

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

0,1 | 11

In der Nase ein fruchtigwürziges Rieslingbukett, auf der Zunge eine zarte Süße und eine charmante Säure.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

ALKOHOLFREI

Birnenschaumwein „Champagner Bratbirne“

0,1 | 11

Manufaktur Jörg Geiger

0,75 | 77

Schlat, Baden-Württemberg, Deutschland

Kohl Bergapfelsäfte

Kohl Bergapfelsäfte aus Südtirol stehen für hochwertige, alkoholfreie Genusskultur. 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 | 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 | 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 | 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.

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

Gedeck 5,50
Obligatorisch pro Person

VORSPESSEN

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

Heimisches „Fritto Misto“ 29,80
Alpengarnele – Böhmerwald Zander – Reinanke – junges Gemüse – Zirben-Aioli

Heimisches „Fritto Misto“ VEGETARISCH 19,50
Junges Gemüse – Zirben-Aioli

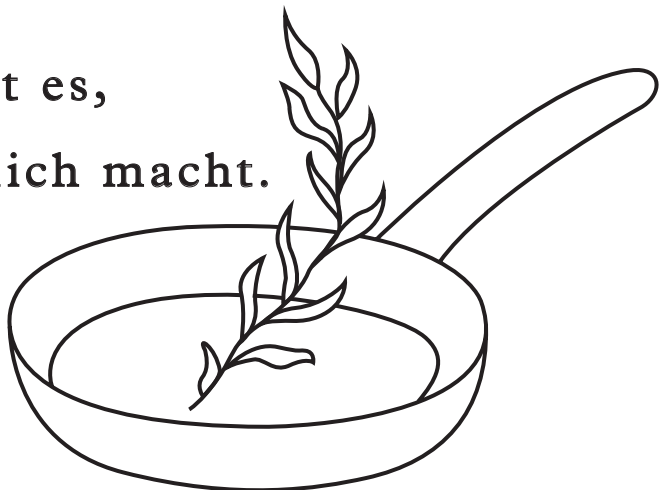
Alm-Etagere für 2 Personen 45,00
Hausgemachtes Grammelschmalz – Asmonte – Hirschrohschinken –
Erdäpfelkas vom Schaf – Buttermilchbutter – Schwarzkümmelgrissini –
gebackene Räucherforelle – eingelegtes Bauerngemüse

SUPPEN

Kräftige Rindsuppe 9,50
Wahlweise mit: gebackener Leberknödel | Grießnockerl | Kräuterfrittaten

Süppchen von Leoganger Kartoffeln & Sauerkraut 13,50
Wiener Schnecken – Wurzelgemüse – Petersilie

“ Der Genuss ist es,
der uns glücklich macht.



All unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

HAUPTSPEISEN

Gebackene Topfen-Palatschinken VEGETARISCH	26,80
Wirsing – Maroni – Birne – Radicchio – Schottkas	
Kaspressknödel vom Sinnlehen Kas VEGETARISCH	24,60
Vogelsalat – Buttermilch – Kräuter – Kürbis – Kren	
Dry-Aged Rib-Eye-Steak ca. 350g	54,80
Café de Paris – wilder Broccoli – Pont Neuf	
Pinzgauer Wildbutterschnitzel	36,80
Kohlsprossen – Herbsttrompeten-Pofese – Vogelbeere	
Flach gegrilltes Kräuter-Maishendl	30,80
Geräucherte Paprikajus – zweierlei Paprika – Topfenpogatscherl – Sauerrahm	
Gebackenes vom Hofkultur-Schwein	29,80
Omas Erdäpfelsalat – Wildkräuter – Sauce Tataré	

GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Gebratener Saibling	78
Heublumen – Schlutzkrapfen – Artischocke – Haselnuss – Rieslingvelouté	
Rosa Kalbstafelspitz im Heu gegart	78
Alpine XO Sauce – Knoblauchbutter – Portobello „Rockefeller“ – Paccheri al Limone – Brunnenkresse	
Surf & Turf vom Pinzgauer Rind 600g	150
½ Hummerschwanz – Kräuterbutter – Pfeffer – Cognac-Rahmsauce	

2 Beilagen zur Wahl: Gewürzerdäpfel | Erdäpfelpüree | Grillgemüse | sautierter Spinat

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

KINDERGERICHTE

Klare Gemüsesuppe 5,40
Bio Suppennudeln

Gegrillte Hühnerbrust 13,40
Erbsenreis

Fischstäbchen 14,80
Erdäpfelpüree

Gebackenes Hühnerschnitzel 16,80
Buttererdäpfel

Spätzle 10,60
Champignon-Rahmsauce

Milchreis 8,60
Zimtzucker – Himbeerragout

Bio Penne
Tomatensauce 9,60
Kalbfleischbolognese 12,60

DESSERTS

Buchteln 14,80
Waldheidelbeere – Hagebutte – Joghurt-Sternanis-Sorbet

Crêpe Suzette 15,20
Vanilleeis

„1617“-Tischeis – zum Teilen 26
Eis vom gebackenen Zieferhof Bio Topfen – Butternuss-Karamellsauce –
Mandel-Gewürzcrumble – Topfenkuchen-Bites – Birnenragout

1617

TRADITIONSKÜCHE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Almdudler 0,35 l	5,50
Eistee Grüntee Franz Josef Rauch 0,33 l	5,80
Forsthofgut Apfelsaft Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch 0,2 l	6
Forsthofgut Traubensaft weiß rot Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch 0,2 l	6
Bio Rhabarber-Schorle Franz Josef Rauch 0,33 l	5,80

B I E R

Bio Antique 0,375 l 0,1 l	32 11
Pinzgau Bräu Zwickl Weizen Pale Ale 0,33 l	6,70
Stiegl Pils 0,5 l	7,50
Erdinger Urweisse 0,5 l	7,50
Stiegl 0,0% 0,33 l	5,50
Pinzgau Bräu Non Promillo 0,5 l	7,70

1617

—
TRADITIONSKÜCHE

DIGESTIF

Wildshut Pornstar Martini

23

Vodka, Passoã, Vanille, Passionsfrucht, Wildshut Bio Perlage

EDELBRÄNDE 2 cl

Herzog Destillate

Mit Stolz bieten wir Ihnen ein wechselndes Sortiment des regionalen und vielfach mit Gold ausgezeichneten Edelbrennmeisters 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

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.

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 Zweytick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark	
2020 Riesling „Dr. Wunsch“	79
Wohlmuth, Kitzack 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	
2024 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

2021 Blaufränkisch „Hoch“ 	145
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark	
2019 „Gager Gold“ 	377
Horst Gager, Deutschkreuz, Mittelburgenland	
2019 „Elegy“ 	176
Silvia Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland	
2015 Blaufränkisch „X“	179
Kerschbaum, Horitschon, Mittelburgenland	
2016 Blauer Zweigelt „Hallebühl“	116
Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee	
2024 St. Laurent „Herrschaftswald“ 	68
Markus Iro, Gols, Neusiedlersee	
2023 Cabernet Franc „Kapitel I“ 	90
Christian Tschida, Illmitz, Neusiedlersee	
2022 „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	0,375 99
Hannes Sabathi, Südsteiermark	
2022 Scheurebe „Sweet Baby“ TROCKENBEERENAUSLESE 	0,06 13
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	0,375 78
1997 Grand Cuvée Nr. 6 TROCKENBEERENAUSLESE 	0,375 149
Kracher, Illmitz, Neusiedlersee	



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.

WENN NICHT ANDERS ANGEGEBEN, BETRÄGT DIE FÜLLMENGE 0,75 L. ALLE PREISE SIND IN EURO ANGEGEBEN.

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