

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.

€ 58,00 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

€ 58,00 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 / Urkarotte

Guanciale di bue nostrano / brasato in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di sedano rapa / carota viola

€ 29,00



— Latus Lagrein von der Collis Linie



— Latus Lagrein della linea Collis

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / Hokaido Kürbis
Kürbis Kern Espuma

Gamberi di mare in tempura e panko / zucca Hokaido
espuma di semi di zucca

€ 16,00



— Gewürztraminer von der Terra Linie



— Gewürztraminer della linea Terra

Hausgebeizter Saibling / Duett von der Beete / Frischkäse

Salmerino alpino marinato in casa / duetto di barbabietola / formaggio fresco

€ 16,00



— Natus Sauvignier Gris von der Collis Linie



— Natus Sauvignier Gris della linea Collis

Suppe / Zuppa

Geräuchertes Paprika- Cremesüppchen / Jakobsmuschel / Sauerrahm

Crema di peperoni affumicati / capesante / panna agra

€ 15,00



— Chardonnay von der Terra Linie



— Chardonnay della linea Terra

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / Reduktion vom Kalterersee / Entenspeck / Rosmarin Crumble
Risotto Carnaroli / riduzione di Kalterersee / speck d'anatra / crumble al rosmarino

€ 16,00



Novis Kalterersee von der Collis Linie



Novis Kalterersee della linea Collis

Ravioli mit Hirschfüllung / Blaubeere / Sellerie / Wacholder
Ravioli ripieni con cervo / mirtillo nero / sedano / ginepro

€ 16,00



Blauburgunder von der Terra Linie



Pinot nero Gris della linea Terra

Cavatelli / Fonduta vom Bergkäse / Walnüsse / Apfel / „Kloatzen Mehl“
Cavatelli / fonduta di formaggio di montagna / noci / mela / farina di pere secce

€ 16,00



Verus Weißburgunder von der Collis Linie



Verus Pinot bianco della linea Collis

Hauptspeisen | secondi piatti

Filet vom Steinbutt / Ratatouille Gemüse / Kartoffelwürfel / Vermouth Schaum
Filetto di rombo / verdure ratatouille / cubetti di patate / schiuma di Vermouth
€ 33,00



Paratus Sauvignon von der Collis Linie



Paratus Sauvignon della linea Collis

Hirschrücken / Apfel- Blaukraut / Kartoffelblattln
Portwein Jus / Preiselbeer Gel
Sella di cervo / crauti rossi con mela / fogli di patate
salsa al vino porto / gel di mirtilli rossi
€ 32,00



Gratus Cabernet Sauvignon von der Collis Linie



Gratus Cabernet Sauvignon della linea Collis

Filet vom Rind / Thymian Jus / „La Ratte“ Kartoffeln / Kaiserschoten
Filetto di manzo / salsa al timo / patate “La Ratte” / taccole
€ 33,50



Ramus Cabernet- Merlot von der Collis Linie



Ramus Cabernet- Merlot della linea Collis

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Zweierlei vom Südtiroler Apfel
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
duetto di mela del Sudtirolo
€ 12,00



Sonus Gewürztraminer Passito von der Rarus Linie



Sonus Gewürztraminer Passito della linea Rarus

Kürbis Cheese Cake / Schokolade / Sauerrahm Eis
Cheese Cake con zucca / cioccolata / gelato di panna agra
€ 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
€ 13,00



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.