

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

ALKOHOLFREI

Virign Rosemary 12

Alkoholfreier Gin, Zitrone, Orange, Rohrzucker, Rosmarin

Kohl Bergapfelsäfte

Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol stehen für hochwertige, alkoholfreie Genussskultur. Auf über 1.000 Metern Höhe entstehen charaktervolle Säfte aus handgepflückten Bergäpfeln. Mit ihrer feinen Aromatik und Frische eignen sie sich hervorragend als Aperitif und stilvolle Speisenbegleitung.

Bergapfelsaft Mandarine 0,2 l | 4,80

Eine Komposition aus sonnengereiften Mandarinen und aromatischen Bergäpfeln. Fruchtige Frische, feine Süße und lebendige Zitrusnoten verleihen dieser Cuvée ihren eleganten und erfrischenden Charakter.

oder

Bergapfelsaft Birne 0,2 l | 4,80

Die Verbindung aus aromatischen Birnen und sonnengereiften Bergäpfeln verleiht dieser Cuvée ihren harmonischen und vollmundigen Charakter. Zarte Süße und eine samtige Textur sorgen für ein besonders ausgewogenes Geschmackserlebnis.

„Karlo Sparkling“ 0,75 l | 39

Karlo begeistert mit feiner Perlage und elegantem Charakter. Bergäpfel und schwarze Johannisbeere verleihen Frucht und Frische, während Holunderblüte und Hopfen für aromatische Tiefe sorgen.

Birnenschaumwein „Champagner Bratbirne“ 0,1 l | 11

Manufaktur Jörg Geiger

0,75 l | 77

Schlat, Baden-Württemberg, Deutschland

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

Gedeck 5,50
Obligatorisch pro Person

VORSPEISEN

Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet 26,40
Brioche – Butter

Vitello Forello 27,80
Rosa Kalbstafelspitz – geräucherte Forellencreme & Praline
Rhabarber – Kapern – Dill

Hechtnockerl 29,80
Bärlauchpesto – Spargel – Kaviar – Radieschen – geröstete Haselnuss

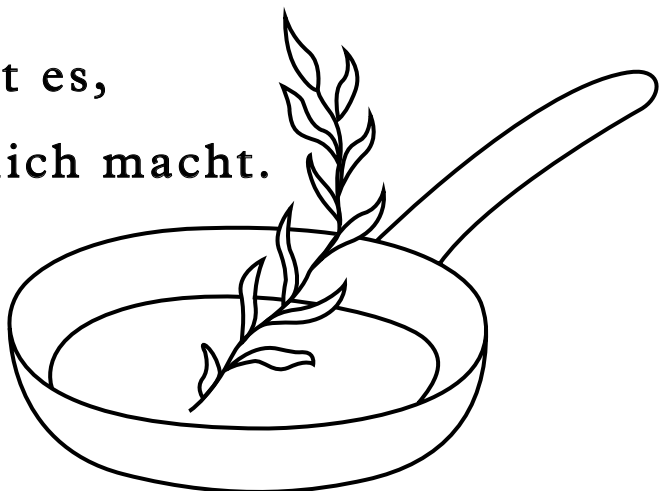
Topfen-Brennnesselnockerl VEGETARISCH 21,50
Bärlauchpesto – Spargel – Radieschen – geröstete Haselnuss

SUPPEN

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

Cremesuppe von Frühlingskräutern 13,50
Gebackener Kalbskopf – Senf – grüne Erdbeere

“ **Der Genuss ist es,
der uns glücklich macht.**



1617

—
TRADITIONSKÜCHE

HAUPTSPESIEN

Schlutzkrapfen VEGETARISCH 24,80
Bärlauch – geräucherter Topfen – Karotte – Bio Buchweizen

Morchelrisotto VEGETARISCH 27,50
Confierter Dotter – Erbse – Lauchzwiebel – Salzzitrone

Dry aged Clubsteak ca. 700-800g 56,80
Café de Paris – Speckbohnen – Radieschen – grünes Pfeffergratin

Cordon bleu vom Hirschkalb 42
getrüffelte Waldpilze – Bergkäse & Petersilie – Mohn Schupfnudeln

Flach gegrilltes Kräuter-Maishendl 30,80
Maisgrieß – gegrillter Kolben – Kirschtomate – grüne & rote Sauce

Dreierlei vom Spargel 34,80
Grüner Spargel / gebackenes Ei & Flusskrebse
Weißer Spargel / Rohschinken
Spargel-Orzotto / rosa Lammrücken

Wurzelfleisch vom Böhmerwald Zander 44
Leoganger Safransud – frischer Kren – Wurzelgemüse – Sauerteig & Knochenmark

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Pinzgauer Ripperl 72
BBQ Short Ribs – Kalbsrippen – Selchripperl vom Hofkultur Schwein
Senfgurken – Knoblauchbuchteln – Sauerrahm – Schwarzbier-Zwiebeljus

Chateaubriand vom Pinzgau Rind 600g 135
Kräuterbutter – Pfefferrahmsauce
2 Beilagen zur Wahl: Rosmarinerdäpfel | Erdäpfelpüree | Grillgemüse | Speckbohnen

