

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

Egregi 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  
Apfel- Selleriepüree / Urkarotte

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

€ 28,00



Latus Lagrein von der Collis Linie



Latus Lagrein della linea Collis

## Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Blumenkohl / Apfel / Vanille  
Gamberi di mare in tempura e panko / cavolfiore / mela / vaniglia  
€ 15,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

“Vitello Tonnato“ / Kapern / Kräuter Majo / Zupfsalate  
Vitello Tonnato / capperi / maionese alle erbe / insalate  
€ 15,00



Novis Kalterersee von der Collis Linie



Novis Kalterersee della linea Collis

## Suppe / Zuppa

Petersilienwurzel Creme Suppe / Duett vom Passeirer Saibling  
Crema di prezzemolo rapa / duetto di salmerino della Val Passiria  
€ 12,00



Weißburgunder von der Terra Linie



Pinot bianco della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Kalbsravioli / Aldeiner Kräuter Saitlinge / Birnen „Kloatzen“  
Ravioli di vitello / funghi cardoncelli di Aldino / pera secca

€ 15,00



— Blauburgunder von der Terra Linie



— Blauburgunder della linea Terra

Schwarzer Risotto Carnaroli / Seppia / Safran / Paprikaschote  
Risotto nero Carnaroli / seppia / zafferano / peperoni

€ 16,00



— Verus Weißburgunder von der Collis Linie



— Verus Weißburgunder della linea Collis

Spaghetti chitarra / Duett vom Spinat / schwarzer Trüffel  
Spaghetti chitarra / duetto di spinaci / tartufo nero

€ 18,00



— Natus Sauvignier Gris von der Collis Linie



— Natus Sauvignier Gris della linea Collis

## Hauptspeisen | secondi piatti

Steinbutt / Pak Choi / Kräuter- Frischkäse Espuma / Chips von der violetten Kartoffel  
Rombo / Pak Choi / espuma di erbette e formaggio fresco / chips di patate viola  
€ 31,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Weißburgunder della linea Collis

Filetsteak vom Rind / Rosmarinkartoffel / Röstzwiebel / Erbsencreme  
Filetto di manzo / patate al rosmarino / cipolla arrostita / crema di piselli  
€ 33,00



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Kalbsfilet / Karottencreme / Rosenkohl / Thymian Jus  
Filetto di vitello / crema di carote / cavolini di Bruxelles / salsa al timo  
€ 32,00



Dignus Blauburgunder von der Collis Linie



Dignus Pinot Nero della linea Collis

## Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern  
Mango / Minze / Tonkabohnen Eis  
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido  
mango / menta / gelato con fava tonka  
€ 11,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Mousse von der weißen Schokolade / Sauerkirsche / Joghurt Crunch  
Mousse al cioccolato bianco / amarena / crunch 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  
€ 11,00



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.