



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

Duett von Spargeln vom Heinrichhof aus Terlan *

Duetto d'asparagi del maso Heinrich di Terlan *

18,00



— Verus Weißburgunder

Carpaccio vom Kalbszüngelel / Kartoffelsalat / Radieschen / Tomate*
Carpaccio di lingua di vitello / insalata di patate / ravanelli / pomodoro*

17,00



— Opes Pinot Grigio

Suppe / Zuppa

Bärlauch Süppchen / Schwarzbrot / Sauerrahm*

Crema di aglio orsino / pane nero / panna agra*

14,00



— Verus Weißburgunder

Warme Vorspeisen | primi piatti

Bandnudeln / Pesto von getrockneten Tomaten / knusprige Schweinehaut / Kresse*
Tagliatelle / pesto di pomodoro secco / cotenna di maiale soffiato / crescione*
18,00



— Paratus Sauvignon

Risotto Carnaroli / Spargeln vom Heinrichhof aus Terlan / 60 Minuten Ei*
Risotto Carnaroli / asparagi del maso Heinrich di Terlan / uovo 60 minuti *
18,00



— Verus Weißburgunder

Kartoffel Gnocchi / rote Beete / Taleggio / Basilikum Pesto / Mandeln*
Gnocchi di patate / barbabietola / Taleggio / pesto al basilico / mandorle*
18,00



— Natus Sauvignier Gris

Hauptspeisen | secondi piatti

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



— Verus Weißburgunder

Spargeln vom Heinrichhof aus Terlan / Schinken vom Dorfmetzger
Boznersauce / Kartoffeln*
Asparagi del maso Heinrich di Terlan / prosciutto dal nostro macellaio
salsa bolzanina / patate*
30,00



— Paratus Sauvignon

Rib- Eye- Steak / Ritterhofs Kräuterkartoffel
mediterranes Ofengemüse *
Rib- Eye- Steak / patate con erbe “alla Ritterhof”
verdure mediterranee al forno*
37,00



— Ramus Cabernet Merlot

Hauptspeisen | secondi piatti

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen / Spargelgeröstel / Blauburgunder Jus*
Petto di faraona ripiena / “geröstel” d’asparagi / salsa di pinot nero*
33,00



— Dignus Blauburgunder

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
Kartoffel- Rosmarinpüree / Babyspinat / Kräutersaitlinge*
Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di patate e rosmarino / spinaci baby / funghi cardoncelli*
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)*
40,00 pro Person/ a persona



— Manus Lagrein

Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Eierlikör Eis / Erdbeeren*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
gelato al bombardino / fragole*
15,00



— Sonus Gewürztraminer

Limetten Tarte / Himbeere / Meringe*
Tarte al lime / lamponi / meringa*
15,00



— Sonus Gewürztraminer

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation aus 3 verschiedenen Früchten*
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti*
14,00

Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
heimische Käsesorten / verschiedene Chutneys*
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse*
16,00



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.