

HERZLICH *Willkommen* am Genussplatzl



Ralf und Stefan mit Team begrüßen Euch herzlich im
"Wirtshaus zum Rehkitz".

Regional ist nicht egal!

Wir sagen unseren Genussmenschen, wo unsere
heimischen Produkte herkommen.

Frisch und ehrlich!



Fisch
von der
Quellfisch
Manufaktur
(Schwendt)



Fleisch & Geflügel
von der
Metzgerei Huber
(Oberndorf i.T.),
Gourmetfein
(Oberösterreich)
und lokale Bauern



Obst & Gemüse
von Tiroler Bauern
über Sinnesberger
(Kirchdorf i.T.),
Maier Früchtegroßhandel
(Kitzbühel),
Bauernhof Kiener



**Bio-Eier &
Bio-Pilze**
vom
Biohof Mittern
(Aurach)



Milchprodukte
aus der
Sennerei
Westendorf
und
Tirol Milch

FÜR DEN ersten Gang

Klassisches Beef Tatar vom Tiroler Stier

Toastbrot | Bauernbutter

(als Vorspeise) € 22,50

(als Hauptspeise) € 28,50

Schlutzkrapfen | Füllung der Saison

braune Butter | Parmesan

€ 16,50

6 Stk. Tiroler Weinbergschnecken „Kaiserschnecke“

aus dem Kaisergebirge Ellmau mit Zweierlei Butter

und Sauerteigbrot

€ 15,90

oder 12 Stück

€ 21,50

Was Gesundes

Grüner Salat

mit Vinaigrette

€ 6,90

Gemischter Beilagensalat

mit Vinaigrette

€ 7,50

"Rehkitz"-Salat

nach Saison

Linzen | Vinaigrette

€ 17,90

wahlweise mit: gebratenem Schwendter Fischfilet

€ 29,80

gebratenem Landhendl (natur)

€ 23,90

Ziegenkäse | Birne | Walnuss

€ 24,90

Feines Süppchen

Kräftige Rindsuppe

Frittaten | Schnittlauch

€ 7,80

Kräftige Rindsuppe

2 kleine gebackene Kaspresknödel | Schnittlauch

€ 8,00

Für die kleinen Gäste

Spätzle

Sauce

€ 10,50

Kleines Wiener vom Hofschwein

Pommes

€ 15,90

Grillwürstel

Pommes

€ 12,90

Am Abend erlauben wir uns, für das Rehkitz Gedeck
(Aufstrich & Sauerteigbrot) € 4,50 pro Person zu verrechnen.

ZUM Hauptgang

Ausgelöstes Backhendl

Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

€ 24,50

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Petersilienkartoffeln oder Pommes | Preiselbeeren | Zitrone

€ 21,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln oder Pommes | Preiselbeeren | Zitrone

€ 32,50

Spanferkelstelze

Krautsalat | Grammeln | Senf

€ 29,50

Kalbsrahmgulasch

Butterspätzle | Sauerrahm

€ 28,90

Schlutzkrapfen | Füllung der Saison

Nussbutter | Parmesan | grüner Salat

€ 24,50

Käsespätzle

Röstzwiebeln | grüner Salat

€ 18,90

Auf Vorbestellung 2 Tage davor!

Kalbsstelze ab 4 Personen

Semmelknödel | Sauerkraut | Kümmelsaft | Gedeck

€ 37,00
pro Person

Fondue-Menü ab 4 Personen

Rinderfilet | Kalbsfilet | Hendlfilet | grüner Salat

Sauerteigbrot | heurige Rosmarinkartoffeln

verschiedene Saucen

Dessert-Variation | Gedeck

€ 65,00
pro Person

Am Abend erlauben wir uns, für das Rehkitz Gedeck
(Aufstrich & Sauerteigbrot) € 4,50 pro Person zu verrechnen.

DIE SÜNDE danach!

