

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 19

Ein Geschmackserlebnis mit 12 Botanicals.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

Guglhof Wermuth 9

Hier vereint sich der Wachauer Wein mit der Besonderheit des Alpenwermuths und 13 weiteren ausgesuchten Botanicals.

Brennerei Guglhof, Hallein, Salzburg, Österreich

Perlage 11

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

Wildshuter Edelbrand 13

Edelbrand In liebevoller Handarbeit aus dem „Wildshuter Sortenspiel“ gebrannt. Die auf unserem Stiegl Gut Wildshut selbst angebauten Urgetreidesorten in Bio-Qualität geben unserem ersten „Wildshuter Edelbrand“ die ganz besonders feine Note.

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.

Safran Vodka aus Leogang 25

Ein außergewöhnlicher Vodka, entstanden aus der Zusammenarbeit mit der Naturbrennerei Kuenz in Osttirol und veredelt mit Safran - dem roten Gold aus Leogang.

ALKOHOLFREI

Virign Rosemary 12

Alkoholfreier Gin, Zitrone, Orange, Rohrzucker, Rosmarin

Bergapfelsaft Kohl 4,80

Eine feine Erfrischung für Zwischendurch und ein zeitgemäßer Speisenbegleiter.

Apfelsaft, wie Sie ihn so noch nicht genossen haben.

Birnenschaumwein „Champagner Bratbirne“

Manufaktur Jörg Geiger

Schlat, Baden-Württemberg, Germany

0,1 l

11

0,75l

77

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

Gedeck 5,50
Obligatorisch pro Person

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet 25
Brioche – Butter

Carpaccio vom Pinzgauer Hirschkalb 28,80
Vogelbeere – Kürbis – Kräuterseitlinge

Confiierter Seesaibling 24
Rahmsauerkraut – Räucherfisch – Grammelknödel – Brunnenkresse

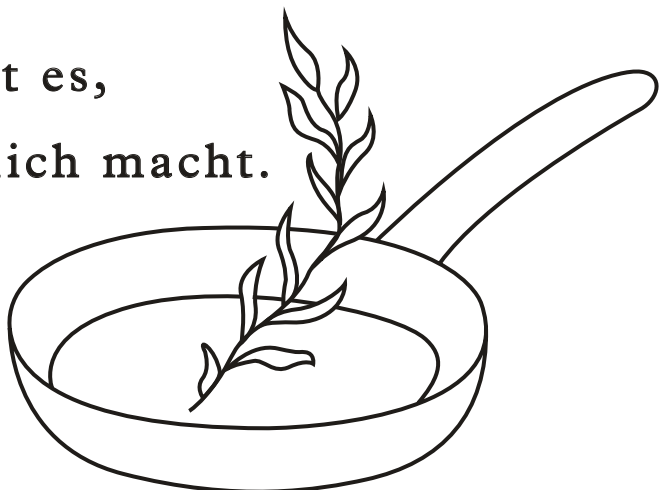
Steinpilz-Pinienkernknödel VEGETARISCH 19,50
Glasierte Trauben – Rahmsauerkraut – Brunnenkresse

SUPPEN

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

Cremesuppe vom Stechaubauer Bio Pastinake 13,50
Bratapfel – braune Butter – Smokey-Beef-Crunch

“ Der Genuss ist es,
der uns glücklich macht.



1617

—
TRADITIONSKÜCHE

HAUPTSPEISEN

Schlutzkrapfen VEGETARISCH 28,80
Schwarzwurzel – Wintertrüffel – Walnuss – Liebstöckel

Spinatknödel VEGETARISCH 19,50
Nussbutter – Hüttenkäse – Lauchherzen

Zillertaler Ofenleber 29,50
Geräuchertes Erdapfelpüree – Zwiebelsauce – Wildkräuter

Rehgulasch & Haschee Knödel 34
Kohlsprossen – Topfenspätzle – Hagebutte – Maronidukkah

Dreierlei von der Ente 38,80
Rosa Brust/Chicorée & Orange
Keule/Blaukraut & Serviettenknödel
Leber/Apfel & Zwiebel

Im ganzen gebratener Steinbutt 68
Kohlrabi – Pilze – Blattl'n

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Heimische Kalbssteakhüfte 92
Erdfruchtgratin – wilder Broccoli – Morchelrahm

„Gebackenes Brettl“ 76
Wildschnitzel – gebackene Hendlkeule – Saukotelett – Cordon bleu vom Kalb
Risi bisi – Erdäpfelsalat – Preiselbeere

