



Willkommen im Restaurant Ritterhof

der Familie Kemenater

Genießen Sie regionale und mediterrane Küche in stilvollem Ambiente mit Panoramablick.

Zu jedem Gericht empfehlen wir die passenden Weine vom hauseigenen **Weingut Ritterhof**, dessen Keller sich direkt unter unserem Restaurant befindet.

Seit 1968 entstehen hier charaktervolle Weine, seit 1999 geführt von der **Familie Roner** aus Tramin und vinifiziert von **Winzerin Eva Kaneppele**.

Kellermeister Hannes Bernard teilt die Ritterhof-Weine in drei Linien: **Terra, Collis** und **Rarus** – von bodenständig bis außergewöhnlich.

Ein Gläschen in Ehren kann niemand verwehren.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

Ihr Team vom Restaurant & Weingut Ritterhof

“La vita è troppo breve per bere vini mediocri.”

J. W. von Goethe

Benvenuti al **Ristorante Ritterhof** della famiglia Kemenater.

Qui vi attendono sapori regionali e mediterranei in un ambiente elegante con vista panoramica.

Accompagnate ogni piatto con un calice dei vini della **Tenuta Ritterhof**, vinificati con passione proprio sotto di noi.

Fondata nel 1968 e oggi guidata da **Eva Kaneppele** e dall'enologo **Hannes Bernard**, la Tenuta propone tre linee di vini: **Terra, Collis** e **Rarus**.

Un pasto senza vino è come un giorno senza sole.

Il team del Ristorante Ritterhof & il team della Tenuta Ritterhof



Sind Sie bereit für eine Genussreise?

Dann lehnen Sie sich zurück
und lassen Sie sich von **Chefkoch Willy** verwöhnen!

4 Gang Überraschungsmenü 62,00*
4 Gang mit empfohlener Weinbegleitung 90,00*

Siete pronti per un viaggio di gusto?

Allora rilassatevi
e lasciatevi coccolare dal nostro **Chef Willy**!

menu da 4 portate a sorpresa 62,00*
menu da 4 portate con l'abbinamento dei vini 90,00*

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

Tiefseegarnelen in Panko- Tempurapanade
Guacamole / Kimchi Gel / Shiitake Pilze*
Gamberi di mare impanati in tempura e panko
Guacamole / gel di kimchi / funghi shiitake*
19,00



Gewürztraminer

Carpaccio vom Hirsch / fruchtiger Rotkohlsalat*
Walnüsse / Kräutersaitlinge
Carpaccio di cervo / insalata di cappucci rossi con frutta autunnale
noci / funghi cardoncelli*
19,00



Novis Kalterersee

Suppe / Zuppa

Kastaniencremesuppe / Vollkorncrostino / Kräuterlardo / Sauerrahm*
Crema di castagne / crostino integrale / lardo con erbe / panna acida*
15,00



Verus Weißburgunder



Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / Kürbis / Pioppini Pilze
Rosmarin / geeiste Crumble vom Ziegenkäse*
Risotto Carnaroli / zucca / funghi pioppini
rosmarino / crumble ghiacciate di formaggio capra*
18,00



Chardonnay

Kartoffel Gnocchi / Hirschragú / Johannisbeeren / Portwein / Gremolata*
Gnocchi di patate / ragú di cervo / ribes / vino Porto / gremolata*
19,00



Blauburgunder

Rotwein Bandnudeln / „Cacio e Pepe“ Creme
knuspriger Blumenkohl*
Tagliatelle al vino rosso / crema di cacio e pepe
sfoglia di cavolfiore croccante*
17,00



Opes Pinot Grigio

Schwarze „Ravioli del Plin“ / Zackenbarsch- Zitronenfüllung
Erbse / Minze / geröstete Erdnüsse*
Ravioli del Plin al nero / ripieni di cernia e limone
piselli e menta / arachidi saltati*
19,00



Verus Weißburgunder



Hauptspeisen | secondi piatti

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



Verus Weißburgunder

Hirschrücken / Walnusskruste / Thymian Jus
gedünsteter Rotkohl / Pastinakencreme*
Sella di cervo / crosta di noci / salsa al timo
crauti rossi / crema di pastinaca*
42,00



Gratus Cabernet Sauvignon

Filet vom Rind / Pfeffersauce / Kartoffelgratin / Kürbiscreme*
Filetto di manzo / salsa al pepe / patate gratinate / crema di zucca*
42,00



Ramus Cabernet- Merlot



Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
Kartoffel- Selleriepüree / Zuckerschoten *
Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
purè di patate e sedano rapa / taccole*
32,00



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





Dessert | dolce

Schokotörtchen mit flüssigen Kern
Apfelstrudel Eis / Pecannüsse / Weißwein Birne*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
gelato allo strudel di mele / noci pecan / pera in vino bianco*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Cannolo mit Kastaniemousse / Halbgefrorenes von weißer Schokolade
Ragout vom Apfelkaki*
Cannolo con mousse di castagne / semifreddo al coccolato bianco
ragù di cachi mela*
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



„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

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.