



Sehr geehrte Gäste, liebe Feinschmecker,

herzlichen Willkommen im Restaurant Ritterhof der **Familie Kemenater!**

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 84,00**

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 84,00**

Starter

Tatar vom Rind / „Grappa Ambra la Morbida“ / hausgemachtes Brioche*
Tartara di manzo / „Grappa Ambra la Morbida“ / brioche fatto in casa*

120 gr. 20,00

180 gr. 28,00



— Dignus Blauburgunder

Carpaccio vom Selchkaree/ Linsensalat/ Kartoffel Espuma*
Carpaccio di carré affumicato / insalata di lenticchie / espuma di patate*

17,00



— Novis Kalterersee

Katalanischer Garnelensalat / Safran Focaccia*
Insalata di gamberi alla catalana / focaccia con zafferano*

17,00



— Chardonnay

Suppe / Zuppa

Schwarzwurzel Cremesuppe / pochiertes Ei / Kräuter Öl*
Crema scorzonera / uovo in camicia / olio di erbe*

15,00



— Opes Pinot Grigio

Warme Vorspeisen | primi piatti

Schüttelbrotbandnudeln / würziger Wildragú
Rotkohlcreme*

Tagliatelle con pane croccante / ragù di selvaggina saporito
crema di cappucci rossi*

18,00



— Blauburgunder

Risotto Carnaroli / Zitrone / gebratener Oktopus / Granatapfel*

Risotto Carnaroli / limone / polpo grigliato / melograno*

18,00



— Verus Weißburgunder

Ritterhofs Schlutzkrapfen / Almkäse
rote Zwiebelbutter / Schnittlauch*

“Schlutzkrapfen” alla Ritterhof / formaggio di montagna
burro con cipolla rossa / erba cipollina*

16,00



— Natus Sauvignier Gris

Kartoffel Gnocchi / Grünkohl / hausgemachte Chorizo / Pecorino*

Gnocchi di patate / cavolo nero / chorizo fatto in casa / pecorino*

17,00



— Dignus Blauburgunder

Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages mit Beilagen*

Pesce del giorno con contorni*

33,00



— Verus Weißburgunder

Hirschrücken / Rindermarkkruste / Kürbiscreme

Blaukraut / Rotwein Birne / Kartoffelpraline*

Sella di cervo / crosta di midollo / crema di zucca
crauti rossi / pera in vino rosso / pralina di patate*

33,00



— Gratus Cabernet Sauvignon

Kalbsfilet rosa gebraten / Blauburgunder Jus / Pastinakencreme / Winterlauch*

Filetto di vitello / salsa di Pinot nero / crema di pastinaca / porro invernale*

33,00



— Dignus Blauburgunder

Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
Kartoffel- Thymianpüree / italienischer Schwarzkohl*
Guanciale di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di patate e timo / cavolo nero italiano*

31,00



— Latus Lagrein

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

Chateaubriand / salsa olandese
nostre patate con erbe/ verdure grigliate stagionale
(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d´attesa)*

38,00 **pro Person/ a persona**



— Manus Lagrein

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
weißes Schokoladen Eis / Kompott von Kumquats*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
gelato al cioccolato bianco / composta di kumquat*
14,00



Sonus Gewürztraminer

Haselnuss Cannelloni / Birnenmousse
Gewürztraminer- Zimt Espuma*
Cannelloni con nocciole / mousse alla pera
espuma di Gewürztraminer e cannella*
13,00



Sonus Gewürztraminer

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation aus 3 verschiedenen Früchten*
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti*
13,00



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.