



## Silvestermenü Menu Capodanno

To start...

- \* frischen Austern / Tatar vom Rind
- \* ostriche fresche / tartara di manzo

- \* Jakobsmuscheln / Kräuter Öl / Zweierlei von der Pastinake / Schwarzbrot
- \*Capesante / olio di erbe / duetto di pastinaca/ pane nero

Karotten- Ingwersüppchen / Schüttelbrot Crumble / Milchschaum  
Crema di carote e zenzero / crumble di pane croccante / schiuma di latte

- \*Risotto Carnaroli / Südtiroler Sekt / Schwarzer Trüffel
- \*Risotto Carnaroli / Spumante del Sudtirolo / tartufo nero

Gegrillter Oktopus / Creme von der Paprikaschote / Spinat  
Polpo grigliato / crema di peperoni / spinaci

- \*Ananas Sorbet / Mango
- \*Sorbetto all´ananas / mango

- \*Kalbsfilet / Parmesan Crumble / Sellerie Creme / Kaiserschoten
- \*Filetto di vitello / crumble al parmigiano / crema di sedano rapa / taccole

- \*Mandarinen Cheesecake / Joghurt Eis / Minze Pesto
- \*Cheesecake al mandarino / gelato allo yoghurt / pesto alla menta

\*6 Gang Menü / Menu da 6 portate € 82,00  
8 Gang Menü / Menu da 8 portate € 102,00

Familie Kemenater und das Ritterhof Team  
wünscht Ihnen ein frohes neues Jahr 2024!  
Famiglia Kemenater e lo staff del ristorante Ritterhof  
vi augura un buon nuovo anno 2024!



## Unsere Weinempfehlungen für den heutigen Abend I nostri consigli di vini

### **Schaumweine | vini spumanti**

Athesis Rosé Weingut Kettmeir

Montris Blanc de Blancs

Brut Nature Kellerei Kaltern

Champagne Signature Hugenot Tassin Brut

### **Weißweine | Vini bianchi**

VERUS Weißburgunder

OPES Pinot Grigio

NATUS Sauvignon Gris PIWI

### **Rotweine | Vini rossi**

DIGNUS Blauburgunder

MOLLIS Merlot

Um Mitternacht stoßen wir gemeinsam am Balkon auf das neue Jahr an.

Auch ein Feuerwerk wird Sie erwarten.

A mezzanotte Vi aspettiamo sul balcone per brindare insieme a noi e assistere al  
nostro spettacolo pirotecnico