



Willkommen im Ritterhof – Ihr Logenplatz über den Weinbergen

Hier verschmelzen **alpine Bodenständigkeit** und **mediterrane Leichtigkeit** zu einem besonderen Genussmoment. Genießen Sie regionale und mediterrane Küche der **Familie Kemenater**, während Ihr Blick über den **Kalterer See** schweift.

Genuss direkt vom Ursprung

Zu jedem Gericht servieren wir die passenden Weine aus dem **hauseigenen Weingut**, dessen Keller direkt unter dem Restaurant liegt. Seit 1968 entstehen hier charaktervolle Tropfen, heute geführt von Familie Roner und geleitet von Winzerin **Eva Kaneppele**.

Die drei Wein-Linien von Kellermeister Hannes Bernard:

- **Terra, Collis & Rarus** – von bodenständig bis außergewöhnlich.

Erleben Sie Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

Ihr Team vom Restaurant & Weingut Ritterhof

Benvenuti al Ritterhof – Il vostro posto in prima fila sopra i vigneti

Qui la **concretezza alpina** e la **leggerezza mediterranea** si fondono in un momento di piacere unico. Gustate la cucina regionale e mediterranea della **famiglia Kemenater**, mentre il vostro sguardo spazia sul **Lago di Caldaro**.

Il gusto direttamente alla fonte

Per ogni piatto vi consigliamo i vini abbinati della nostra **tenuta vinicola Ritterhof**, la cui cantina si trova proprio sotto il ristorante. Dal 1968 produciamo vini di carattere, oggi curati dalla famiglia Roner e guidata da **Eva Kaneppele**.

Le tre linee di vini del enologo Hannes Bernard:

- **Terra, Collis & Rarus** – dal gusto autentico all'eccellenza straordinaria.

Vivete un'ospitalità che viene dal cuore.

Vi auguriamo ore liete e di puro godimento!

Il vostro team del Ristorante & Tenuta Vinicola Ritterhof

Unsere Menü-Empfehlung

„Die Reise durch den Ritterhof“

Lassen Sie sich von Chefkoch Simon überraschen und lehnen Sie sich entspannt zurück.

für mind. 2 Personen

4 Gang Überraschungsmenü | 62,00*
Inklusive passender Weinbegleitung | 90,00*

La nostra proposta: Il Menù Degustazione

„In viaggio attraverso il Ritterhof“

Lasciatevi sorprendere dallo Chef **Simon** e godetevi una serata in totale relax.

per minimo due persone

menu da 4 portate a sorpresa | 62,00*
Inclusa degustazione di vini abbinati | 90,00*

Starter

Ritterhof Tatar vom Rind

Veredelt mit „Grappa Ambra la Morbida“, serviert mit hausgemachtem Brioche*

Tartare di manzo „Ritterhof“

Aromatizzata alla „Grappa Ambra la Morbida“, servita con brioche fatta in casa*

120 gr. 20,00

180 gr. 28,00



— Dignus Blauburgunder

Asiatische Inspiration

Rindfleischsalat im zarten Reisblatt mit Mango, Ingwer und Sojasauce*

Inspirazione asiatica

Insalata di manzo in foglio di riso con mango, zenzero e salsa di soia*

16,00



— Natus Sauvignier Gris

Knusprige Tiefseegarnelen

mit Avocado Salsa und Limetten Mayo*

Gamberi di profondità croccanti

con salsa di avocado e mayo al lime*

18,00



— Chardonnay

Suppe / Zuppa

„Der schwimmende Garten“

Gazpacho, Tomaten Gel und Brotsegel*

„Il Giardino Galleggiante“

Gazpacho, gel di pomodoro, e vela di pane*

15,00



— Sauvignon

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli "Sinfonia Romana"

Mit Artischocke, knuspriger Guanciale und Zitrone*

Risotto Carnaroli "sinfonia Romana"

con carciofi, guanciale croccante e limone *

17,00



Sauvignon

Spaghetti "alla chitarra"

mit Oktopus, Broccoletti und Datterini Confit*

Spaghetti alla chitarra

con polpo, broccoletti e confit di datterini*

18,00



Weißburgunder

Handgemachte Ravioli

gefüllt mit „Scamorza“ Käse, gelbe Paprika, Aubergine und Basilikum*

Ravioli fatti in casa

ripieni con scamorza, peperoni gialli, melanzane e basilico*

17,00



Opes Pinot Grigio

Gnocchi „Estate“

mit Burrata, Zitrone, Zucchini und Minze *

Gnocchi di patate estive

con burrata, limone, zucchini e menta*

16,00



Paratus Sauvignon

Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages

zubereitet mit saisonalen Beilagen*

Pesce del giorno

con contorni stagionali*

32,00



Verus Weißburgunder

„Tagliata“ vom Rind

mit Rauke, Ofentomaten, Parmesanspähne und Kartoffelwürfel*

Tagliata di manzo

con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e cubetti di patate*

33,00



Ramus Cabernet Merlot

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste

Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Gemüse *

Sella di vitello con crosta di erbe

patate al rosmarino e verdure mediterranee*

35,00



Dignus Blauburgunder

Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln „Ritterhof“

Sanft geschmort im hauseigenen Lagrein auf Karotten Creme und Kaiserschoten *

Guancette di bue „Ritterhof“

Brasate lentamente nel nostro Lagrein, su crema di carote e taccole *

32,00



— Latus Lagrein

Chateaubriand

Mit Sauce Hollandaise, unseren Kartoffeln und Grillgemüse
(mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)*

Chateaubriand

Con salsa olandese, le nostre patate e verdure grigliate di stagione
(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d´attesa)*

44,00 pro Person/ a persona



— Manus Lagrein

Dessert | dolce

Schokotörtchen „Flüssiger Kern“

Papaya Salat und Passionsfrucht Sorbet*

Tortino al cioccolato dal cuore tenero

insalata di papaya e sorbetto di frutta passione*

16,00



Sonus Gewürztraminer

Tiramisú

mit weißem Kaffee Eis*

Tiramisú

con gelato bianco al caffè*

14,00



Sonus Gewürztraminer

Sorbet Variation

Erfrischend, leicht und fruchtig*

Variazione di sorbetti

Rinfrescante, leggero e fruttato*

14,00



Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl

Heimische Sorten mit verschiedenen Chutneys *

Piccola selezione di formaggi

formaggi nostrani con mostarde *

17,00



Auratus Gewürztraminer

„Ritterhof´s Affogato“

Hausgemachtes Vanilleeis, heißer Espresso und cremiger Schokolikör *

„L'affogato del Ritterhof“

Gelato alla vaniglia fatto in casa, espresso bollente e cremoso liquore al cioccolato *

11,00

Classic

Frische Ananas mit Roner Raritas Caldiff Apfelbrand

Ananas fresco con 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.**