Forsthofgut

NATURHOTEL

Restaurant & Bar Guide

Nothing brings people together like good food.

„Herzlich Willkommen“

Die größte Liebe gilt im Forsthofgut den Lebensmitteln. Deshalb setzen wir in der ForsthofgutKÜCHE auf Regionales und Lokales. Für ehrlichen Genuss müssen wir fühlen, schmecken, riechen. Wir laden Sie herzlich ein, es selbst auszuprobieren: In unserem Genussmarkt mit den kleinen Marktständen, in unseren Restaurants, wo Meisterköche feinste Haubenküche oder vegane Köstlichkeiten auftischen oder bei unseren gemütlichen Küchenpartys. Gehen Sie mit uns auf Genussreise, wir freuen uns auf Sie!

Herzlichst,
Ihre Familie Schmuck

KÜCHENPHILOSOPHIE FÜR MEHR GENUSS

Mahlzeit

Die wichtigste Zutat für unsere ForsthofgutKÜCHE?
Absolute Leidenschaft für ehrlichen Genuss.

Regionalität, Nachhaltigkeit, fairer Handel sowie biologisch und ökologisch orientierte Landwirtschaft, aber auch das enge Vertrauensverhältnis zu den Partnern spielen für das naturverbundene Hotel eine ausschlaggebende Rolle. Diese Verantwortung spiegelt sich nicht nur in dem neuen, verpackungsfreien Genussmarkt, sondern auch in der Herkunft der Lebensmittel wider.

„Der respektvolle Umgang
mit der Natur ist unsere Zukunft."

Christina & Christoph
Schmuck

> 100% VERPACKUNGSFREIER GENUSSMARKT

> PRODUKTE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT

> 100% RINDFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH AUS ÖSTERREICH

> 100% WILDFLEISCH AUS DEM BUNDESLAND SALZBURG

> 100% FISCHE AUS NACHHALTIGEM FISCHFANG

> 100% FRISCHEN BIO-MILCH AUS LEOGANG

> VEGANE VERPFLEGUNG IN ALLEN KULINARISCHEN BEREICHEN

> 100% FRISCHE BIO-EIER AUS LEOGANG

> 100% POMMESFREIE ZONE - WIR ACHTEN AUF GESUNDE ERNÄHRUNG

> BEVORZUGUNG VON LOKALEN LIEFERANTEN UND KLEIN-STRUKTURIERTER LANDWIRTSCHAFT

PRODUKTE AUS EIGENER LANDWIRTSCHAFT

DER MAUTHOF

Produkte aus eigener Landwirtschaft für das Forsthofgut anzubauen und zu verarbeiten, war unser langgehegter Wunsch.

Mit dem Mauthof wurde dieser Wunsch Wirklichkeit: Der geschichtsträchtige Bauernhof liegt auf der Sonnenseite von Leogang auf rund 1.000 Meter Seehöhe. Auf den 21,8 Hektar Wiesen- und Weideflächen fühlen sich Masthühner, Lämmer, Gänse und Schweine zu Hause. Im zehn Hektar großen Wald rund um den Hof finden sich Kräuter, Beeren und Pilze. Damit schließt sich der Kreislauf: Das Forsthofgut, das aus einem ehemaligen Bauernhof entstand, kann für seine ausgezeichnete Küche wieder eigene Lebensmittel verwenden.

Lassen Sie es sich schmecken.

ESS-ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Genussmarkt

Ein Hauch urbanes Flair und Ess-Erlebnis für alle Sinne. Das ist der Forsthofgut Genussmarkt.

Auf 200 m² werden Produkte von ausgesuchter Qualität, in Form eines Marktes mit kleinen Marktständen, präsentiert. Tauchen Sie ein in die Genussregion Pinzgau. Schlendern Sie von Theke zu Theke und wählen Sie, was Ihnen am besten schmeckt.

BÄCKEREI MIT HAUSGEMACHTEM BROT

VIELFÄLTIGE KÄSEREI

Frühstück & Brunch

KAFFEEBAR DIREKT AM GENUSSMARKT

METZGEREI MIT GSCHMACKIGEN WURSTSORTEN

DREI KÜCHENLINIEN

ALPIN

NACHBARSCHAFTSLIEBE

Auf Ihrem Teller finden Sie die köstlichen Kombinationen aus Italien, Frankreich, Deutschland, der Schweiz, Liechtenstein, Slowenien und Österreich.

WIR LIEBEN LOKAL · R50 · PRODUKTE IM UMKREIS VON 50 KM

HEIMATLIEBE

Unsere Produkte für die lokalen R50-Gerichte kommen aus höchstens 50 Kilometern Entfernung und sind mit eigenem R50-Siegel ausgezeichnet, viele stammen sogar vom eigenen Bauernhof.

VEGAN

LIEBER GRÜN

Lieber grün, aber immer spannend und abwechslungsreich, das ist das Credo. Wir setzen auf frische und regionale Produkte und neue Zubereitungsarten.

Dinnertime

EIN ABEND VOLLER GENUSS

Am Abend laden wir Sie zum Dinner in einer unserer fünf Stuben oder in unsere zwei exklusiven à la carte Restaurants ein. Gekocht wird immer entsprechend unserer Philosophie der ForsthofgutKÜCHE und basierend auf den drei Genusslinien ALPIN, LOKAL und VEGAN.

Für unsere Kinder gibt es am Abend ein Kinderbuffet am Genussmarkt. Gekocht wird frisch und gesund. Pommes haben ausgedient.

