

Sehr geehrte Gäste, liebe Feinschmecker,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrer erstklassigen Entscheidung,
im Restaurant Ritterhof der **Familie Kemenater** zu speisen!

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

Egregi 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 € 80,00

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 € 80,00

Kalte Vorspeisen | antipasti

Tatar vom heimischen Rind / „Grappa Ambra la Morbida“ / hausgemachtes Brioche

Tartara di manzo nostrano / „Grappa Ambra la Morbida“ / brioche fatto in casa

120 gr. € 18,00

180 gr. € 26,00



— Dignus Blauburgunder

Gemüsetörtchen mit Sauerrahm Teig / Parmesancreme / Basilikum Espuma

Tortino di verdure con pasta di panna agra / crema al parmigiano / espuma al basilico

€ 15,00



— Weißburgunder

„Ritterhof Bowl“ / gebeizter Lachs / Salate / Sojasprossen

Wakame / eingelegter Ingwer / Mango / Avocado / asiatisches Dressing

“Ritterhof Bowl” / salmone marinato / insalata / germogli di soja

wakame / zenzero sottaceto / mango / avocado / salsa asiatica

€ 18,00



— Sauvignon

Suppe / Zuppa

Schaumsüppchen von der Gartenkresse / Topfenpralinen

Crema di crescione / praline di ricotta

€ 14,00



— Sauvignon

Warme Vorspeisen | primi piatti

“Roggen Maltagliati” / handgeschnittenes Kalbsragú
Brotklee / Duett vom Jungspinat

Maltagliati di segale / ragù di vitello tagliato a mano
trifoglio di pane / duetto di spinaci

€ 17,00



Novis Kalterersee

Risotto Carneroli / Holunderblüten / Goldbrassen Filet / Zitronengel

Risotto Carneroli / fior di sambuco / filetto di orata / gel al limone

€ 18,00



Verus Weißburgunder

Tortelli mit Brennessel / Kräuter Ricotta / Paprikacreme

Tortelli con ortica / ricotta con erbe / crema di peperoni

€ 16,00



Natus Sauvignier Gris

Kartoffelgnocchi mit Oliven / Ratatouille Gemüse / Burrata aus Apulien

Gnocchi di patate e olive / verdure ratatouille / burrata Pugliese

€ 16,00



Paratus Sauvignon



Hauptspeisen | secondi piatti

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



Verus Weißburgunder

„Ossobuco“ vom Kalb / Safran Risotto / Gremolata / Wurzelgemüse
Ossobuco di vitello / risotto con zafferano / gremolata / verdure brasate
€ 30,00



Mollis Merlot

Steak vom Roastbeef / Creme von der Süßkartoffel
Aldeiner Bio Shiitake Pilze / Kräuter Jus
Steak di Roastbeef / crema di patate americane
Bio funghi Shiitake di Aldino / salsa con erbe
€ 34,00



Ramus Cabernet- Merlot



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
Kartoffel- Selleriepüree / Senfkohl
Guanciaie di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di patate e sedano rapa / cavolo senape
€ 30,00



Latus Lagrein

Chateaubriand / Sauce Hollandaise / unsere Rosmarinkartoffeln / saisonales Grillgemüse
(mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)

Chateaubriand / salsa olandese / nostre patate al rosmarino / verdure grigliate stagionale
(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d'attesa)
€ 37,00 **pro Person/ a persona**



Manus Lagrein



Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
marinierte Ananas / Kokos Eis
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
ananas marinata / gelato al coco
€ 12,00



Sonus Gewürztraminer

Limetten Tarte / Duett von der Erdbeere
Tarte con lime / duetto di fragole
€ 12,00



Sonus Gewürztraminer

Erfrischend / leicht / fruchtig /
Sorbet Variation aus 3 verschiedenen Früchten
Rinfrescante / leggero / fruttato /
variazione di sorbetti
€ 12,00

Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
heimische Käsesorten /verschiedene Chutneys
Piccola selezione di formaggi nostrani / mostarde diverse
€ 15,00



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.