



## 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 charaktvolle 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*

Frischkäse- Kresse Terrine / Wildkräutersalat / Speck / Wachtel Ei\*  
Terrina di formaggio fresco e crescione / insala erbe selvatiche / speck / uova di quaglia\*

16,50



*Sauvignon*

Tiefseegarnelen in Tempura- Panko Panade / Spargelsalat / Miso Mayo \*  
Gamberi di mare in tempura e panko / insalata di asparagi / miso mayo\*

18,00



*Weißburgunder*

## Suppe / Zuppa

Grünes Spargel Cremesüppchen / Duett vom Schnittlauch\*  
Crema di asparagi verdi / duetto di erba cipollina\*

13,00



*Chardonnay*

## Warme Vorspeisen | primi piatti

Schwarzes Risotto Carnaroli / Oktopus vom Grill  
Creme von gerösteter Paprikaschote / Basilikum\*

Risotto carnaroli nero / polpo grigliato  
crema di peperoni al forno / basilico\*

18,00



Trofie / Basilikum Pesto / Burrata / konfierte Tomaten / Zitrone\*  
Trofie / pesto al basilico / burrata / pomodorini confit / limone\*

16,00



Tortelli gefüllt mit Garnele / Erbsencreme / Kaffir Limetten Blätter \*  
Tortelli ripieni con gamberi / crema di piselli / schiuma di foglie di lime\*

17,00



Kartoffel Gnocchi / Kaninchenragout / Salbei\*  
Gnocchi di patate / ragù di coniglio / salvia\*

17,00



## Hauptspeisen | secondi piatti

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



*Verus Weißburgunder*

Weißer Stangenspargel / Schinken vom Dorfmetzger  
Boznersauce / Kartoffeln\*  
Asparagi bianchi / prosciutto dal nostro macellaio  
salsa bolzanina / patate\*  
30,00



*Paratus Sauvignon*

Lammkarree / Kräuter / Portwein Jus / Kartoffelwürfel / Blumenkohl\*  
Carré d'agnello / erbe / salsa di vino Porto / patate a cubetti / cavolfiore\*  
39,00



*Mollis Merlot*

Flanksteak vom Grill / grüner Pfeffer / Thymiankartoffeln / Jungspinat\*  
Bavetta di manzo alla griglia / pepe verde / patate al timo / spinaci baby\*  
38,00



*Ramus Cabernet-Merlot*

## Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln sanft geschmort im „Lagrein Ritterhof“  
Petersilienwurzel Creme / Dauphine Kartoffeln \*  
Guancia di bue brasato lentamente in vino „Lagrein Ritterhof“  
crema di prezzemolo rapa / patate Dauphine\*  
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 von der Blaubeere\*  
Tortino caldo al cioccolato con cuore liquido  
duetto di mirtillo nero\*  
16,00



*Sonus Gewürztraminer*

Mousse von der weißen Schokolade / Erdbeere / Rhabarber\*  
Mousse al cioccolato bianco / fragole / rabarbaro\*  
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.