

1617

—

TRADITIONSKÜCHE

Im 1617 laden wir Sie ein, Leogang und unsere Heimat auf die schönste Art und Weise kennenzulernen: Beim Essen. Hier stehen die Klassiker der österreichischen Küche auf der Karte. Der Name 1617 ist eine Hommage an die Geschichte des Forsthofguts, die wir 2017 mit dem 400-Jahr-Jubiläum feiern durften.



GENUSS TRIFFT AUF TRADITION

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

APERITIF

Hopfen Gin 18

Ein Geschmackserlebnis mit 12 Botanicals.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

Bio Antique 32

Zitrusnoten und Nuancen von Wildhefe-Aromatik sind tonangebend. Honig, Datteln und Gewürze schmücken die Sinneswahrnehmung aus.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich
0,375 l

Perlage 10

In der Nase ein fruchtigwürziges Rieslingbukett, auf der Zunge eine zarte Süße und eine charmante Säure.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich
0,1 l

DIGESTIF 2 CL

Urbierbrand 8

Jahrgang 2020 gebrannt aus Wildshuter Urbier Treber.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

Herzog Elsbeere 41

Die Elsbeere ist durch ihre Seltenheit eine Rarität unter den Beeren.

Aromen von Mandel und Marzipan mit einer leichten Säure prägen den Geschmack.

ALKOHOLFREI

waldSPA Refresher 11

Frischer Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze, Ginger Ale

Birnenschaumwein „Champagner Bratbirne“ 9

Manufaktur Jörg Geiger

Schlat, Baden Württemberg, Deutschland

0,1 l

0,75 l

Asitz Red Lemon 10

San Bitter, Bitter Lemon, frische Zitrone

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

Gedeck 4,50
obligatorisch pro Person

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet 25
Brioche – Butter

Gnocchi
Flusskrebserl – Grill Kaviar – Erbse – Beurre blanc 23,40
Spinat – Kräuterseitlinge – Walnuss – Bio Schaffrischkäse 16,50

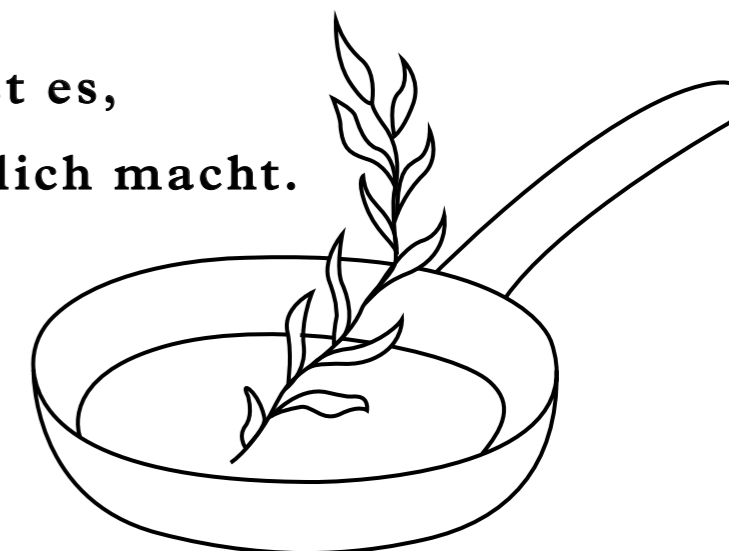
Kalbskopf und Züngerl 20,50
Bio Pastinake – Kirsche – Frisée

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe 8,50
Wahlweise mit: Kaspressknödel | Grießnockerl | Kräuterfrittaten

Kalte Kopfsalatsuppe 11,50
gebeizter Zander – Erbsen

“ **Der Genuss ist es,
der uns glücklich macht.**



All unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.



1617

—
TRADITIONSKÜCHE

HAUPTSPESIEN

Nudelteigtascherl Eierschwammerlfüllung – Kräutervelouté – Schottkas	21,80
Im Ofen gegarter Leoganger Saibling Stechauer Bio Gemüse – Heurige Erdäpfel	29,80
Naturschnitzel vom heimischen Milchkalb Sautierte Eierschwammerl – Weißbrotknödel	34,50
Klassischer Tafelspitz vom Pinzgau Rind Cremespinat – Rösterdäpfel – Schnittlauchsauce – Apfelkren	32
Rehschnitzel in der Haselnusspanade Erdäpfel Endiviensalat – Ribisel	36,50
Tiroler Ofenleber Erdäpfelpüree – glasierter Apfel – Zwiebelsauce	28,60