ESSENSZEITEN

FRÜHSTÜCK
von 7:00 bis 11:00 Uhr

BETREUTES KINDERESSEN
von 12:00 bis 13:00 Uhr

SNACK
von 14:00 bis 17:00 Uhr

DINNER
von 18:30 bis 21:00 Uhr

KINDERBUFFET AM ABEND
ab 18:30 Uhr

echt.
gut essen

Fine Dining Restaurant

Feinste Kreationen, mit größter Sorgfalt angerichtet. In seinen dampfenden Kochtöpfen entsteht himmlischer Genuss. Und wir? Sehen staunend dabei zu - denn wer in unserem 2 Hauben Restaurant „echt. gut essen." zu Gast ist, darf dem Meisterkoch über die Schulter schauen. Im exklusiven Rahmen kocht - pardon, zaubert - Michael Helfrich nur für Sie und Ihre Gäste.

> 2 HAUBEN VON GAULT MILLAU
> 3 STERNE UND 82 PUNKTE IM À LA CARTE 2018
> 2 GABELN UND 87 PUNKTEN VON FALSTAFF

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 18:30 Uhr
(Sonntag und Montag Ruhetag)

Reservierung unter: +43 (0) 6583 8561 oder an der Hotelrezeption DW 9.

1617

RESTAURANT

Österreichisches Restaurant

In unserem à la carte Restaurant 1617 stehen die Klassiker der österreichischen Küche auf der Speisekarte. Wir lassen Wiener Schnitzel, Kasnock'n, Kaiserschmarrn und Salzburger Nockerl hochleben und laden Sie ein, unsere Heimat auf die schönste Art und Weise kennenzulernen: Beim Essen. Der Name ist übrigens eine Hommage an die 400-jährige Geschichte unseres Forsthofguts, welches seit 1617 besteht.

Verbringen Sie einen exklusiven Fondueabend mit Ihren Liebsten in unserem modern-alpinen Restaurant 1617.

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich ab 18:30 Uhr
Dienstag und Mittwoch Fondue Abend

Reservierung unter: +43 (0) 6583 8561 oder an der Hotelrezeption DW 9.

BOTANIST

Bar & Naturapotheke

Botanist heißt unser Place to be. Die Hotelbar im Stil einer Apotheke des 20. Jahrhunderts lädt zu entspannten Drinks ein. Ausgeschenkt werden hier neben hochwertigen Spirituosen und Klassikern vor allem Eigenkreationen, die mit handgepflückten Kräutern oder hausgemachten Sirups und Likören gemixt werden. Gemeinsam mit der Saint Charles Apotheke aus Wien/Berlin haben wir Drinks entwickelt, die nicht nur schmecken, sondern auch wirken.

Für unsere erwachsenen Gäste ist unsere Beletage im 1. Stock ein exklusiver Rückzugsort. Die Atmosphäre: Absolut entspannt. Genießen Sie in der Adults-Only Bar herausragende Spirituosen, finden Sie Zeit für ausführliche Gespräche oder spielen Sie ein Partie Schach.

ÖFFNUNGSZEITEN

Bar täglich ab 11:00 bis 03:00 Uhr
Beletage täglich ab 16:00 bis 03:00 Uhr

DER weinWALD

Was wäre das beste Essen ohne den passenden Wein? Erkunden Sie unseren neuen weinWALD: Verkosten Sie edle Tropfen und wählen Sie gemeinsam mit unseren fachkundigen Sommeliers Ihren Lieblingswein aus Karte und Keller. Entdecken Sie spannende Komponenten, von veganen Weinen bis hin zu edlen Tropfen von interessanten Traubenfrauen.

Zweimal pro Woche finden spezielle Verkostungen in kleiner Runde statt.

Wählen Sie aus über 400 unterschiedlichen Weinpositionen Ihren Lieblingswein. Gerne auch zum nach Hause nehmen. Gerne beraten Sie unsere Sommeliers.

Genusswelt Leogang

Leogang bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, sich kulinarisch verwöhnen zu lassen. Wir empfehlen Ihnen folgende Restaurants in der Umgebung:

KIRCHENWIRT

Ein Haus mit fast 700-jähriger Geschichte, Wirte mit Passion, Weitblick für das Wesentliche und ein Team, welches das kulinarische Handwerk beherrscht.

Gasthof Kirchenwirt / Nr. 3 / 5771 Leogang
+43 (0)6583 8216 / info@k1326.com

BACHMÜHLE

Hier wird Omas Rezeptbuch pfiffig interpretiert und der Geschmack der Region gekonnt auf den Teller gezaubert. Die Bachmühle ist weithin bekannt für ihre traditionelle, österreichische Küche.

Restaurant Bachmühle
Sonnberg 148
5771 Leogang
+43 (0)6583 7132
bachmuehle@sbg.at

PRIESTEREGG HUWI´S ALM

Sitzen Sie gemütlich am Kachelofen und lassen Sie Ihren Blick schweifen. Unser Tipp: Das traditonelle Hut-Essen schmeckt hier am besten.

Bergdorf Priesteregg
Sonnberg 22
5771 Leogang
+43 (0)6583 82550
bergdorf@priesteregg.at

Gut zu wissen!

Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

BILDER: CARINA RABEIAN, LOLIN, FOTO BAUER, SAALFELDEN LEOGANG TOURISMUS, NATURHOTEL FORSTHOFGUT, KIRCHENWIRT, BACHMÜHLE, PRIESTEREGG

„Genieße den Tag,
denn die Momente von heute
sind die Erinnerungen von morgen.“

DRESSCODE

Durch Ihre sportlich/ elegante Kleidung
verschönern Sie den Abend.

NATURHOTEL FORSTHOFGUT I FAMILIE SCHMUCK
HÜTTEN 2 I A-5771 LEOGANG I WWW.FORSTHOFGUT.AT
@NATURHOTELFORSTHOFGUT