

# 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 mit Tonic** 14  
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.

### ALKOHOLFREI

---

- Virign Rosemary** 12  
Alkoholfreier Gin, Zitrone, Orange, Rohrzucker, Rosmarin
- Fresh Herbal Lemonade** 11  
Limette, Gurke, frische Minze, Holunder, Mediterranean Tonic Water
- Birnenschaumwein „Champagner Bratbirne“**  
Manufaktur Jörg Geiger  
Schlat, Baden-Württemberg, Germany  
0,1 l 11  
0,75l 77

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

**Gedeck** 4,50  
Obligatorisch pro Person

## VORSPEISEN

---

**Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet** 25  
Brioche – Butter

**Pikanter Germknödel** 18,30  
mit Erdäpfelkasfüllung – Rettich – Zieferhof Bio Buttermilch VEGETARISCH

oder 21,80  
mit Kaninchenfüllung – Schwammerl – Moosbeer

**Roh marinierter Zander** 24  
Karfiol – Petersilie – Birne

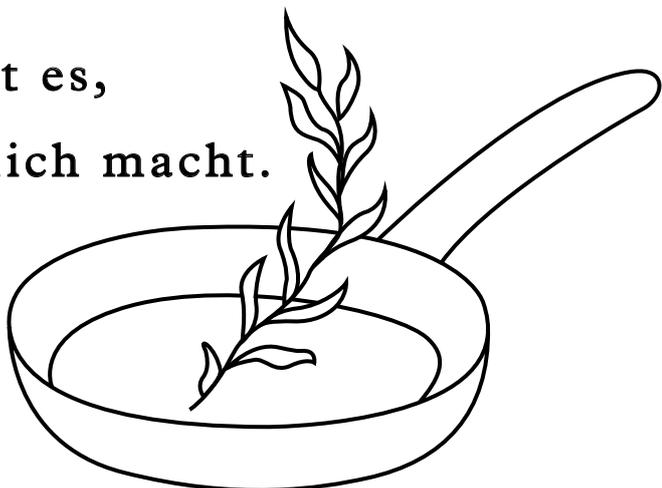
## SUPPEN

---

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

**Cremesuppe vom Stechaubauer Bio Topinambur** 13,50  
Haselnuss – Wiener Schnecke

“ Der Genuss ist es,  
der uns glücklich macht.



# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## HAUPTSPESIEN

---

**Kürbisrisotto** VEGETARISCH 23,80  
Gebackener Eisl Schaffrischkäse – Herbsttrompeten

**Spinatknödel** VEGETARISCH 19,50  
Braune Butter – Hüttenkäse – Lauchherzen

**Kalbskotelette „Milaneser Art“** 38,50  
Bergkäse – hausgemachte Dinkelnudeln – Tomatenragout

**Klassischer Tafelspitz vom Pinzgau Rind** 32  
Cremespinat – Rösterdäpfel – Schnittlauchsauce – Apfelkren

**Dreierlei von der Ente** 35,80  
Rosa Brust/Chicorée & Orange  
Keule/Blaukraut & Serviettenknödel  
Leber/Apfel & Zwiebel

**Hirschrückensteak** 48  
Grünkohl – Quitte – Brioche

**Gebackener Karpfen** 27,80  
Erdäpfel-Gurkensalat – Sauce Remoulade

## GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

---

**Zweierlei vom heimischen Reh** 112  
Rosa Rücken – geschmorte Schulter – weißes Wurzelgemüse –  
Herbstpilze – Pommes Macaire

**Short Rib & Flank Steak** 98  
Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter  
Inklusive zwei Beilagen nach Wahl:  
Rosmarinerdäpfel | Erdäpfelpüree | Grillgemüse | Speckbohnen

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## KINDERGERICHTE

---

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

## DESSERTS

---

<b>Scheiterhaufen</b> VEGETARISCH Zimteis – Vanillesauce	13
<b>Crêpe Suzette</b> VEGETARISCH Vanilleeis	15,20
<b>Schokoladen Eisbecher</b> VEGETARISCH Maroni – Preiselbeer	9,80

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

**Almdudler** 5,50  
0,35 l

**Tirola Kola** 5,80  
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

**Birkensaft** 7  
0,25 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 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	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.

