

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 / Guacamole / Jalapeño Espuma  
Gamberi di mare in tempura e panko / guacamole / espuma di Jalapeño  
€ 14,50



— Weißburgunder von der Terra Linie



— Pinot Bianco della linea Terra

Gazpacho / flambierte Paprikaschote / Seeteufel  
Gazpacho / peperoni arrostiti / coda di rospo  
€ 16,00



— Sauvignon von der Terra Linie



— Sauvignon della linea Terra

Terrine vom Südtiroler Frischkäse / Wildkräutersalat  
Croutons vom Ultner Brot / Duett vom Apfel  
Terrina di formaggio fresco del Sudtirolo / insalata con erbe selvatiche  
crostini di pane della Val D'ultimo / duetto di mela  
€ 14,00



— Chardonnay von der Terra Linie



— Chardonnay della linea Terra

## Suppe / Zuppa

Miso Suppe / Frühlingszwiebel /  
Südtiroler Shiitake Pilze und Urgemüse  
Zuppa di miso / cipollotto  
funghi shiitake del Sudtirolo e verdure  
€ 12,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Basilikum Ravioli / Burrata aus Apulien / Confit von bunten Tomaten  
Ravioli al basilico / burrata Pugliese / confit di pomodori misti

€ 15,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Hausgemachte Bandnudeln / Kalbsragù / knuspriger Wirsing  
Tagliatelle fatte in casa / ragù di vitello / verze croccanti

€ 15,00



Novis Kalterersee von der Collis Linie



Novis Kalterersee della linea Collis

Risotto Carnaroli / Zitronenthymian / Jakobsmuschel  
Gel vom Gewürztraminer

Risotto Carnaroli / timo al limone / capesante  
gel di Gewürztraminer

€ 16,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

## Hauptspeisen | secondi piatti

„Tagliata“ vom Weideochsen / gebratene Kartoffelwürfel  
Ofentomaten / marinierte Rauke / Parmesanspäne  
Tagliata di bue / patate a cubetti  
pomodorini al forno / rucola marinata / scaglie di parmigiano  
€ 28,00



— Mollis Merlot von der Collis Linie



— Mollis Merlot della linea Collis

Filetsteak vom Rind / Radicchio Trevisano / gereifter Balsamico  
Rosmarinkartoffel  
Filetto di manzo / radicchio Trevisano / aceto balsamico invecchiato  
patate al rosmarino  
€ 33,00



— Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



— Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Filet vom Wolfsbarsch / Ratatouille / Kartoffelstroh / Schaum von der Amalfi Zitrone  
Filetto di branzino / ratatouille / paglia di patate / schiuma del limone d'Amalfi  
€ 32,00



— Paratus Sauvignon von der Collis Linie



— Paratus Sauvignon della linea Collis

## Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern  
Erdbeeren / hausgemachtes Vanille Eis  
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido  
fragole / gelato alla vaniglia fatto in casa  
€ 11,00



— Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



— Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Panna Cotta / gebrannter Kokos / Mango / Pfefferminze / Joghurt Eis  
Panna Cotta / cocco / mango / menta piperita / gelato allo yoghurt  
€ 11,00



— 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  
€ 10,00



## 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.  
€ 8,00

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.