

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.

€ 60,00 ohne Weinbegleitung

€ 80,00 mit Weinbegleitung

Godete un menu da 4 portate a sorpresa
dal nostro Chef di cucina.
Volentieri anche con l'abbinamento dei vini

€ 60,00 senza abbinamento dei vini

€ 80,00 con abbinamento dei vini

Kalte Vorspeisen | antipasti

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

Tiefseegarnele in Tempura- Pankopanade / rotes Linsen Curry / Kokos Espuma
Gamberi di mare in tempura e panko / curry rosso con lenticchie / espuma di cocco
€ 16,00



Lenz "Cuvée"

Bachsaibling / Fenchel / Orange / Pastinake / im Rosmarinrauch serviert
Salmerino alpino / finocchio / arancia / pastinaca / servito in fumo di rosmarino
€ 16,00



Verus Weißburgunder

Suppe / Zuppa

Sellerie- Apfelsüppchen / Sauerrahm / karamellisierter Granny Smith
Crema di sedano rapa e mela / panna agra / Granny Smith caramellato
€ 14,00



Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carneroli / Morcheln / Grünkohl / schwarze Walnüsse
Risotto Carneroli / spugnole / cavolo verde / noci nere

€ 17,00



Schwarze Spaghetti „chitarra“ / geräucherte Paprikacreme / Jakobsmuscheln / Erbsen
Spaghetti alla chitarra neri / crema di peperoni affumicati / capesante / piselli

€ 17,00



Kartoffel- Pinoli Gnocchi / Pesto von getrockneten Tomaten
gereifter Pecorino / Peperoncino

Gnocchi di patate e pinoli / pesto di pomodori secchi
pecorino stagionato / peperoncino

€ 16,00



Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages mit Beilagen
Pesce del giorno con contorni
€ 35,00



Verus Weißburgunder

Geschmorte Lammstelze / Gremolata / Kalterer Polenta / Jungspinat
Stinco di agnello brasato / gremolata / polenta di Caldaro / spinaci baby
€ 32,00



Gratus Cabernet Sauvignon

Filet vom Rind / Pfefferkruste / rote Beete Jus
Karottencreme / Wirsing
Filetto di manzo / crosta al pepe / jus di barbabietola
crema di carote / verze
€ 36,00



Ramus Cabernet- Merlot

Hauptspeisen | secondi piatti

Wangerl vom heimischen Ochsen im „Lagrein Ritterhof“ geschmort
Blumenkohlcreme mit Vanille / Wurzelgemüse

Guancia di bue nostrano / brasato in vino „Lagrein Ritterhof“
crema di cavolfiore e vaniglia / ortaggio a radice

€ 30,00



— Latus Lagrein

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)

€ 37,00 **pro Person/ a persona**



— Manus Lagrein

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Eis mit Tonka Bohne / eingelegte Williams Birne
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
gelato con fave di tonka / pera Williams sciroppata
€ 12,00



Sonus Gewürztraminer

Schoko- Marzipan Schnitte / Joghurt Eis / Orangenkompott
Fetta al cioccolato e marzapane / gelato allo yoghurt / composta di arance
€ 12,00



Sonus Gewürztraminer

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation aus 3 verschiedenen Früchten
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti
€ 12,00

Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
heimische Käsesorten /verschiedene Chutneys
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse
€ 13,00



Auratus Gewürztraminer

„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.