



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

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 Sauvigner 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

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

Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages

zubereitet mit saisonalen Beilagen*

Pesce del giorno

con contorni stagionali*

32,00



Verus Weißburgunder

Wildschweinrücken kurz gebraten

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

Sella di cinghiale scottata

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



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln „Ritterhof“

Sanft geschmort im hauseigenen Lagrein mit Apfel- 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



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



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.**