<b>2022 Grüner Veltliner „Ungerberg“</b>	98
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich	
<b>2023 Grüner Veltliner „Frauengärten“</b>	69
Jamek, Joching, Wachau, Österreich	
<b>2023 Grüner Veltliner „Bergdistel“</b>	72
Tegernseerhof, Dürnstein, Wachau, Österreich	
<b>2015 Grüner Veltliner „Fass 43“</b>	133
Pichler-Krutzler, Dürnstein, Wachau, Österreich	
<b>2019 Grüner Veltliner „Schwarze Mauritius“</b> 🌲	122
FJ Gritsch, Spitz, Wachau, Österreich	
<b>2023 Grüner Veltliner „Liebe dich“</b>	75
Veyder-Malberg, Spitz, Wachau, Österreich	
<b>2023 Grüner Veltliner „Honivogl“</b> 💎	339
Franz Hirtzberger, Spitz, Wachau, Österreich	
<b>2022 Grüner Veltliner „Grub“</b>	99
Schloss Gobelsburg, Langenlois, Kamptal, Österreich	
<b>2024 Grüner Veltliner „Kaiserstiege“</b> 🍷	45
Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal, Österreich	
<b>2019 Grüner Veltliner „Urmeer“</b> 🍷	79
Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, 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
- 2009 Welschriesling „Steinriegel“**  69  
Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, 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.

- 2022 Gemischter Satz „Uralt-Reben“** 74  
Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau, Österreich
- 2022 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** 48  
Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich
- 2019 Gelber Muskateller „Witscheiner Herrenberg“**  116  
Ewald Zweytick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich
- 2024 Gelber Muskateller** 48  
Schauer, Kitzack im Sausal, Südsteiermark, Österreich

# 1617

## TRADITIONSKÜCHE

### ROTGIPFLER & 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“ 109  
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“ SMARAGD 78  
Christoph Donabaum, Spitz, Wachau, Österreich
- 2023 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
- 2014 Morillon „Schusterberg“ 114  
Maitz, Ehrenhausen, Südsteiermark, Österreich
- 2019 Morillon „Kranachberg“  64  
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## ROTWEIN

### BLAUER ZWEIGELT

---

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

- 2019 Blauer Zweigelt „Barrique“ ✨ ✨ 64  
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
- 2018 Rotburger „Kreuzegg“ 🍷 99  
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich
- 2018 Blauer Zweigelt „Hallebühl“ 116  
Umathum, 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 Gisperg, Teesdorf, Thermenregion, Österreich
- 2021 „Pannobile“ (ST. L, ZW) 🍷 78  
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, 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.

<b>2021 Blaufränkisch „Hohegg“</b> 	145
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich	
<b>2019 Blaufränkisch „Ratschen“</b> 	99
Wachter-Wiesler, Deutsch-Schützen, Österreich	
<b>2020 Blaufränkisch „Hochberg“</b> 	127
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich	
<b>2013 Blaufränkisch „Mariental“</b> 	202
Ernst Triebaumer, Rust, Leithaberg, Österreich	
<b>2021 Blaufränkisch „Dorfkultur“</b>	78
Rosi Schuster, St. Margarethen, Leithaberg, Österreich	
<b>2022 Blaufränkisch „Pioniergeist“</b> 	81
Georg Prieler, Schützen am Gebirge, Leithaberg, Österreich	
<b>2021 Blaufränkisch „Braunstein Brothers“</b>	69
Braunstein Brothers, Purbach, Neusiedlersee, Österreich	
<b>2020 Blaufränkisch „Dry Aged Red“</b> 	169
Gebrüder Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, 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.



Welt der Weinraritäten: Jahrhundertweine, limitierte, seltene und alte Weine sowie einzigartige Flaschen.