

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.

€ 54,00 ohne Weinbegleitung

€ 79,00 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

€ 54,00 senza abbinamento dei vini

€ 79,00 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. € 18,00

180 gr. € 26,00



— 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)

€ 36,00 **pro Person/ a persona**



— Manus Lagrein von der Rarus Linie



— Manus Lagrein della linea Rarus

Wangerl vom heimischen Ochsen im „Lagrein Ritterhof“ geschmort  
Selleriepüree / Jungspinat

Guanciale di bue nostrano / brasato in vino „Lagrein Ritterhof“  
purè di sedano rapa / spinaci baby

€ 29,00



— Latus Lagrein von der Collis Linie



— Latus Lagrein della linea Collis

## Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Guacamole  
Espuma von geräucherter Paprikaschote  
Gamberi di mare in tempura e panko / Guacamole  
Espuma di peperoni affumicati  
€ 16,00



Chardonnay von der Terra Linie



Chardonnay della linea Terra

Focaccia Salat / bunte Tomaten / Taggiasche Oliven  
Basilikum / Schalotten / Burrata aus Apulien  
Insalata di focaccia / pomodori misti / olive taggiasche  
basilico / scalogno / burrata pugliese  
€ 15,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

## Suppe / Zuppa

Lauwarmes Tomatensüppchen / Chili / Rotbarbe / Zitronenschaum  
Zuppa di pomodoro tiepida / chili / triglia rossa / schiuma al limone  
€ 14,00



Sauvignon von der Terra Linie



Sauvignon della linea Terra

## Warme Vorspeisen | primi piatti

**Kartoffel Gnocchi / Oktopus / Jungspinat / Speckpulver**  
Gnocchi di patate / polpo / spinaci baby / polvere di speck

€ 16,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

**Risotto Carnaroli / Basilikum / Frischkäse / Sardellen von Cantábrico**  
Kräuter / Pinienkörner

Risotto Carnaroli / basilico / formaggio fresco / acciughe di Cantábrico  
erbe / pinoli

€ 16,00



Natus Sauvignier Gris von der Collis Linie



Natus Sauvignier Gris della linea Collis

**Ravioli / Ricotta / Tomate / Thymian / Oliven Erde / Feta Käse**  
Ravioli / ricotta / pomodoro / timo / terra di olive / formaggio feta

€ 16,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis



## Hauptspeisen | secondi piatti

Wolfsbarsch / Kalterer Polenta / Pak Choi  
Branzino / Polenta di Caldaro / Pak Choi  
€ 32,00



Opes Pinot Grigio von der Collis Linie



Opes Pinot Grigio della linea Collis

Tagliata vom Rind / Rauke / Ofentomaten / Parmesan / Kartoffelwürfel  
Tagliata di manzo / rucola / pomodorini al forno / parmigiano / cubetti di patate  
€ 30,00



Mollis Merlot von der Collis Linie



Mollis Merlot della linea Collis

Filet vom Rind / Pfeffersauce / Kaiserschoten / Kartoffelecken  
Filetto di manzo / salsa al pepe / taccole / patate a spicchi  
€ 33,50



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

## Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern  
eingelegte Ananas / Kokos Eis  
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido  
ananas sciropata / gelato al cocco  
€ 12,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Panna Cotta / Zweierlei von Waldfrüchten  
Panna cotta / duetto di frutti di bosco  
€ 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  
€ 11,00

## Dessert | dolce

**Kleine Käseauswahl**  
heimische Käsesorten / verschiedene Chutneys  
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse  
€ 12,00



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.  
€ 8,50

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.