

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 Manufaktur
(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

Saibling

Melone | Gurke | Gin

€ 17,50

6 Stk. Tiroler Weinbergsschnecken

aus dem Kaisergebirge Ellmau mit Asia-Knoblauchbutter
und Sauerteigbrot

€ 14,90

Was Gesundes

Grüner Salat

mit Vinaigrette

€ 6,90

"Rehkitz"-Salat-Bowl

Sommer-Salat | Gurke | Mais | Berglinsen | Kraut | Tomaten |

Wassermelone | Fruchtperlen | Sommer-Vinaigrette

€ 15,90

wahlweise mit: 3 Stück Wildfanggarnelen

€ 25,90

gebratenem Landhendl (natur)

€ 19,50

Thunfisch Tataki

€ 24,90

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 Backendl

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 | Grammeln | Senf € 26,90

Kalbsrahmgulasch

Kräuterspätzle | Vanillekarotten | Sauerrahm € 27,90

Zwiebelrostbraten vom Tiroler Stier (rosa gebraten)

Babygemüse (bunte Karotten, Baby-Zucchini) | Röstkartoffeln € 33,00

Gebratenes Schwendter Fischilet

Saisonales Risotto | Blattspinat | Pimientonage
(Chorizo, Prosciutto, Pimientos) € 33,50

Schlutzkrapfen | Füllung der Saison

Nussbutter | Parmesan | Beilagensalat € 24,00

Kässpätzle

Röstzwiebeln | grüner Salat € 16,90

Tagliolini mit Auracher Pilzen à la creme

mit frischer Petersilie € 19,80

Immer samstags | sonntags

Ofenfrischer Schweinebraten

Semmelknödel | Sauerkraut | Biersauce € 21,50

Auf Vorbestellung!

Kalbsstelze ab zwei Personen

Semmelknödel | Sauerkraut | Kümmelsaft € 34,00
pro Person

DIE SÜNDE danach!

Kaiserschmarrn

wahlweise mit Rumrosinen | Apfelmus | Zwetschenröster
(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

Affogato al caffè

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis

€ 7,20

Hausgemachtes Sorbet

nach Saison

€ 4,50

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

Fragen Sie auch nach den Eissorten aus
unserer hauseigenen Gelateria,
Cuore di Gelato Italiano


Cuore di Gelato Italiano
fatti e creati





Jetzt
beim Service
reservieren!
oder unter:
+43 5356 66122



Frühstück im Rehkitz

Samstag & Sonntag von 09:00 – 11:30 Uhr

Ab sofort servieren wir jeden Samstag und Sonntag die wichtigste Mahlzeit des Tages. Egal ob klassisch, vegan, vegetarisch oder porridge-fanatisch - hier ist für jeden was dabei! Lassen Sie den Alltagstrubel und die Stadt einmal hinter sich und frühstücken Sie königlich auf dem Sonnberg mit Blick auf die imposante Bergkulisse der Kitzbüheler Alpen.

Auf Reservierungen freut sich das Rehkitz-Team.

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 HAUPTESPEISE BIS HIN ZUM DESSERT – ALLES PERFEKT DEKORIERT UND ARRANGIERT.

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 | 0,2 l Indian Tonic | Orange

1/4 € 11,90

Prosecco „Le Manzane“

Valdobbiadene DOCG

0,1l € 5,70

Champagner Gosset

Extra Brut

0,1l € 12,00

Champagner Gosset

Grand Rosé

0,1l € 17,50

Für die "Unterhopften"

