



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 Simon** 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 Simon!**

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

Praline vom Kalbskopf / rotes Zwiebelkompott / Vogerlesalat / Wasabi Mayo*
Pralina di testina di vitello / composta di cipolla rossa / insalata valeriana / mayo con wasabi*

17,00



Natus Sauvignier Gris

In roter Bete gebeizter Lachs / Orange / Kren / Chioggia Bete *
Salmone marinato con barbabetola / arancia / raffano / rapa di Chioggia*

18,00



Verus Weißburgunder

Suppe / Zuppa

Asiatische Rinder Suppe / Soba Nudeln / Gemüse / Chili Öl*
Brodo di manzo asiatico / soba noodles / verdure / olio di chili*

14,00



Chardonnay

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli / grüner Spargel / Bergamotte / geräucherte Ricotta*
Risotto carnaroli / asparagi verdi / bergamotto / ricotta affumicata*
18,00



Tagliolini / / Tiefseegarnelen / Salzzitrone*
Tagliolini / gamberi di mare / limone sotto sale*
18,00



Ravioli gefüllt mit geschmorten vom Rind / Selleriecreme / Speckstreifen*
Ravioli ripieni manza brasato / crema di sedano rapa / strisce di speck*
18,00



Kartoffel Gnocchi / Bärlauch Pesto / Burrata / Pinienkerne*
Gnocchi di patate / pesto di aglio orsino / crema di burrata / pinoli*
18,00



Hauptspeisen | secondi piatti

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



Verus Weißburgunder

Geschmorte Kaninchenkeule / Kalterer Polenta / Babykarotten*
Coscia di coniglio brasato / polenta di Caldaro / carote baby*
35,00



Novis Kalterersee

Filet vom Rind / bunter Pfeffer / Kartoffelblattlen / Wurzelgemüse*
Filetto di manzo / pepe misto / frittelle di patate / ortaggi a radice*
41,00



Ramus Cabernet-Merlot

Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“
gebrannte Sellerie Creme / Rosenkohl / Parmesan Crumble *
Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“
crema di sedano rapa bruciato / cavolini di Bruxelles / crumble al parmigiano*
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
Duett vom Mango*
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido
duetto di mango*
16,00



Sonus Gewürztraminer

Mousse von der dunklen Schokolade / Schwarzbeere / Butterkeks Crumble*
Mousse di cioccolata fondente / more / crumble di biscotti al burro*
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 Caldifff Apfelbrand
Ananas fresco / Roner Raritas Caldifff 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.