



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 **Eva 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 **Eva 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

€ 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

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)

€ 34,00 **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

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

€ 26,00



Latus Lagrein von der Collis Linie



Latus Lagrein della linea Collis

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Kohlrabi / Sesam
Gamberi di mare in tempura e panko / cavolo rapa / sesamo
€ 14,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Kalbsbries / Topinambur / Babyspinat / Haselnüsse
Animelle di vitello / topinambur / spinaci baby / noccioline
€ 15,50



— Pinot Grigio von der Terra Linie



— Pinot Grigio della linea Terra

Suppe / Crema

Suppe von Pusterer Kartoffeln / Rotkraut Tirteln / Rosmarin
Crema di patate della Val Pusteria / “Tirteln” con capucci rossi / rosmarino
€ 12,00



— Weißburgunder von der Terra Linie



— Weißburgunder della linea Terra

Warme Vorspeisen | primi piatti

Boxele Teigtaschen / Alm Käse / Kastanie / schwarzer Trüffel
Ravioli con farina di carrube / formaggio di malga / castagna / tartufo nero
€ 16,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis

Schüttelbrotbandnudeln / Wildragú / Preiselbeere / Grissino
Tagliatelle con pane croccante / ragù di selvaggina / mirtilli rossi / grissino
€ 15,50



Dignus Blauburgunder von der Collis Linie



Dignus Blauburgunder della linea Collis

Risotto Carnaroli mit Parmesan/ Wachtelbrust / Feigen
Risotto carnaroli al parmigiano / petto di quaglia / ficchi
€ 15,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

Hauptspeisen | secondi piatti

Wolfsbarschfilet / Schwarzwurzel Creme / Junglauch / Chip von der violetten Kartoffel
Filetto di branzino / crema di scorzonera / cipollotto / chip di patate viola
€ 31,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Weißburgunder della linea Collis

Kalbsrücken rosa gebraten / Petersilienkruste
Rosmarin Jus / Pastinaken Creme / Buchenpilze
Sella di vitello arrosto al rosa / crosta al prezzemolo
salsa al rosmarino / crema di pastinaca / funghi pioppini
€ 30,00



Mollis Merlot von der Collis Linie



Mollis Merlot della linea Collis

Filetsteak vom Rind / Kartoffelwürfel / Duett vom Blumenkohl / Parmesan Crumble
Filetto di manzo / cubetti di patate / duetto di cavolfiore / crumble al parmigiano
€ 32,00



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Duett von der Orange / Mandelmilch Creme / Gewürz Ganache
Tortino caldo di cioccolato con cuore liquido
duetto di arancia / crema al latte di mandorle / ganache speziata
€ 10,00



— Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



— Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Nougatknödel / weißes Zimt Eis / Mango / Kakao Sauce
Canederli al torrone / gelato bianco alla cannella / mango / salsa al cacao
€ 10,00



— 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
€ 9,00

Dessert | dolce

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



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.
€ 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.