ritterhof
RESTAURANT

Willkommen im Ritterhof – Ihr Logenplatz über den Weinbergen

Hier verschmelzen **alpine Bodenständigkeit** und **mediterrane Leichtigkeit** zu einem besonderen Genussmoment. Genießen Sie regionale und mediterrane Küche der **Familie Kemenater**, während Ihr Blick über den **Kalterer See** schweift.

Genuss direkt vom Ursprung

Zu jedem Gericht servieren wir die passenden Weine aus dem **hauseigenen Weingut**, dessen Keller direkt unter dem Restaurant liegt. Seit 1968 entstehen hier charaktervolle Tropfen, heute geführt von Familie Roner und geleitet von Winzerin **Eva Kaneppele**.

Die drei Wein-Linien von Kellermeister Hannes Bernard:

- Terra, Collis & Rarus – von bodenständig bis außergewöhnlich.

Erleben Sie Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden!

Ihr Team vom Restaurant & Weingut Ritterhof

Benvenuti al Ritterhof – Il vostro posto in prima fila sopra i vigneti

Qui la **concretezza alpina** e la **leggerezza mediterranea** si fondono in un momento di piacere unico. Gustate la cucina regionale e mediterranea della **famiglia Kemenater**, mentre il vostro sguardo spazia sul **Lago di Caldaro**.

Il gusto direttamente alla fonte

Per ogni piatto vi consigliamo i vini abbinati della nostra **tenuta vinicola Ritterhof**, la cui cantina si trova proprio sotto il ristorante. Dal 1968 produciamo vini di carattere, oggi curati dalla famiglia Roner e guidata da **Eva Kaneppele**.

Le tre linee di vini del enologo Hannes Bernard:

- Terra, Collis & Rarus – dal gusto autentico all'eccellenza straordinaria.

Vivete un'ospitalità che viene dal cuore.

Vi auguriamo ore liete e di puro godimento!

Il vostro team del Ristorante & Tenuta Vinicola Ritterhof

ritterhof
RESTAURANT

Unsere Menü-Empfehlung

„Die Reise durch den Ritterhof“

Lassen Sie sich von Chefkoch Simon überraschen

und lehnen Sie sich entspannt zurück.

für mind. 2 Personen
4 Gang Überraschungsmenü |62,00*
Inklusive passender Weinbegleitung | 90,00*

La nostra proposta: Il Menù Degustazione

„In viaggio attraverso il Ritterhof“

Lasciatevi sorprendere dallo Chef **Simon** e godetevi una serata in totale relax.

per minimo due persone
menu da 4 portate a sorpresa|62,00*
Inclusa degustazione di vini abbinati | 90,00*

ritterhof
RESTAURANT

Starter

Ritterhof Tatar vom Rind
Veredelt mit „Grappa Ambra la Morbida“, serviert mit hausgemachtem Brioche*

Tartare di manzo „Ritterhof“
Aromatizzata alla „Grappa Ambra la Morbida“, servita con brioche fatta in casa*

120 gr. 20,00
180 gr. 28,00

Dignus Blauburgunder

Asiatische Inspiration
Rindfleischsalat im zarten Reisblatt mit Mango, Ingwer und Sojasauce*

Inspirazione asiatica
Insalata di manzo in foglio di riso con mango, zenzero e salsa di soia*

16,00

Natus Souvignier Gris

Knusprige Tiefseegarnelen
mit Avocado Salsa und Limetten Mayo*

Gamberi di profondità croccanti
con salsa di avocado e mayo al lime*

18,00

Chardonnay

Suppe / Zuppa

„Der schwimmende Garten“
Gazpacho, Tomaten Gel und Brotsegel*

„Il Giardino Galleggiante“
Gazpacho, gel di pomodoro, e vela di pane*

15,00

Sauvignon

ritterhof
RESTAURANT

Warme Vorspeisen | primi piatti

Risotto Carnaroli
mit eingelegter Zitrone, krosser Guanciale, Pecorino und Balsilikum Öl*

Risotto Carnaroli
con limone in sale, guanciale croccante, pecorino e olio al basilico *

17,00

Sauvignon

Spaghetti “alla chitarra”
mit Oktopus, Broccoletti und Datterini Confit*

Spaghetti alla chitarra
con polpo, broccoletti e confit di datterini*

18,00

Weißburgunder

Handgemachte Ravioli
gefüllt mit Pfifferlingen, Aprikosenbutter, Pistazien Crumble und Schnittlauch Öl*

Ravioli fatti in casa
ripieni con finferli, burro con albicocche, pistacchio e olio di erba cipollina*

17,00

Opes Pinot Grigio

Gnocchi „Estate“
mit Burrata, Zitrone, Zucchini und Minze *

Gnocchi di patate estive
con burrata, limone, zucchini e menta*

16,00

Paratus Sauvignon

ritterhof
RESTAURANT

Hauptspeisen | secondi piatti

Fisch des Tages
zubereitet mit saisonalen Beilagen*

Pesce del giorno
con contorni stagionali*

32,00

Verus Weißburgunder

„Tagliata“ vom Rind
mit Rauke, Ofentomaten, Parmesanspähne und Kartoffelwürfel*

Tagliata di manzo
con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e cubetti di patate*

33,00

Ramus Cabernet Merlot

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Kräuterkruste
Rosmarin Kartoffeln und mediterranes Gemüse *

Sella di vitello con crosta di erbe
patate al rosmarino e verdure mediterranee*

35,00

Dignus Blauburgunder

ritterhof
RESTAURANT

Hauptspeisen | secondi piatti

Ochsenwangerln „Ritterhof“
Sanft geschmort im hauseigenen Lagrein auf Karotten Creme und Kaiserschoten *

Guancette di bue „Ritterhof“
Brasate lentamente nel nostro Lagrein, su crema di carote e taccole *

32,00

Latus Lagrein

Chateaubriand
Mit Sauce Hollandaise, unseren Kartoffeln und Grillgemüse
(mind. 2 Personen / 30 Minuten Wartezeit)*

Chateaubriand
Con salsa olandese, le nostre patate e verdure grigliate di stagione
(minimo 2 persone / 30 minuti tempo d´attesa)*

44,00 pro Person/ a persona

Manus Lagrein

ritterhof
RESTAURANT

Dessert | dolce

Schokotörtchen „Flüssiger Kern“
Papaya Salat und Passionsfrucht Sorbet*

Tortino al cioccolato dal cuore tenero
insalata di papaya e sorbetto di frutta passione*

16,00

Sonus Gewürztraminer

Tiramisú
mit weißem Kaffee Eis*

Tiramisú
con gelato bianco al caffè*

14,00

Sonus Gewürztraminer

Sorbet Variation
Erfrischend, leicht und fruchtig*

Variazione di sorbetti
Rinfrescante, leggero e fruttato*

14,00

ritterhof
RESTAURANT

Dessert | dolce

Kleine Käseauswahl
Heimische Sorten mit verschiedenen Chutneys *

Piccola selezione di formaggi
formaggi nostrani con mostarde *

17,00

Auratus Gewürztraminer

„Ritterhof´s Affogato“
Hausgemachtes Vanilleeis, heißer Espresso und cremiger Schokolikör *

„L’affogato del Ritterhof“
Gelato alla vaniglia fatto in casa, espresso bollente e cremoso liquore al cioccolato *

11,00

Classic
Frische Ananas mit Roner Raritas Caldiff Apfelbrand

Ananas fresco con 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.