

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



Bereit für eine Genussreise?

Dann lassen Sie sich von unserem Chefkoch Willy überraschen!

*4 Gang Überraschungsmenü € 60,00**

*4 Gang mit empfohlener Weinbegleitung € 80,00**

Pronti per un viaggio culinario?

Allora lasciatevi sorprendere dal nostro Chef Willy!

*menu da 4 portate a sorpresa € 60,00**

*menu da 4 portate con l'abbinamento dei vini € 80,00**

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tatar vom Rind / „Grappa Ambra la Morbida“ / hausgemachtes Brioche*

Tartara di manzo / „Grappa Ambra la Morbida“ / brioche fatto in casa*

120 gr. € 18,00

180 gr. € 26,00



— Dignus Blauburgunder

Gegrillter Oktopus / fruchtiger Sommersalat

Wassermelone / Duett von Mayonnaise*

Polpo grigliato / insalata estiva

anguria / duetto di maionese*

€ 18,00



— Verus Weißburgunder

Auberginen „alla parmigiana“ / Burrata*

Melanzane alla parmigiana / Burrata*

€ 16,00



— Chardonnay

Suppe / Zuppa

Gazpacho / Garnelen Tatar / Crostini mit Knoblauch*

Gazpacho / tartara di gamberi / crostini con aglio*

€ 17,00



— Sauvignon

Warme Vorspeisen | primi piatti

Grüne Cavatelli / frische Pfifferlinge / Parmesancreme*
Cavatelli verdi / finferli freschi / crema di parmigiano*
€ 17,00



Opes Pinot Grigio

Risotto Carnaroli / “alla Caprese” mit italienische Tomaten *
Risotto Carnaroli / alla Caprese con pomodori italiani*
€ 17,00



Paratus Sauvignon

Tortelli mit Brennnessel / Kräuter Ricotta / Paprikacreme*
Tortelli con ortica / ricotta con erbe / crema di peperoni*
€ 16,00



Natus Sauvignier Gris

Gnocchi mit Ricotta / Zucchini Pesto / geschmorte Tropeazwiebel*
Gnocchi di ricotta / pesto di zucchini / cipolla tropea brasata*
€ 16,00



Verus Weißburgunder

Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages mit Beilagen*
Pesce del giorno con contorni*
€ 33,00



Verus Weißburgunder

Racks vom Iberico Schwein / Süßkartoffelpüree
frische Pfifferlinge / Vinschger Marille*
Racks di maialino iberico / puré di patate americane
finferli freschi / albicocca della Val Venosta*
€ 33,00



Mollis Merlot

„Tagliata“ vom Roastbeef / mediterraner Rucolasalat
Parmesanspännen / Rosmarinkartoffeln*
Tagliata di manzo / insalata di rucola mediterranea
scaglie di parmigiano / patate al rosmarino*
€ 34,00



Ramus Cabernet- Merlot



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
Kartoffel- Selleriepüree / Senfkohl*
Guanciaie di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di patate e sedano rapa / cavolo senape*

€ 30,00



Latus Lagrein

Chateaubriand / Sauce Hollandaise
unsere Rosmarinkartoffeln / saisonales Grillgemüse
(mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)*

Chateaubriand / salsa olandese
nostre patate al rosmarino / verdure grigliate stagionale
(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d'attesa)*

€ 37,00 **pro Person/ a persona**



Manus Lagrein



Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Sauerrahm Eis / Vinschger Marillenkompott*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
gelato alla panna agra / composta di albicocca della Val Venosta*
€ 13,00



Sonus Gewürztraminer

Crème brûlée mit Tonka Bohne / Duett von der Erdbeere *
Crème brûlée con fava tonka / duetto di fragole*
€ 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*
€ 15,00



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.