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Paprikahendl Leoganger Bio Masthendl – Topfenspätzle – grünes Gemüse	62
Gefülltes Schweinsbrüsterl Kraut & Rüben – Saft'l	52
1000g Dry Aged T-Bone Steak Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter inklusive zwei Beilagen nach Wahl: Rosmarinerdäpfel Erdäpfelpüree Grillgemüse Speckbohnen	98

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

KINDERGERICHTE

Balu's Suppentopf Klare Gemüsesuppe – Bio Suppennudeln	5,40
Roadrunner Gegrilltes Putensteak – Erbsenreis	12,40
Schiff Ahoi Fischstäbchen – Erdäpfelpüree	13,60
Das Schnattern der Hühner Gebackenes Hühnerschnitzel – Buttererdäpfel	15,80
Popeye's Starke Hand Spinatspätzle – leichte Rahmsauce	9,20
Süßer Traum Milchreis – Zimtzucker – Himbeerragout	7,60

DESSERTS

Marillenknödel Zieferhof BioTopfen – Butterbrösel – Tonkabohneneis	13
Crêpe Suzette Vanilleeis	15,20
Himbeereisbecher Eis vom Bio Sauerrahm – Himbeersorbet – Himbeerragout – Schlagobers – Hippe	9,80

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler 5,50
0,35 l

Tirola Kola 5,80
0,33 l

Forsthofgut Apfelsaft 5,50
Forsthofgut x Henndorfer
0,25 l

Forsthofgut Traubensaft weiß | rot 5,50
Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
0,5 l

Birkensaft 7
0,25 l

B I E R

Bio Antique 32
0,375 l

Pinzgau Bräu 6
Zwickl | Weizen | Pale Ale
0,33 l

Stiegl Pils 7
0,5 l

Erdinger Urweisse 7
0,5 l

Stiegl Freibier 5
0,33 l

Erdinger Alkoholfrei 7
0,5 l

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

EDELBRÄNDE

Herzog Destillate

Mit Stolz bieten wir Ihnen ein wechselndes Sortiment des regionalen und vielfach mit Gold ausgezeichneten Edelbrennmeister des Jahres, Siegfried Herzog.

Marille	8
Williams	8
Elsbeere	41

Brennerei Guglhof

Frische, ausgereifte Früchte bilden die Basis der exzellenten Edelbrände unseres langjährigen Partners Christoph Vogl von der Brennerei Guglhof.

Wildkirsche	10
Vogelbeere	10
Waldhimbeere	10

K A F F E E

Kleiner Schwarzer 4,10

Großer Schwarzer 5,80

Verlängerter 4,90

Melange 5,20



1617

TRADITIONSKÜCHE

Österreich hat als Weinanbaugebiet eine lange Tradition. Die autochthonen Rebsorten geben Österreich seinen Charakter und seine Unverwechselbarkeit. Sie sind ein kulturelles Gut, welches unbedingt geschützt und weiterhin gepflegt werden muss.

WEISSWEIN

GRÜNER VELTLINER

Der grüne Veltliner ist die wichtigste autochthone Rebsorte in Österreich, mit rund 14.500 Hektar dominiert er die österreichische Weinbaufläche.

2021 Grüner Veltliner „Ungerberg“	98
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Frauengärten“ FEDERSPIEL	49
Jamek, Joching, Wachau, Österreich	
2018 Grüner Veltliner „Schwarze Mauritius“ 🌲	122
FJ Gritsch, Spitz, Wachau, Österreich	
2021 Grüner Veltliner „Honivogl“ SMARAGD 💎	339
Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Zwerithaler Kammergut“ SMARAGD	164
Prager, Weissenkirchen, Wachau, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Lamm“	89
Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich	
2022 Grüner Veltliner 🍷	42
Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal, Österreich	
2019 Grüner Veltliner „Urmeer“ 🍷	79
Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich	
2021 Grüner Veltliner „KTI“ RESERVE	36
Katharina Baumgartner, Untermarkersdorf, Weinviertel, Österreich	

1617

TRADITIONSKÜCHE

WELSCHRIESLING

Der Welschriesling ist die am zweithäufigsten angebaute Weißweintraupe in Österreich. Welschriesling gibt es in allen Qualitätsstufen vom einfachen Tafelwein bis hin zu edelsüßen Trockenbeerenauslesen.

2022 Welschriesling 🍷	33
Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich	
2009 Welschriesling „Steinriegel“ 🍷	69
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich	

GEMISCHTER SATZ

Der traditionelle Gemischte Satz zeichnet sich durch das Zusammenspiel verschiedenster Rebsorten aus, die in einem Weingarten gemischt in den Reihen stehen und gemeinsam gelesen werden.