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

KINDERGERICHTE

Klare Gemüsesuppe 5,40
Bio Suppennudeln

Gegrilltes Putensteak 12,40
Erbsenreis

Fischstäbchen 13,60
Erdäpfelpüree

Gebackenes Hühnerschnitzel 15,80
Buttererdäpfel

Spinatspätzle 9,20
Leichte Rahmsauce

Milchreis 7,60
Zimtzucker – Himbeerragout

Bio Penne
Tomatensauce 9,60
Kalbfleischbolognese 12,60

Semmelknödel 11,00
Champignonsauce

DESSERTS

Rhabarber Vanillestrudel 13,80
Erdbeeren – Mohnreis

Crêpe Suzette 15,20
Vanilleeis

„1617“ Tischeis – zum Teilen 26
Ziefer Hof Bio Joghurt – Holunderblüte – Marille – Kürbiskern

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 6,70
Zwickl | Weizen | Pale Ale
0,33 l

Stiegl Pils 7,50
0,5 l

Erdinger Urweisse 7,50
0,5 l

Stiegl 0,0% 5,50
0,33 l

Pinzgau Bräu 7,70
Non Promillo
0,5 l

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

DIGESTIF

- 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** 45
Die Elsbeere ist durch ihre Seltenheit eine Rarität unter den Beeren. Aromen von Mandel und Marzipan mit einer leichten Säure prägen den Geschmack.
- Wildshut Pornstar Martini** 23
Vodka, Passoã, Vanille, Passionsfrucht, Wildshut Bio Perlage

EDELBRÄNDE

Herzog Destillate

Mit Stolz bieten wir Ihnen ein wechselndes Sortiment des regionalen und vielfach mit Gold ausgezeichneten Edelbrennmeister des Jahres, Siegfried Herzog.

- Marille 9
Williams 9
Elsbeere 45

Brennerei Guglhof

Frische, ausgereifte Früchte bilden die Basis der exzellenten Edelbrände unseres langjährigen Partners Christoph Vogl von der Brennerei Guglhof.

- Wildkirsche 11
Vogelbeere 11
Waldhimbeere 11

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

Österreich ist weltweit für seine eleganten Weißweine bekannt. Sorten wie Grüner Veltliner und Riesling prägen den Charakter mit Frische, feiner Säure und mineralischen Noten. Die Vielfalt der Regionen sorgt für spannende Stilrichtungen.

WEISSWEIN






2021 Gelber Muskateller „Witscheiner Herrenberg“	99
Ewald Zwegtick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark	
2020 Riesling „Dr. Wunsch“	79
Wohlmuth, Kitzreck im Sausal, Südsteiermark	
2020 Sauvignon Blanc „Legionär“ 	109
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark	
2024 Grüner Veltliner „Liebe dich“ 	75
Veyder-Malberg, Spitz, Wachau	
2023 Neuburger „aus den Gärten“ 	79
Nikolaihof, Mautern, Wachau	
2022 Grüner Veltliner „Moosburgerin“ 	79
Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal	
2018 Zierfandel & Rotgipfler „S“ 	122
Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	
2019 Chardonnay „Thenau“ 	117
Toni Hartl, Reisenberg, Leithaberg	
2022 Hidden Treasures Nr.2 	87
Tomas Kis/Moric, Somló/Mittelburgenland	
2023 gemischter Satz „Langteufel Nussberg“	86
Rotes Haus, Wien	

1617

TRADITIONSKÜCHE

Auch Rotwein hat in Österreich große Bedeutung. Zweigelt und Blaufränkisch zeigen fruchtige Aromen, Würze und Struktur. Durch unterschiedliche Böden und Klima entstehen vielseitige Weine mit eigenständigem, unverwechselbarem Profil.

ROTWEIN

2023 Blaufränkisch „Hoch“ 	145
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark	
2019 „Gager Gold“ 	359
Horst Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland	
2019 „Elegy“ 	176
Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	
2015 Blaufränkisch „X“	179
Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	
2018 Blauer Zweigelt „Hallebühl“	116
Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlerse	
2024 St. Laurent „Herrschaftswald“ 	68
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	
2023 Cabernet Franc „Kapitel I“ 	90
Christian Tschida, Illmitz, Neusiedlersee	
2021 „Pannobile“ 	78
Anita und Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee	
2022 Pinot Noir „Grande Select“	149
Wieninger, Wien	

1617

TRADITIONSKÜCHE

Österreichische Süßweine zählen zu den besonderen Schätzen der Weinkultur. Mit ihrer feinen Balance aus Frucht, Süße und lebendiger Säure begeistern sie durch Eleganz und Tiefe. Die einzigartigen klimatischen Bedingungen und sorgfältige Handarbeit verleihen ihnen ihren unverwechselbaren Charakter.

SÜSSWEIN

2025 Weissburgunder „Rockabilly“ HALBTROCKEN	43
Pollak Rockabilly Weinkult, Unterretzbach, Weinviertel	
2023 Riesling „Rock'n Riesling“ LIEBLICH	0,1 11
Urban Stagård, Krems, Kremstal	
	0,75 69
2021 Grüner Veltliner EISWEIN	73
Martin Nigl, Senftenberg, Kremstal	
2017 Sauvignon Blanc „Kranachberg“ TROCKENBEERENAUSLESE	0,06 16
Hannes Sabathi, Südsteiermark	
	0,375 99
2022 Scheurebe „Sweet Baby“ TROCKENBEERENAUSLESE	0,06 13
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	
	0,375 78
1996 Grand Cuvée Nr. 7 TROCKENBEERENAUSLESE	0,375 149
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	



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



Empfehlungen der Forsthausgüter 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.

1617

—

TRADITIONSKÜCHE

“ Eine Hommage an unsere Wurzeln,
unser Zuhause und an die einfache
Freude, sich Zeit zu nehmen für
das, was wirklich zählt.

GENUSS TRIFFT AUF TRADITION