ritterhof
RESTAURANT

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

ritterhof
RESTAURANT

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*

ritterhof
RESTAURANT

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

Carpaccio vom Hirsch
Wildkräutersalat, eingelegte Trauben, Lagrein Gel und geröstete Walnüsse*

Carpaccio di cervo
insalata di erbe selvatiche, uva marinata, gel al Lagrein e noci tostate*

18,00

Blauburgunder

Das Fluss- & Erde-Duett
gebeizter Saibling, Senf Kaviar, Jungspinat und Südtiroler Apfel

Duetto tra fiume e terra
salmerino marinato, caviale di senape, spinaci baby
e mela dell'Alto Adige
*

17,00

Natus Souvigner Gris

Suppe / Zuppa

Süppchen von gerösteten Kürbis und Kokos
Mit gebratener Tiefseegarnele, Kürbiskern-Crumble & Kaffir-Limetten-Öl

Zuppa cremosa di zucca arrostita e cocco
Con gambero scottata, crumble di semi di zucca e olio alle foglie di lime kaffir
*

14,50

Gewürztraminer

ritterhof
RESTAURANT

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli mit Steinpilzen
Haselnuss Crumble, Schaum von brauner Butter und Thymian Öl*

Risotto Carnaroli con funghi porcini
crumble di nocciole, schiuma al burro e olio al timo *

18,00

Chardonnay

Herbstliche Maccheroncini
mit gerösteter Kastaniencreme, krosser Guanciale, Salbei und Pecorino*

Maccheroncini d´autunno
con crema di castagne arrostita, guanciale croccante, salvia e pecorino*

17,00

Opes Pinot Grigio

Handgemachte Ravioli
gefüllt mit Ochsenbäckchen, Walnuss Pesto und Gorgonzola Espuma*

Ravioli fatti in casa
ripieni con guancia di bue, pesto alle noci e espuma al Gorgonzola*

17,00

Blauburgunder

Gnocchi „Wild & Wald“
mit Hirschragú, Preiselbeergel, Fichtensprossenhonig Butter*

Gnocchi “Selva e Caccia”
con ragú di cervo, gel ai mirtilli rossi e burro di germogli di abete*

17,00

Novis Kalterersee

ritterhof
RESTAURANT

Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages
zubereitet mit saisonalen Beilagen*

Pesce del giorno
con contorni stagionali*

32,00

Verus Weißburgunder

Rückensteak vom Duroc Schwein
Jus vom Kalterersee Vermouth, gebratene Kalterer Polenta, Rosenkohlblätter und Gel von der Hagebutte*

Costoletta di maiale Duroc
fondo al Vermouth di Kalterersee, polenta di Caldaro croccante, foglie di cavoletti e gelée alla rosa canina *

36,00

Mollis Merlot

Filet vom Weiderind mit Pfefferkruste
knusprige Mini Schupfnudeln und Duett von Pilzen mit Liebstöckel Öl*

Filetto di manzo in crosta di pepi aromatici
mini schupfnudel dorati e duetto di funghi con gocce di olio al levistico*

40,00

Ramus Cabernet Merlot

ritterhof
RESTAURANT

Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln „Ritterhof“
Sanft geschmort im hauseigenen Lagrein mit Apel- Selleriecreme
und Chips von der violetten Kartoffel *

Guancette di bue „Ritterhof“
Brasate lentamente nel nostro Lagrein, su crema di sedano rapa e mela
e chips croccanti di patata viola *

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

ritterhof
RESTAURANT

Dessert | dolce

Schokotörtchen „Flüssiger Kern“
cremiges Haselnuss Eis und Cassis Reduktion*

Tortino al cioccolato dal cuore tenero
gelato cremoso alla nocciola e riduzione di ribes nero*

16,00

Sonus Gewürztraminer

Tartelette „Poire & Yaourt“
Pochierte Williams Birne mit Joghurt Mousse, Preiselbeere und Birnen Sorbet*

Tartelette “Poire & Yaourt”
pera Williams affogata con mousse al yogurt, mirtillo rosso e sorbetto di pera*

14,00

Sonus Gewürztraminer

Sorbet Variation
Erfrischend, leicht und fruchtig*

Variazione di sorbetti
Rinfrescante, leggero e fruttato*

14,00

ritterhof
RESTAURANT

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.