

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, Germany
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

Kürbisravioli 20,50
Ochsenschleppragout – Schwarze Johannisbeere – Bergkäse

Kürbisravioli 16,50
Kürbisragout – Trüffelschaum – Schwarze Nuss

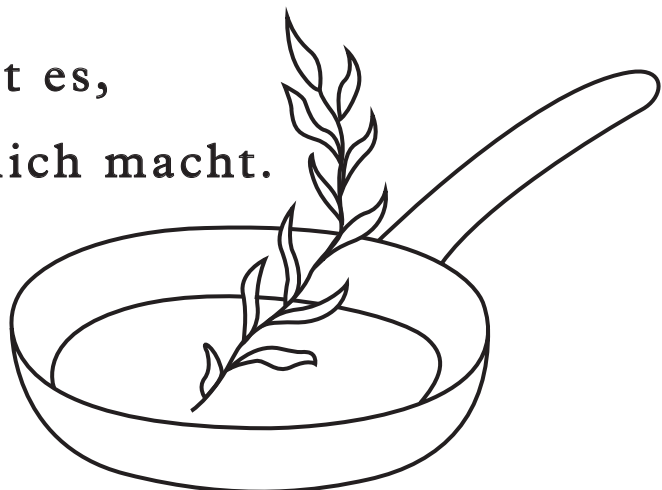
Knuspriges und roh mariniertes vom Seesaibling 22,00
Kren – Sanddorn – Apfelsider

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe 9,50
Wahlweise mit: Kaspressknödel | Grießnockerl | Kräuterfrittaten

Cremesuppe vom Loigomer Bio Topinambur 13,50
gebeiztes Rehfilet – Maroni

“ Der Genuss ist es,
der uns glücklich macht.



1617

—
TRADITIONSKÜCHE

HAUPTSPESIEN

Roggen Pappardelle	23,80
Wirsing – Quitte – Nuss – Kracher Grand Cru	
Broadakrapfen	22,50
Sauerkraut – Rahmkohlrabi	
Hirschragout	29,80
Kohlsprossen – Dinkelspätzle	
Klassischer Tafelspitz vom Pinzgau Rind	32
Cremespinat – Rösterdäpfel – Schnittlauchsauce – Apfelfren	
„Sauerei“	29,50
Backerl – Selleriecreme Geröstete Leber – Püree Spanferkelkrone – Stöckelkraut	
Cordon bleu vom Milchkalb	36,50
Erdäpfel Gurkensalat oder Petersilerdäpfel	

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Seezunge Finkenwerder Art	94
Röstkartoffeln – Blattspinat	
Bauernente	72
Blaukraut – Erdäpfelknödel – Saft'l	
Dry Aged Hochrippe	108
Pfefferrahmsauce, Kräuterbutter Inklusive zwei Beilagen nach Wahl: Rosmarinerdäpfel Erdäpfelpüree Grillgemüse Speckbohnen	

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

KINDERGERICHTE

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

DESSERTS

Powidltascherl	13
Zwetschgenröster – Eis vom Zieferhof Bio Topfen	
Crêpe Suzette	15,20
Vanilleeis	
„Sacher“ Eisbecher	15,20

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler 5,50
0,35 l

Tirola Kola 5,80
0,33 l

Forsthofgut Apfelsaft 5,50
Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
0,2 l

Forsthofgut Traubensaft weiß | rot 5,50
Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
0,2 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

KAFFEE

Kleiner Brauner	4,10
Großer Brauner	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	
2023 Grüner Veltliner „Frauengärten“ <small>FEDERSPIEL</small>	66
Jamek, Joching, Wachau, Österreich	
2018 Grüner Veltliner „Schwarze Mauritius“ 	122
FJ Gritsch, Spitz, Wachau, Österreich	
2021 Grüner Veltliner „Honivogl“ <small>SMARAGD</small> 	339
Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Zwerithaler Kammergut“ <small>SMARAGD</small>	164
Prager, Weissenkirchen, Wachau, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Lamm“	89
Steininger, Langenlois, Kamptal, Österreich	
2023 Grüner Veltliner 	42
Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal, Österreich	
2019 Grüner Veltliner „Urmeer“ 	79
Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich	
2021 Grüner Veltliner „KTI“ <small>RESERVE</small>	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 
Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich 33

2009 Welschriesling „Steinriegel“ 
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich 69

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“ 
Zahel, Wien, Österreich 77

2022 Wiener Gemischter Satz „Wiesthalen Bisamberg“ 
Fuchs-Steinklammer, Wien, Österreich 46

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“ 
Ewald Zweytick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich 116

2023 Gelber Muskateller 48
Schauer, Kitzeck 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.

2021 Morillon „Hohegg“  109
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
- 2021 Rotburger „Kreuzegg“  99
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.

- 2021 Blaufränkisch „Hohegg“**  145
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich
- 2006 Blaufränkisch „Reihburg“**  129
Uwe Schiefer, Welgersdorf, Eisenberg, Österreich
- 2017 Blaufränkisch „Jagini“** 91
Moric & Schuster, Zagersdorf, Leithaberg, Österreich
- 2013 Blaufränkisch „Mariental“**  202
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.