Kaiserschmarrn

wahlweise mit Rumrosinen | Apfelmus | Zwetschkenröster
(ca. 20 Minuten Wartezeit)

€ 17,90

Ofenfrisches Schokoküchlein

€ 13,90

Palatschinken

2 Stück | Marillenmarmelade oder Nutella

€ 9,20

Eispalatschinken

1 Stück | Vanilleeis | Schokosoße | Sahne

€ 9,50

Affogato al caffè

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis

€ 6,90

Hausgemachtes Sorbet

nach Saison

€ 4,50
pro Kugel

Hausgemachte Profiteroles

Schokosoße | Garnitur nach Saison

€ 12,90


Cuore di Gelato Italiano
Fabio e Stefan

Genießt unsere hausgemachten Eissorten aus unserer Gelateria,
Cuore di Gelato Italiano



UNSERE Getränke

Für die Eröffnung

„Rehkitz“ Spritz

Tonic | Grapefruit | Soda

1/4 € 8,50

Aperol Spritz Veneziano

Prosecco | Aperol | Soda

1/4 € 8,50

Sanbitter Spritz (alkoholfrei)

Traubensaft | Soda

1/4 € 7,90

Aperol Tonic

Tonic | Aperol | Soda

1/4 € 8,20

Hugo

Prosecco | Holunder | Minze | Soda

1/4 € 8,50

Hugo Virgin

Holunder | Minze | Soda

1/4 € 5,50

Weißwein | Rotwein gespritzt

1/4 € 5,90

Gin Tanqueray No. 10

4 cl Gin | 0,2l Indian Tonic | Orange

1/4 € 13,90

Prosecco „Masottina“

Valdobbiadene DOCG

0,1l € 6,80

Champagner Gosset

Extra Brut

0,1l € 12,00

Für die „Unterhopften“

Stiegl-Hell

vom Fass

0,3l € 4,80

0,5l € 5,90

Stiegl-Radler

vom Fass

0,3l € 4,80

Franziskaner Weißbier hell

vom Fass

0,3l € 5,60

0,5l € 6,20

Stiegl 0,0% Freibier

alkoholfrei

0,33l € 4,90

Franziskaner Weißbier

alkoholfrei

0,33l € 5,20

UNSERE Getränke

Etwas für die Verdauung...

Aggstein Williams	2 cl	€ 4,90
Aggstein Marille	2 cl	€ 4,90
Aggstein Haselnuss	2 cl	€ 4,90
Aggstein Schoko-Chili (Likör)	2 cl	€ 4,90
Rochelt Wachauer Marille	2 cl	€ 18,50
Rochelt Waldhimbeere	2 cl	€ 26,50
Rochelt Wilde Vogelbeere	2 cl	€ 26,50
Rochelt Gravensteiner	2 cl	€ 22,00
Rochelt Schwarzer Holunder	2 cl	€ 28,00

...aber bitte keinen Schnaps!

Averna	4 cl	€ 6,50
Averna Sour Averna Zitronensaft Eiswürfel	4 cl	€ 6,50
Frapin Cognac VIP XO	4 cl	€ 23,50
Zacapa Rum XO Gran Reserva 25 y	4 cl	€ 23,50
Baileys	4 cl	€ 5,20
Wodka Wellness Wodka Soda Zitrone	4 cl	€ 12,90
Wodka Red Bull Wodka Red Bull	4 cl	€ 13,90

UNSERE Getränke

Etwas ohne Alkohol...

Montes Mineralwasser

aus Tirol (Brixlegg)
still | prickelnd

0,33l € 4,20
0,75l € 7,80

Karaffe Leitungswasser | Sodawasser

€ 3,50

Hallstein Wasser

natur

0,75l € 14,90

Limonaden

Coca-Cola | Almdudler | Spezi

0,33l € 4,60

Säfte pur

Apfelsaft naturtrüb | Johannisbeere
Marille | Orangensaft

pur 0,25l € 3,90
gespritzt 0,25l € 4,60
pur 0,5l € 6,30
gespritzt 0,5l € 5,90

Holunder gespritzt

0,25l € 3,60
0,5l € 4,90

Soda Zitrone

0,25l € 4,10
0,5l € 5,20

*...das von
innen wärmt*

Verlängerter

€ 3,90

Cappuccino

€ 4,60

Espresso

€ 3,60

Espresso Macchiato

€ 3,80

Doppelter Espresso

€ 4,80

Kännchen Tee

diverse Sorten "Five Cup"

€ 4,60





WIRTSHAUS
ZUM REHKITZ

Der Genussplatz!

Willkommen

www.rehkitz.tirol



Cuore di Gelato Italiano
Fabio e Stefan

in der



AUWIRT

RESTAURANT + ROOMS + EVENTS

Genusswelt

www.auwirt.at



GENUSSCATERING

Ralf & Stefan
BERNER & MONITZER

von Ralf & Stefan!

www.genuss-catering.tirol