

HERZLICH *Willkommen*



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

Regional ist nicht egal!

Wir sagen unseren Besucher*innen, wo unsere
heimischen Produkte herkommen.

Frisch und ehrlich!



Fisch
von der
Quellfisch Manu-
faktur
(Schwendt)



Fleisch
von der
Metzgerei Huber
(Oberndorf i.T.),
Gourmetfein
(Oberösterreich)



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



Eier
vom
Biohof Mittern
(Aurach)



Milchprodukte
aus der Sennerei
Westendorf und
Alm-Käse vom
Koasamand'l
(Kirchdorf/Gasteig)

FÜR DEN ersten Gang

Beef Tatar vom Tiroler Stier

Kartoffel | Eigelb | Schwarzer Knoblauch

(als Vorspeise) € 21,50

(als Hauptspeise) € 26,50

Schlutzkrapfen | Füllung der Saison

Nussbutter | Parmesan

€ 15,50

6 Stk. Tiroler Weinbergschnecken

aus dem Kaisergebirge Ellmau mit Asia-Knoblauchbutter
und Sauerteigbrot

€ 14,90

oder 12 Stück

€ 19,90

Was Gesundes

Grüner Salat

mit Vinaigrette

€ 6,90

"Rehkitz"-Salat-Bowl

Wildkräuter-Salat | Gurke | Mais | Berglinsen | Kraut

Tomaten | Fruchtperlen | Vinaigrette

€ 15,90

wahlweise mit: 3 Stück Wildfanggarnelen

€ 25,90

gebratenem Landhendl (natur)

€ 19,50

Feta und Oliven

€ 18,50

Feines Süppchen

Rinder Consommé

Frittaten | Wurzelwerk

€ 7,00

Rinder Consommé

kleiner Kaspressknödel | Wurzelwerk

€ 7,20

Für die kleinen Gäste

Spätzle

Sauce

€ 9,90

Kleines Wiener vom Hofschwein

Pommes

€ 13,90

Grillwürstel

Pommes

€ 11,90

Am Abend erlauben wir uns, für das Gedeck
€ 4,50 pro Person zu verrechnen.

ZUM Hauptgang

Ausgelöstes Backhendl

Kartoffel-Vogerl-Salat | Preiselbeeren | Zitrone

€ 22,00

Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Petersilienkartoffeln oder Pommes | Preiselbeeren | Zitrone

€ 19,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Petersilienkartoffeln oder Pommes | Preiselbeeren | Zitrone

€ 31,00

Spanferkelstelze

Krautsalat | Grammel | Senf

€ 26,90

Kalbsrahmgulasch

Kräuterspätzle | Vanillekarotten | Sauerrahm

€ 27,90

Schlutzkrapfen | Füllung der Saison

Nussbutter | Parmesan | Beilagensalat

€ 24,00

Kässpätzle

Röstzwiebeln | grüner Salat

€ 16,90

Auf Vorbestellung!

Kalbsstelze ab vier Personen

Semmelknödel | Sauerkraut | Kümmelsaft | Gedeck

€ 34,00
pro Person

Suppenfondue ab 4 vier Personen

Kaiserschmarren | Gedeck

€ 48,00
pro Person

Am Abend erlauben wir uns, für das Gedeck
€ 4,50 pro Person zu verrechnen.

DIE SÜNDE danach!

Kaiserschmarrn

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

€ 16,50

Lava Cake

Salted Caramel | Kirsche | Caramel-Eis | Walnuss

€ 12,90

Hausgemachtes Vanilleeis

marinierte Erdbeeren

€ 10,90

Palatschinken

Zwei Stück | Marillenmarmelade oder Nutella

€ 9,20

Eispalatschinken

€ 9,50

Affogato al caffè

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis

€ 6,90

Hausgemachtes Sorbet

nach Saison

€ 4,50

Unsere tägliche Kuchenauswahl und weitere Sünden ;-)
finden Sie auch auf der Tageskarte.