2019 Gemischter Satz „Kaasgraben“ 🍷	77
Zahel, Wien, Österreich	
2022 Wiener Gemischter Satz „Wiesthalen Bisamberg“ 🍷	46
Fuchs-Steinklammern, Wien, Österreich	

MUSKATELLER

Gemessen an der Verbreitung ist der Muskateller eine Rarität, die sich jedoch hoher Beliebtheit erfreut.

2023 Roter Muskateller	46
Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	
2018 Gelber Muskateller „Witscheiner Herrenberg“ 🌲	116
Ewald Zwegg, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	
2023 Gelber Muskateller	48
Schauer, Kitzack im Sausal, Südsteiermark, Österreich	

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

ROTGIPFLER

Die erste urkundliche Erwähnung fand der Rotgipfler im Jahr 1840 in der Steiermark. Er kommt fast ausschließlich in Österreich vor, und fast nur in der Thermenregion.


2022 Rotgipfler „Mandelhöh“  59
Alphart am Mühlbach, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich

2021 Rotgipfler „Rodauner Top Selektion“ 95
Karl Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich

NEUBURGER

Um die Entstehung der Rebsorte Neuburger ranken sich zahlreiche Geschichten. Am bekanntesten ist die Überlieferung, nach der zwei Winzer um 1850 ein Rebbündel bei Arnsdorf in der Wachau aus der Donau fischten und es dort anpflanzten.

2020 Neuburger „Golden Erd“ 96
Tinhof, Trausdorf, Leithaberg, Österreich

2022 Neuburger „Hommage“  79
Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich

MORILLON

Trotz genetischer Gleichheit zum Chardonnay wird diese Rebsorte in der Steiermark Morillon genannt.

2020 Morillon „Hocheegg“  137
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich

2015 Morillon „Schusterberg“ 124
Maitz, Ehrenhausen, Südsteiermark, Österreich

2019 Morillon „Kranachberg“  58
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich


1617


—
TRADITIONSKÜCHE


ROTWEIN

BLAUER ZWEIGELT

Der Blaue Zweigelt ist die meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs. 1922 erschuf sie der österreichische Wissenschaftler Dr. Fritz Zweigelt an der Weinbauschule Klosterneuburg.

2019 Blauer Zweigelt „Barrique“  58
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

2018 Rotburger „Kreuzegg“  123
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich

2020 Blauer Zweigelt „Neufeld“  51
Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

2015 Blauer Zweigelt „Hallebühl“ 116
Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee, Österreich


2021 Blauer Zweigelt „Kontrast“ 53
Kellerkünstler, Arbesthal, Carnuntum, Österreich

ST. LAURENT

Der Name geht auf den Heiligen Laurentius zurück. Im August werden die Trauben des St. Laurent reif und die Beeren beginnen sich zu verfärben.

2022 St. Laurent „Herrschaftswald“  68
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee, Österreich

2017 St. Laurent „Frauenfeld“ 66
Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich




2018 St. Laurent „Jungle“  59
Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Österreich

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

BLAUFRÄNKISCH

In Österreich wird der Blaufränkisch fast ausschließlich im Mittelburgenland angebaut.
Im kontinentalen Klima dieser Region entwickeln sich die Blaufränkischen Trauben herausragend.

- 2018 Blaufränkisch „Hohegg“**  181
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich
- 2006 Blaufränkisch „Reihburg“**  129
Uwe Schiefer, Welgersdorf, Eisenberg, Österreich
- 2017 Blaufränkisch „Jagini“** 91
Moric & Schuster, Zagersdorf, Leithaberg, Österreich
- 2006 Blaufränkisch „Mariental“**  238
Ernst Triebaumer, Rust, Leithaberg, Österreich
- 2019 Blaufränkisch „Dorfkultur“** 78
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich

CUVÉE

Durch das Zusammenfügen von fertigen Weinen unterschiedlicher Rebsorten lässt sich eine perfekt aufeinander abgestimmte Kombination erschaffen.

- 2021 „Giovanni“** HALBTROCKEN (ZW, ST. L, RÖSLER)  35
Johann Gisperg, Teesdorf, Thermenregion, Österreich
- 2020 „Opus Eximium“** (BF, ST. L, ZW) 79
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich
- 2020 „Pannobile“** (ST. L, ZW)  78
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich



Naturbelassene Weine, biodynamische Bewirtschaftung & Weine, die vegan oder unfiltriert sind.



Empfehlungen der Forsthofgut Sommeliers.



Unbekannte Winzer & Weingüter, die uns am Herzen liegen.



Außergewöhnliche Winzerinnen & Powerfrauen in Sachen Wein.



Welt der Weinraritäten: Jahrhundertweine, limitierte, seltene und alte Weine sowie einzigartige Flaschen.