GERICHTE FÜR 4 PERSONEN

48h Geschmorter Beef Hammer 148
inklusive Beilagen: Rosmarinerdäpfel | Erdäpfelpüree | Grillgemüse | Speckbohnen

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

KINDERGERICHTE

Klare Gemüsesuppe Bio Suppennudeln	5,40
Gegrilltes Putensteak Erbsenreis	12,40
Fischstäbchen Erdäpfelpüree	13,60
Gebackenes Hühnerschnitzel Buttererdäpfel	15,80
Spinatspätzle Leichte Rahmsauce	9,20
Milchreis Zimtucker – Himbeerragout	7,60
Bio Penne Tomatensauce	9,60
Kalbfleischbolognese	12,60
Semmelknödel Champignonsauce	11,00

DESSERTS

Germknödel mit Powidl Mohn – Vanillesauce – Zwetschgensorbet	13,80
Crêpe Suzette Vanilleeis	15,20
„1617“ Tischeis- zum Teilen Bratapfeleis – gebrannte Nüsse – Buchweizencrumble – salziges Karamell	26

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler 5,50
0,35 l

Eistee Grüntee 5,80
Franz Josef Rauch
0,33 l

Forsthofgut Apfelsaft 6
Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
0,2 l

Forsthofgut Traubensaft weiß | rot 6
Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch
0,2 l

Bio Rhabarber Schorle 5,80
Franz Josef Rauch
0,33 l

B I E R

Bio Antique
0,375 l 32
0,1 l 11

Pinzgau Bräu 6,20
Zwickl | Weizen | Pale Ale
0,33 l

Stiegl Pils 7
0,5 l

Erdinger Urweisse 7
0,5 l

Stiegl 0,0% 5
0,33 l

Pinzgau Bräu 7,20
Non Promillo
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	4,40
Großer Brauner	6,20
Verlängerter	5,20
Melange	6,30



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 Österreichs und erstreckt sich über rund 14.500 Hektar Anbaufläche. Er dominiert den österreichischen Weinbau und ist international für seine Vielseitigkeit bekannt.

2022 Grüner Veltliner „Ungerberg“	98
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich	
2023 Grüner Veltliner „Frauengärten“	69
Jamek, Joching, Wachau, Österreich	
2021 Grüner Veltliner „Fass 43“	133
Pichler-Krutzler, Dürnstein, Wachau, Österreich	
2023 Grüner Veltliner „Schwarze Mauritius“ 🌲	122
FJ Gritsch, Spitz, Wachau, Österreich	
2024 Grüner Veltliner „Liebe dich“	75
Veyder-Malberg, Spitz, Wachau, Österreich	
2023 Grüner Veltliner „Honivogl“ 💎	339
Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Grub“	99
Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich	
2024 Grüner Veltliner „Kaiserstiege“ 🍷	45
Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal, Österreich	
2019 Grüner Veltliner „Urmeer“ 🍷	79
Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich	
2022 Grüner Veltliner „Moosburgerin“ 🍷	79
Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich	

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

WELSCHRIESLING

Der Welschriesling ist die zweithäufigste Weißweinsorte in Österreich und wird in allen Qualitätsstufen ausgebaut – von leichtem Tafelwein bis hin zu edelsüßen Trockenbeerenauslesen.

2021 Welschriesling „Czamilionberg“ 70
Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

2023 Welschriesling  33
Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich

2022 Welschriesling „Saurüssel“ 108
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich

GEMISCHTER SATZ

Der traditionelle Gemischte Satz zeichnet sich dadurch aus, dass verschiedene Rebsorten in einem Weingarten nebeneinander wachsen, in den gleichen Reihen stehen und zur gleichen Zeit geerntet werden.

2023 Gemischter Satz „Langteufel-Nussberg“  86
Rotes Haus, Wien, Österreich

MUSKATELLER

Der Muskateller zählt zu den ältesten Rebsorten der Welt und besticht durch sein ausgeprägtes Aromenspiel. Trotz seiner vergleichsweise geringen Verbreitung erfreut er sich großer Beliebtheit, insbesondere aufgrund seiner duftigen, frischen Stilistik.

2024 Roter Muskateller 49
Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich

2024 Gelber Muskateller 48
Schauer, Kitzeck im Sausal, Südsteiermark, Österreich

1617

TRADITIONSKÜCHE

ROTGIPLER & ZIERFANDLER

Der Rotgipfler wurde erstmals 1840 urkundlich in der Steiermark erwähnt. Heute ist er fast ausschließlich in Österreich verbreitet, insbesondere in der Thermenregion.