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte mit
hausgemachten Eissorten aus unserer Gelateria,
Cuore di Gelato Italiano


Cuore di Gelato Italiano
FARTE e CREATIVITÀ



UNSERE Getränke

Für die Eröffnung

„Rehkitz“ Spritz

Prosecco | Grapefruit | Soda

1/4 € 7,20

Aperol Spritz Veneziano

Prosecco | Aperol | Soda

1/4 € 7,90

Aperol Tonic

Tonic | Aperol | Soda

1/4 € 6,90

Hugo

Prosecco | Holunder | Minze | Soda

1/4 € 7,10

Hugo Virgin

Holunder | Minze | Soda

1/4 € 4,90

Weißwein | Rotwein gespritzt

1/4 € 6,50

Gin Tanqueray No. 10

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

1/4 € 11,90

Masottina

Valdobbiadene DOCG

0,1l € 6,70

Champagner Gosset

Extra Brut

0,1l € 12,00

Champagner Gosset

Grand Rosé

0,1l € 17,50

Für die „Unterhopfen“

Stiegl-Hell

vom Fass

0,3l € 4,50

Stiegl-Radler

vom Fass

0,3l € 4,50

Stiegl Wildshut Bio-Perlage

mit schaumweintypischer Entfaltung

0,7l € 42,00

Franziskaner Weißbier hell

vom Fass

0,3l € 4,60

Stiegl 0,0% Freibier

alkoholfrei

0,33l € 4,00

Franziskaner Weißbier

alkoholfrei

0,33l € 4,60

UNSERE Getränke

Für den feinen Gaumen

Weißweine

Grüner Veltliner

Ried Wechselberg
„Genuss-Edition“ | Weingut Johann Topf

1/8 € 7,80

Pinot Grigio

Italien

1/8 € 6,90

Sauvignon Blanc „Reserve“

1/8 € 8,00

Weissburgunder

Schloss Maruševec

1/8 € 6,00

Roséweine

Rosé

Österreich

1/8 € 7,20

Rotweine

W1 Reserve Cuvée

Niederösterreich

1/8 € 7,80

Zweigelt

Burgenland

1/8 € 7,90



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

...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	€ 9,80
Wodka Red Bull Wodka Red Bull	4 cl	€ 11,90

UNSERE Getränke

Etwas ohne Alkohol...

Montes Mineralwasser

aus Tirol (Brixlegg)	0,33l	€ 3,40
still prickelnd	0,75l	€ 6,90

Hallstein Wasser

natur	0,75l	€ 14,90
-------	-------	---------

Limonaden

Coca-Cola Almdudler	0,33l	€ 4,00
-----------------------	-------	--------

Säfte pur

Apfelsaft naturtrüb Johannisbeere	pur 0,25l	€ 3,60
Marille Orangensaft	gespritzt 0,25l	€ 3,50
	pur 0,5l	€ 5,90
	gespritzt 0,5l	€ 5,40

Holunder gespritzt

0,25l	€ 3,50
0,5l	€ 4,90

Soda Zitrone

0,25l	€ 3,50
0,5l	€ 4,90

*...das von
innen wärmt*

Verlängerter

€ 3,80

Cappuccino

€ 4,20

Espresso

€ 3,30

Espresso Macchiato

€ 3,50

Doppelter Espresso

€ 4,80

Kännchen Tee

€ 4,60

diverse Sorten "Five Cup"



Ein Hoch auf den **GENUSS!**



UNSER GENUSSCATERING FÜR ALLE ANLÄSSE.

EGAL OB GRILL- ODER WEIHNACHTSFEST, GEBURTSTAGSFEIERN, HOCHZEITEN, FIRMENEVENTS ODER EIN MEHRTÄGIGER KONGRESS – WIR SERVIEREN FINGERFOOD AM TABLETT, KALTE PLATTEN, RAFFINIERTER CANAPÉS ODER BIETEN EIN REICHHALTIGES BUFFET AN. FÜR IHRE VERANSTALTUNG ORGANISIEREN WIR AUCH GERNE EIN MEHRGÄNGIGES MENÜ MIT ALLEM DRUMHERUM. GANZ WIE SIE ES WÜNSCHEN, OB FÜR EINE FEIER IM PRIVATEN ODER HOCHOFFIZIELL. VON DER VORSPEISE ÜBER DIE HAUPTSPESIE BIS HIN ZUM DESSERT – ALLES PERFEKT DEKORIERT UND ARRANGIERT.

www.rehkitz.tirol

