

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 Winzerin **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 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 **Eva Kaneppele**,
quarta generazione della famiglia Roner.

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.

€ 51,00 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

€ 51,00 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. € 17,00

180 gr. € 25,00



— 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
Selleriecreme / Jungkarotten

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

€ 28,00



— Latus Lagrein von der Collis Linie



— Latus Lagrein della linea Collis

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Pak Choi / roter Pfeffer / Joghurt Espuma
Gamberi di mare in tempura e panko / pak choi / pepe rosso / espuma allo yoghurt
€ 14,50



— Lenz von der Terra Linie



— Lenz della linea Terra

Gebeizte Passeirer Forelle / Spargelsalat
Duett von der Sellerieknolle / Schwarzbrot
Trotta della Val Passiria marinata / insalata di asparagi
duetto di sedano rapa / pane nero
€ 14,00



— Weißburgunder von der Terra Linie



— Pinot bianco della linea Terra

Suppe / Zuppa

Zucchini Schaumsuppe / Tiefseegarnele / Sesam / Curry Grissini
Zuppa di zucchini / gambero di mare / sesamo / grissino con curry
€ 12,00



— Chardonnay von der Terra Linie



— Chardonnay della linea Terra

Warme Vorspeisen | primi piatti

Spargelravioli / Bauernschinken / Schnittlauch
Ravioli con asparagi / prosciutto del contadino / erba cipollina

€ 15,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Schwarze Tagliolini / Kalamari / Limette / Ofentomaten
Tagliolini neri / calamari / lime / pomodorini al forno

€ 15,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

Risotto Carnaroli / Bärlauch / Wachtelbrust / Wachtelei
Risotto carnaroli / aglio orsino / petto di quaglia / uovo di quaglia

€ 15,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis



Hauptspeisen | secondi piatti

Frischer Stangenspargel / Parmesan / Butter
Kalterer Schinken / Kartoffeln / Bozner Sauce
Asparagi bianchi / parmigiano / burro fuso
Prosciutto di Caldarò / patate / salsa bolzanina
€ 21,00



— Verus Weißburgunder von der Collis Linie



— Verus Weißburgunder della linea Collis

Filetsteak vom Rind / Schwarzer Knoblauch / Kaiserschoten / Kartoffeln
Filetto di manzo / aglio fermentato / taccole / patate
€ 32,00



— Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



— Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis



Hauptspeisen | secondi piatti

Lammkarree / Rosmarinkruste
Creme von der Pusterer Kartoffel / Grüner Spargel
Carré di agnello / crosta al rosmarino
crema di patate della Val Pusteria / asparagi verdi
€ 32,00



— Mollis Merlot von der Collis Linie



— Mollis Merlot della linea Collis

Zanderfilet / Kalterer Polenta
Gemüse Ragout / Südtiroler Speck / Weißweinschaum
Filetto di lucioperca / polenta di Caldaro
ragù di verdure / speck del Sudtirolo / schiuma di vino bianco
€ 30,00



— Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



— Opes Pinot grigio della linea Collis

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
geschmorter Rhabarber / Vanille / Erdbeer Sorbet
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
rabarbaro / vaniglia / sorbetto alle fragole
€ 11,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Crème brûlée/ Joghurt Lavendel Eis / karamellisierte Ananas
Creme brûlée / gelato allo yoghurt e lavanda / ananas caramellata
€ 10,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation 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
€ 10,00



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.