

# 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“

Manufaktur Jörg Geiger

Schlat, Baden Württemberg, Deutschland

0,1 l 10,50

0,75 l 74

### 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

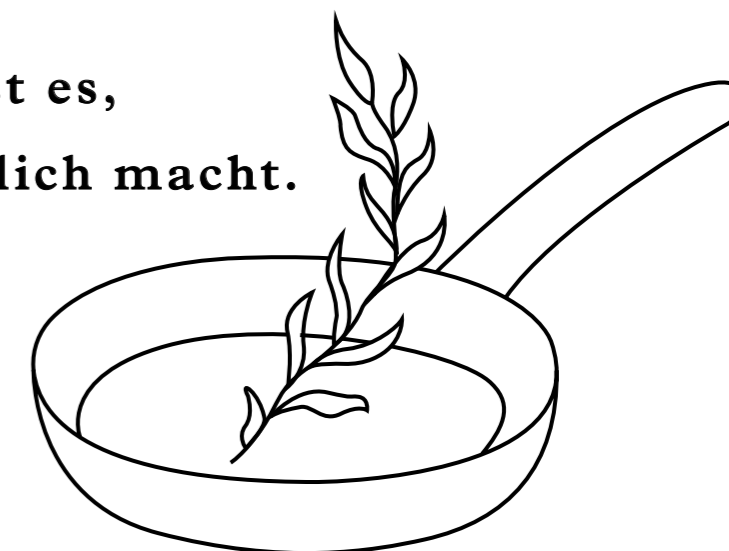
## SUPPEN

---

**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.  
Kontrollstelle für unser Bioteilsortiment: AT-Bio-301.



# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## HAUPTSPESIEN

---

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

## GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

---

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

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## KINDERGERICHTE

---

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

## DESSERTS

---

<b>Marillenknödel</b> Zieferhof BioTopfen – Butterbrösel – Tonkabohneneis	13
<b>Crêpe Suzette</b> Vanilleeis	15,20
<b>Himbeereisbecher</b> 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.

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

<b>2022 Welschriesling</b> 🍷	33
Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich	
<b>2009 Welschriesling „Steinriegel“</b> 🍷	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.

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

## MUSKATELLER

---

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

<b>2023 Roter Muskateller</b>	46
Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	
<b>2018 Gelber Muskateller „Witscheiner Herrenberg“</b> 🌲	116
Ewald Zwegg, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	
<b>2023 Gelber Muskateller</b>	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  
Umatham, 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 Forsthogut 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.