

# HERZLICH *Willkommen* *am Genussplatzl*



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

## *Regional ist nicht egal!*

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

Frisch und ehrlich!



**Fisch**  
Kaiserwinkl  
Fischteiche



**Fleisch & Geflügel**  
von der  
Metzgerei Huber  
[Oberndorf i.T.],  
Gourmetfein  
[Oberösterreich]  
und lokalen 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



## Teigtascherl mit saisonaler Füllung

braune Butter | Parmesan

16,50

## 6 Stk. Tiroler Weinbergschnecken

aus dem Kaisergebirge Ellmau

mit Zweierlei Butter | Sauerteigbrot

15,90

oder 12 Stück 21,50

## Feines Süppchen

### Kräftige Rindssuppe

Frittaten | Schnittlauch

7,80

### Kräftige Rindssuppe

2 kleine gebackene Kaspressknödel | Schnittlauch

8,00

## Was Gesundes



### Grüner Salat

mit Vinaigrette

6,90



### Gemischter Beilagensalat

mit Vinaigrette

7,50



### "Rehkitz-Salat"

bunte Blattsalate | Linsen | Datteltomaten | Vinaigrette

17,90

Ziegenkäse | Birne | Walnuss

24,90

ausgelöstes Backhendl

24,90

Fischfilet „Catch of the day“

29,80

## Für die kleinen Gäste

### Spätzle

Rahmsoße

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.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

# ZUM Hauptgang

## Ausgelöstes Backhendl

Erdäpfelsalat | Rahmgurken | Preiselbeeren | Zitrone 24,90

## Wiener Schnitzel vom Hofschwein

Erdäpfelsalat | Petersilienkartoffeln oder Pommes 22,90  
Priselbeeren | Zitrone

## Wiener Schnitzel vom Milchkalb

Erdäpfelsalat | Petersilienkartoffeln oder Pommes 32,50  
Priselbeeren | Zitrone

## Spanferkelstelze

Krautsalat | Grammeln | Senf | Biersaftl 29,80

## Kalbsrahmgulasch

Butterspätzle | Sauerrahm 29,80



## Teigtascherl mit saisonaler Füllung

brauner Butter | Parmesan | grüner Salat 24,50



## Käsespätzle

Röstzwiebeln | grüner Salat 19,30

## „Rekitz Chefs Choice Menü“ in 3 Gängen

Ein täglich frisch zusammengestelltes Menü,  
das die besten saisonalen Zutaten kreativ vereint. 58,00  
Lass dich von unserer Küche überraschen und  
genieße authentische Aromen aus der Region. pro Person  
inklusive Gedeck

## Auf Anfrage!

### Käsefondue ab 2 Personen

Huber's Schinkenspeck | frische Beeren 55,00  
eingelegtes Gemüse | verschiedene Brotsorten pro Person  
inklusive Gedeck

Am Abend erlauben wir uns, für das Rehkitz-Gedeck  
[Aufstrich & Sauerteigbrot] 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

# DIE SÜNDE danach!

## Kaiserschmarrn

frische Beeren | Vanilleeis | Apfelmus | Zwetschenröster  
wahlweise mit Rumrosinen  
[ca. 20 Minuten Wartezeit]

17,90

## Ofenfrisches Schokoküchlein

[Valrhona Manjari 62%]  
mit Beerenragout | Vanilleeis | Schlagobers

14,90

## Palatschinken

2 Stück | Marillenmarmelade oder Nutella

9,20

## Eispalatschinken

1 Stück | Vanilleeis | Schokoladensoße | Schlagobers

9,80

## Affogato al caffè

Espresso | Vanilleeis

6,50

## Hausgemachte Profiteroles

Vanilleeis | Schokoladensoße

13,90

## Hausgemachtes Sorbet

4,50  
pro Kugel

  
Cuore di Gelato Italiano  
Fabio e Stefan

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

Am Abend erlauben wir uns, für das Rehkitz-Gedeck  
[Aufstrich & Sauerteigbrot] 4,50 pro Person zu verrechnen.

Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

# UNSERE Getränke

## *Für die Eröffnung*

### **„Rehkitz-Spritz“**

Tonic | Grapefruit | Soda

1/4 7,90

### **Aperol Spritz Veneziano**

Prosecco | Aperol | Soda

1/4 8,90

### **Sanbittèr Spritz** [alkoholfrei]

Traubensaft | Soda

1/4 7,90

### **Aperol Tonic**

Tonic | Aperol | Soda

1/4 7,90

### **Hugo**

Prosecco | Holunder | Minze | Soda

1/4 7,90

### **Hugo Virgin** [alkoholfrei]

Holunder | Minze | Soda

1/4 4,90

### **Weißwein | Rotwein gespritzt**

1/4 5,90

### **Gin Tanqueray No. 10**

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

1/4 12,50

### **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 4,50

0,5l 5,40

### **Stiegl-Radler**

vom Fass

0,3l 4,50

### **Franziskaner Weißbier hell**

vom Fass

0,3l 4,60

0,5l 5,80

### **Stiegl 0,0% Freibier**

alkoholfrei

0,33l 4,90

### **Franziskaner Weißbier**

alkoholfrei

0,33l 4,90

# UNSERE Getränke

*Für den feinen Gaumen*

## *Prickelndes*

### **Prosecco „Villa Sandi“**

6,80

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

### **Winzersekt Rosé Reserve**

8,90

Weingut Topf

### **Champagne aus dem Hause Gosset**

12,00

Extra Brut

## *Weinmomente*

### **Weißweine glasweise**

#### **Grüner Veltliner „Genuss-Edition“**

1/8 7,80

#### **Chardonnay**

1/8 7,90

#### **Sauvignon Blanc**

1/8 6,50

#### **Weissburgunder**

1/8 6,50

### **Roséweine glasweise**

#### **Rosé**

1/8 7,20

### **Rotweine glasweise**

#### **Cuvée „Genuss-Edition“**

1/8 7,80

aus „Cabernet Sauvignon Merlot“

### **Zweigelt**

1/8 7,20



# 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	11,90
Wodka Red Bull		
Wodka   Red Bull	4 cl	12,90



# UNSERE Getränke

## *Etwas ohne Alkohol...*

### Montes Mineralwasser

aus Tirol (Brixlegg)  
still | prickelnd

0,33l	3,60
0,75l	7,50

### Karaffe Leitungswasser | Sodawasser

3,50

### Hallstein Wasser

natur

0,75l	14,90
-------	-------

### Limonaden

Coca-Cola | Almdudler | Spezi

0,33l	4,40
-------	------

### Säfte pur

Apfelsaft naturtrüb | Johannisbeere  
Marille | Orangensaft

pur 0,25l	3,90
gespritzt 0,25l	3,80
pur 0,5l	6,30
gespritzt 0,5l	5,90

### Holunder gespritzt

0,25l	3,60
0,5l	4,90

### Soda Zitrone

0,25l	3,60
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

diverse Sorten "Five Cups"

4,60



Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.



# Die Genusswelt von **RALF & STEFAN**



Gestaltung: [www.werbeagenturkirchner.at](http://www.werbeagenturkirchner.at)



**WIRTSHAUS ZUM REHKITZ**  
Am Rehbühel 30  
6370 Kitzbühel  
+43 5356 66 122  
[www.rehkitz.tirol](http://www.rehkitz.tirol)



**GENUSS CATERING**  
Schlossbergstraße 1, START.N  
6370 Kitzbühel  
+43 664 42 79 079  
[www.genuss-catering.tirol](http://www.genuss-catering.tirol)



**GASTHOF AUWIRT**  
Pass-Thurn-Straße 13  
6371 Aurach bei Kitzbühel  
+43 664 12 87 763  
[www.auwirt.at](http://www.auwirt.at)

Die aktuellen Öffnungszeiten findet ihr auf unseren Webseiten.

## UPCOMING EVENTS 2026 IM



Freitag, 16.01.26  
ab 18:30 Uhr

• OTT •

### Wine & Dine „Ein Winzer, ein Tisch“ im Auwirt

mit dem **Weingut Ott | € 140,- p. P.**

Edle Weinverkostung inkl. Degustationsdinner  
[Wasser & Kaffee].

**Begrenzte Teilnehmerzahl,  
frühzeitige Reservierung empfohlen!**

Samstag, 14.02.26  
ab 18:00 Uhr

### Valentinstag im Wirtshaus zum Rehkitz

Ein kleine, feine Steakkarte vom Tiroler Stier.

Samstag, 14.02.26  
ab 17:00 Uhr



### Faschingsball wie früher im Auwirt | freier Eintritt mit Live-Musik „Die Tiroler Lausbuam“.

Ein Abend voller Nostalgie, Tanz & guter Stimmung.

**Prämierung für das beste Kostüm.**

**Wir bitten um Reservierung!**

Mittwoch, 18.02.26  
ab 18:00 Uhr



### Heringsschmaus im Auwirt mit Live-Musik

**€ 99,- p. P. | Kinder bis 12 Jahre: € 35,-**

Traditioneller Heringsschmaus mit feinen  
Fischspezialitäten, kreativen Vorspeisen und Klassikern.  
Bier, Wein- und Sektverkostung [Wasser inkl.]

„Frühlingserwachen“  
den ganzen März 26

### Frühjahrs-Highlights-Karte im Wirtshaus zum Rehkitz

Wir servieren frische saisonale und regionale Gerichte -  
leicht, bunt und richtig geschmackvoll.

Sonntag, 05.04.2026  
10:00 - 14:00 Uhr

### Osterbrunch im Auwirt mit Live-Musik

**€ 65,- p. P. | Kinder bis 12 Jahre: € 35,-**

Großes Frühstücksbuffet mit zusätzlich kalten & warmen  
Schmankerln, inklusive Heißgetränk, Sekt & Quellwasser.  
Besuch vom Osterhasen & dazu eine kleine Überraschung!

Sonntag, 10.05.2026  
10:30 Uhr bis 15:00 Uhr

### Muttertagsbrunch im Rehkitz mit Live-Musik

**€ 68,- p. P. | Kinder bis 12 Jahre: € 35,-**

Kleines Frühstücksbuffet mit anschließendem BBQ &  
Dessertbuffet. Als Willkommensgruß erhält jede Dame  
ein Glas Winzersekt Rosé.



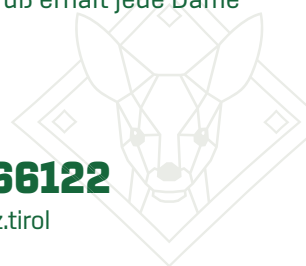
**Jetzt reservieren!**

**+43 664 12 87 763**

[www.auwirt.at](http://www.auwirt.at)

**+43 5356 66122**

[www.rehkitz.tirol](http://www.rehkitz.tirol)







WIRTSHAUS  
**ZUM REHKITZ**  
*Der Genussplatz!*

*Willkommen*

[www.rehkitz.tirol](http://www.rehkitz.tirol)



*Cuore di Gelato Italiano*  
Fabio e Stefan

*in der*



**AUWIRT**  
RESTAURANT + ROOMS + EVENTS

*Genusswelt*

[www.auwirt.at](http://www.auwirt.at)



GENUSSCATERING

*Ralf & Stefan*  
BERNER & MONITZER

*von Ralf & Stefan!*

[www.genuss-catering.tirol](http://www.genuss-catering.tirol)