Gewürztraminer Passito Rarus Linie

Tiramisú / Kaffeeis / Erdbeeren / Savoiard Kekse
Tiramisú / gelato al caffè / fragole / biscotti Savoiard
€ 10,50



Sonus Gewürztraminer Passito Rarus Linie

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbetvariation aus 3 verschiedenen Früchten
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti
€ 9,00

Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
heimische Käsesorten / verschiedene Chutneys
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse
€ 9,00



Gewürztraminer Auratus Collis Linie

„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.
€ 7,00

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.