



Sehr geehrte Gäste, liebe Feinschmecker,

herzlichen Willkommen im Restaurant Ritterhof der **Familie Kemenater!**
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 62,00*
4 Gang mit empfohlener Weinbegleitung 86,00*

Pronti per un viaggio culinario?
Allora lasciatevi sorprendere
dal nostro Chef Willy!

menu da 4 portate a sorpresa 62,00*
menu da 4 portate con l'abbinamento dei vini 86,00*

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

Kalbskopf lauwarm / Graukäseterrine
Wildkräutersalat / Tropea Zwiebel in Rotwein*
Testina di vitello tiepida / terrina di formaggio grigio
insalata di erbe selvatiche / cipolla tropea in vino rosso*
19,00



— Novis Kalterersee

Carpaccio von der Garnele / Kimchi mit Mango / Guacamole*
Carpaccio di gamberi / kimchi con mango / guacamole*
19,00



— Natus Sauvigner Gris

Suppe / Zuppa

Weißweinsuppe / Zimtgebäck*
Zuppa di vino bianco / crostino alla cannella*
14,00



— Verus Weißburgunder

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / Steinpilze / Espuma vom Parmesankäse / Thymianpulver*
 Risotto Carnaroli / funghi porcini / espuma di parmigiano / timo in sabbia*
 19,00



Chardonnay

Kartoffel Gnocchi / Safrancrème / Sardellensauce / Basilikum
 Miesmuscheln in Beurre blanc / Zitronenzeste*
 Gnocchi di patate / crema allo zafferano / colatura di alici / basilico
 cozze in beurre blanc / scorza di limone*
 19,00



Opes Pinot Grigio

Offene Lasagnetta / Rindsgeschmortes / Espuma von Zabaione
 Vermuth vom Gewürztraminer / Linsensprossen*
 Lasagnetta aperta / brasato di manzo / espuma di zabaione salato
 Vermouth di Gewürztraminer / germogli di lenticchie*
 17,00



Blauburgunder

Bandnudeln / weißer Ragù vom Jungschwein / Gremolata vom Kümmel und Zitrone *
 Tagliatelle / ragù bianco di maialino / gremolata di limone e cumino*
 18,00



Opes Pinot Grigio



Hauptspeisen | secondi piatti

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



Verus Weißburgunder

Geschmorter Kalbs Ossobuco / Safran Risotto / Wurzelgemüse*
Ossobuco di vitello / risotto al zafferano / verdure brasate*
38,00



Mollis Merlot

Filet vom Rind / Rindermarkkruste / Kürbiscrème / Serviettenknödel mit Steinpilze*
Filetto di manzo / crosta di midollo / crema di zucca / canederli a fette con funghi porcini*
42,00



Ramus Cabernet- Merlot



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
Kartoffel- Rosmarinpüree / Sprossenkohl / knuspriger Bauchspeck*
Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di patate e rosmarino / cavolini di bruxelles / pancetta croccante*

32,00



Latus Lagrein

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



Manus Lagrein



Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Brombeeren Creme / Bananen Eis*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
crema di more / gelato alla banana*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Feigen Tarte / Heidelbeer- Rotweineis / Baiser*
Tarte di fichi / gelato di mirtilli neri e vino rosso / meringhe*
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

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.