



Willkommen im Restaurant Ritterhof

der Familie Kemenater

Genießen Sie regionale und mediterrane Küche in stilvollem Ambiente mit Panoramablick.

Zu jedem Gericht empfehlen wir die passenden Weine vom hauseigenen **Weingut Ritterhof**, dessen Keller sich direkt unter unserem Restaurant befindet.

Seit 1968 entstehen hier charaktervolle Weine, seit 1999 geführt von der **Familie Roner** aus Tramin und vinifiziert von **Winzerin Eva Kaneppele**.

Kellermeister Hannes Bernard teilt die Ritterhof-Weine in drei Linien: **Terra, Collis** und **Rarus** – von bodenständig bis außergewöhnlich.

Ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

Ihr Team vom Restaurant & Weingut Ritterhof

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”

J. W. von Goethe

Benvenuti al **Ristorante Ritterhof** della famiglia Kemenater.

Qui vi attendono sapori regionali e mediterranei in un ambiente elegante con vista panoramica.

Accompagnate ogni piatto con un calice dei vini della **Tenuta Ritterhof**, vinificati con passione proprio sotto di noi.

Fondata nel 1968 e oggi guidata da **Eva Kaneppele** e dall'enologo **Hannes Bernard**, la Tenuta propone tre linee di vini: **Terra, Collis** e **Rarus**.

Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.

Il team del Ristorante Ritterhof & il team della Tenuta Ritterhof



Sind Sie bereit für eine Genussreise?

Dann lehnen Sie sich zurück
und lassen Sie sich von **Chefkoch Willy** verwöhnen!

4 Gang Überraschungsmenü 62,00*
4 Gang mit empfohlener Weinbegleitung 90,00*

Siete pronti per un viaggio di gusto?

Allora rilassatevi
e lasciatevi coccolare dal nostro **Chef Willy**!

menu da 4 portate a sorpresa 62,00*
menu da 4 portate con l'abbinamento dei vini 90,00*

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

Tatar vom Alpensaibling / Gurke / Limette / rote Beete Hummus*
Tartara di salmerino alpino / cetriolo / lime / Hummus rosso con barbabietola*
19,00



Verus Weißburgunder

Carpaccio vom Hirsch / marinierter Rotkohlsalat / Birne / Nüsse*
Carpaccio di cervo / insalata di cappuccio rosso marinato / pera / noci*
19,00



Novis Kalterersee

Suppe / Zuppa

Cremesüppchen von der Kalterer Polenta / gegrillter Tomino Käse / Paprika Crostini*
Crema di polenta di Caldaro / Tomino grigliato / crostini con paprica*
15,00



Natus Sauvignier Gris

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / feuergeröstete Paprika
Pulver von pikanter Salami / Pesto von getrockneten Tomaten*
Risotto carnaroli / peperoni bruciati
polvere di salame piccante / pesto di pomodori secchi*
18,00



Chardonnay

Kartoffel Gnocchi / Hirschragú / Johannisbeeren / Portwein / Gremolata*
Gnocchi di patate / ragú di cervo / ribes / vino Porto / gremolata*
19,00



Blauburgunder

Ravioli mit Garnelenfüllung / Garnelen Bisque
Zucchini / Minze / Salzzitrone*
Ravioli ripieni con gamberi / bisque di gamberi
zucchine / menta / limone sotto sale*
18,00



Paratus Sauvignon

Bandnudeln / Trilogie von Senf / Grenny Smith / Nüsse*
Tagliatelle / trilogia di senape / mela verde / noci*
17,00



Opes Pinot Grigio



Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages mit Beilagen*
Pesce del giorno con contorni*
36,00



Verus Weißburgunder

Hirschrücken / Buchen Pilze / Pastinakencreme / Kürbisgemüse*
Sella di cervo / funghi pioppini / crema di pastinaca / zucca *
42,00



Gratus Cabernet Sauvignon

Filet vom Rind / Portwein Schalotten Jus
Selleriecreme / Zuckerschoten*
Filetto di manzo / salsa al vino Porto e scalogno
crema di sedano rapa / taccole*
42,00



Ramus Cabernet- Merlot



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
gedünsteter Spitzkohl / Süßkartoffelcreme *
Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
cavolo appuntito brasato / crema di patate americane*
32,00



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)*
44,00 pro Person/ a persona





Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Zimt Eis / gebrannte Mandeln / Orangen Kompott*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
gelato alla cannella / mandorle tostate / composta di arancia*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Duett vom Lebkuchen / Variation von der Mandarine*
Duetto di pan di zenzero / variazione di mandarino*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation aus 3 verschiedenen Früchten*
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti*
15,00



Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
heimische Käsesorten / verschiedene Chutneys*
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse*
17,00



Auratus Gewürztraminer

„Ritterhof's Affogato“
Hausgemachtes Vanilleeis / heißer Espresso / cremiger Schokolikör
Ein einfaches Dessert und trotzdem sehr beliebt.*

“L'affogato di Ritterhof”
Gelato alla vaniglia fatto in casa / espresso / liquore al cioccolato
Un dolce semplice però sempre amato.*
11,00

Classic
Frische Ananas / Roner Raritas Caldiff Apfelbrand
Ananas fresco / Roner Raritas Caldiff aquavite di mele
11,00

Zum Abschluss empfehlen wir ein edles Destillat der Brennerei Roner.
Wir beraten Sie gerne.

Per concludere, Vi consigliamo un pregiato distillato della distilleria Roner.
Saremo lieti di consigliarVi.