- | | |
|---|-----|
| 2023 Rotgipfler „Mandelhöh“  | 59 |
| Alphart am Mühlbach, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich | |
| 2022 Rotgipfler „Rodauner Top Selektion“ | 95 |
| Karl Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich | |
| 2018 Zierfandler & Rotgipfler „S“  | 122 |
| Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich | |

NEUBURGER

Um die Entstehung der Rebsorte Neuburger ranken sich zahlreiche Legenden. Die bekannteste Überlieferung besagt, dass zwei Winzer um 1850 nahe Arnsdorf in der Wachau ein Rebbündel aus der Donau fischten und es dort einpflanzten.

- | | |
|--|----|
| 2021 Neuburger „Golden Erd“ | 96 |
| Tinhof, Trausdorf, Leithaberg, Österreich | |
| 2024 Neuburger „Spitzer Graben“ <small>SMARAGD</small> | 78 |
| Christoph Donabaum, Spitz, Wachau, Österreich | |
| 2024 Neuburger „Hommage“  | 79 |
| Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich | |

MORILLON / CHARDONNAY

Obwohl der Morillon genetisch identisch mit dem Chardonnay ist, wird diese Rebsorte in der Steiermark traditionell als Morillon bezeichnet.

- | | |
|---|----|
| 2020 Morillon „Hoch“  | 99 |
| Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich | |
| 2019 Morillon „Kranachberg“  | 69 |
| Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich | |

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

ROTWEIN

BLAUER ZWEIFELT

Der Blaue Zweifelt ist die am weitesten verbreitete Rotweinsorte Österreichs. Im Jahr 1922 wurde sie von dem österreichischen Wissenschaftler Dr. Fritz Zweifelt an der Weinbauschule Klosterneuburg gezüchtet.

- | | |
|--|-----|
| 2019 Blauer Zweifelt ✨ | 64 |
| Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich | |
| 2018 Rotburger „Kreuzegg“ 🍷 | 99 |
| Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich | |
| 2018 Blauer Zweifelt „Hallebühl“ | 116 |
| Umatham, Frauenkirchen, Neusiedlersee, Österreich | |

ST. LAURENT

Der trad Name St. Laurent geht auf den Heiligen Laurentius zurück. Im August, zur Zeit seines Gedenktages, erreichen die Trauben ihre Reife und beginnen, ihre charakteristische Färbung anzunehmen.

- | | |
|---|----|
| 2023 St. Laurent „Herrschaftswald“ 🍷 | 68 |
| Markus Iro, Gols, Neusiedlersee, Österreich | |
| 2020 St. Laurent RESERVE | 97 |
| Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich | |
| 2019 St. Laurent „Jungle“ 🍷 | 59 |
| Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Österreich | |

CUVÉE

Eine Cuvée entsteht durch die kunstvolle Vermählung fertig ausgebauter Weine unterschiedlicher Rebsorten, wodurch eine harmonisch abgestimmte Komposition geschaffen wird.

- | | |
|---|----|
| 2023 „Giovanni“ HALBTROCKEN (ZW, ST. L., RÖSLER) 🍷 | 38 |
| Johann Gisperm, Teesdorf, Thermenregion, Österreich | |
| 2021 „Pannobile“ (ST. L., ZW) 🍷 | 78 |
| Anita und Hans Nitnaus, Gols, Neusiedlersee, Österreich | |

1617

TRADITIONSKÜCHE

BLAUFRÄNKISCH

Der Blaufränkisch wird in Österreich vor allem im Mittelburgenland kultiviert. Das kontinentale Klima dieser Region bietet ideale Bedingungen für die Rebsorte, wodurch sie ihr volles Potenzial entfalten kann.

2018 Blaufränkisch „Hoch“ 	145
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich	
2019 Blaufränkisch „Ratschen“ 	99
Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Eisenberg, Österreich	
2021 Blaufränkisch „Hochberg“ 	127
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich	
2013 Blaufränkisch „Mariental“ 	202
Ernst Triebaumer, Rust, Leithaberg, Österreich	
2022 Blaufränkisch „Pioniergeist“ 	81
Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich	
2021 Blaufränkisch „Braunstein Brothers“	69
Braunstein Brothers, Purbach, Neusiedlersee, Österreich	
2013 Blaufränkisch „Lutzmannsburg“  	229
Moric, Grosshöflein, Mittelburgenland, Österreich	
2022 Blaufränkisch „Dry Aged Red“	169
Gebrüder Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, Österreich	
2016 Blaufränkisch „Ungerberg“	107
Paul Achs, Gols, Neusiedlersee, Österreich	



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



Empfehlungen der Forstthofgut 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.