

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** 10
Frischer Limettensaft, Rohrzucker, frische Minze, Ginger Ale
- Birnenschaumwein „Champagner Bratbirne“**
Manufaktur Jörg Geiger
Schlat, Baden Württemberg, Deutschland
0,1 l 9,50
0,75 l 63
- Asitz Red Lemon** 9,50
San Bitter, Bitter Lemon, frische Zitrone

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

Gedeck 4,50
obligatorisch pro Person

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet 25
Brioche – Butter

Pikanter Germknödel 18,50
Brat`l Füllung – Grammeln – Kohlrabi-Apfelsalat

Pikanter Germknödel (Vegetarisch) 16,50
Spinatfüllung – braune Walnussbutter – Kohlrabi-Apfelsalat

Rollmops vom Leoganger Bachsaibling 20,50
Bio Rüben – getoastetes Schwarzbrot

SUPPEN

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

Bärlauchschaumsuppe 10,50
Räucheraalkrapfen

FONDUE nur auf Vorbestellung (mind. 1 Tag im Voraus)

Fondue Chinoise	Erwachsene	Kinder
mit Weißbrot, Salat, Knoblauchsauce, Kartoffeln, Würstel und Fondue-Fleisch	54	39

Käsefondue mit Weißbrot und Kartoffeln	44	22,50
--	----	-------

Schokoladenfondue mit frischen Früchten und Waffeln	30	20
---	----	----

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

HAUPTSPESIEN

Dinkel Cannelloni	22,50
Topfen Schottkasfüllung – Strauchtomatenragout – Brunnenkresse	
Leoganger Mandelforelle	29,80
Salzerdäpfel	
Bauern Cordon bleu	26,50
Hofkultur Sau – Pilz-Käsefüllung – Petersilerdäpfel – Wildpreiselbeeren	
Klassischer Tafelspitz vom Pinzgau Rind	32
Cremespinat – Rösterdäpfel – Schnittlauchsauce – Apfelkren	
Butterschnitzel vom Reh	30,50
Selleriemousseline – wilder Broccoli – Wacholdersaft`l	
Geröstete Kalbsleber	28,60
Erdäpfelpüree – Speck – Apfel – Zwiebelsauce	

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Zweierlei vom Tauernlamm	70
Stelze – Krone – Bärlauchspätzle – Bohnencassoulet	
Kalbsbrustspitz	62
Buttermilch Kräuterknödel – Wurzelwerk – Saft`l	
1000g Dry Aged T-Bone Steak	98
Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter inklusive zwei Beilagen nach Wahl: Rosmarinerdäpfel Erdäpfelpüree Grillgemüse Speckbohnen	

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

KINDERGERICHTE

Balu's Suppentopf	5,40
Klare Gemüsesuppe – Bio Suppennudeln	
Roadrunner	11,40
Gegrilltes Putensteak – Erbsenreis	
Schiff Ahoi	11,60
Fischstäbchen – Erdäpfelpüree	
Das Schnattern der Hühner	14,80
Gebackenes Hühnerschnitzel – Buttererdäpfel	
Popeye's Starke Hand	9,20
Spinatspätzle – leichte Rahmsauce	
Süßer Traum	7,60
Milchreis – Zimtucker – Himbeerragout	

DESSERTS

Knödel vom Zieferhof Bio Topfen	13
Butterbrösel – Eis vom Bio Sauerrahm	
Crêpe Suzette	15,20
Vanilleeis	
Bienenstich Eisbecher	9,80
Vanilleeis – Honigeis – Honig-Karamellsauce – Germteigbällchen – Florentiner	
Käsereise durch Österreich	13,50
6 verschiedene Sorten	
Lassen Sie sich von unseren Käsespezialisten direkt am Käsewagen beraten.	

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler 5,20
0,35 l

Tirola Kola 5,50
0,33 l

Forsthofgut Apfelsaft 5,20
Forsthofgut x Henndorfer
0,2 l

Forsthofgut Traubensaft weiß | rot 5,20
Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
0,2 l

Birkensaft 6
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	3,90
Großer Brauner	5,60
Verlängerter	4,50
Melange	5



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	
2021 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.

2021 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 „Kaastraben“ 
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.

2021 Roter Muskateller 46
Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich

2018 Gelber Muskateller „Witscheiner Herrenberg“ 
Ewald Zweytick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich 116

2022 Gelber Muskateller 46
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.

2021 Neuburger SMARAGD 84
FJ Gritsch, Spitz, Wachau, 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 „Hohegg“  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“**  49
Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
- 2015 **Blauer Zweigelt „Hallebühl“** 116
Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee, Österreich
- 2019 **Blauer Zweigelt „Monografie“**  69
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“**  55
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
- 2013 Blaufränkisch „In Signo Sagittarii“ 98
Kellerei in Signo Leonis, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Österreich
- 2017 Blaufränkisch „Jagini“ 91
Moric & Schuster, Zagersdorf, Leithaberg, Österreich
- 2006 Blaufränkisch „Mariental“  238
Ernst Triebaumer, Rust, 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.

WENN NICHT ANDERS ANGEZEIGT, BETRÄGT DIE FÜLLMENGE 0,75 L.