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 Bottega Vinai

Weingut Cortina Cavit Trento

1/8 € 6,90

Sauvignon Blanc „Winkl“

Kellerei Terlan

1/8 € 9,60

Weissburgunder

Schloss Maruševc

1/8 € 6,00

Roséweine

Pinot Noir Rosé

Weingut Schloss Maruševc

1/8 € 7,20

Grain De Glace

Vignerons De St. Tropez

1/8 € 9,50

Rotweine

Cuvée Carnuntum

Weingut Markowitsch

1/8 € 7,40

Zweigelt

Weingut Umathum

1/8 € 7,90

Pinot Noir

Weingut Bayer

1/8 € 7,80



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

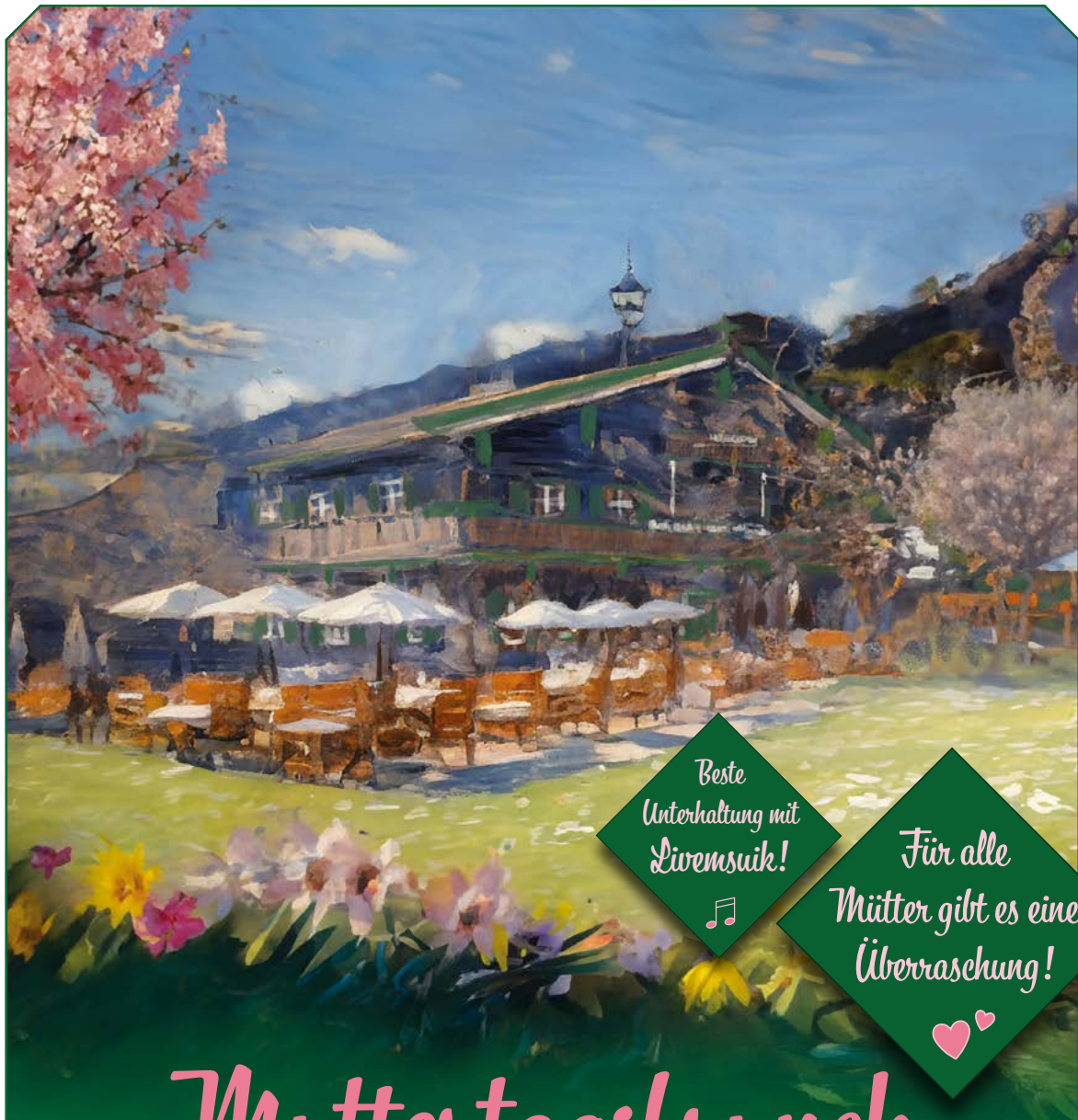
€ 4,80

Kännchen Tee

€ 4,60

diverse Sorten "Five Cup"





Beste
Unterhaltung mit
Livemusik!



Für alle
Mütter gibt es eine
Überraschung!



Muttertagsbrunch

Wir laden Sie herzlichst am Sonntag, 12. Mai 2024
von 09:15 bis 14:00 Uhr ins Rehkitz ein!

Großes Frühstücksbuffet inkl. Heißgetränk
sowie ein BBQ-Buffer mit Schmankerln
aus der Region

Kinder unter 8 Jahre gratis | Kinder ab 8 Jahre € 29,- | Erwachsene pro Person € 59,-

Ralf & Stefan mit dem Team vom Wirtshaus zum Rehkitz freut sich über Reservierungen!

Wirtshaus zum Rehkitz / Am Rehbüchel 30, 6370 Kitzbühel / +43 5356 66122 / www.rehkitz.tirol

www.rehkitz.tirol

