

# 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.



# 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 2CL

---

**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 Naturbren-  
nerei 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

**Confierter Seesaibling** 24  
Rahmsauerkraut – Räucherfisch – Grammelknödel – Brunnenkresse

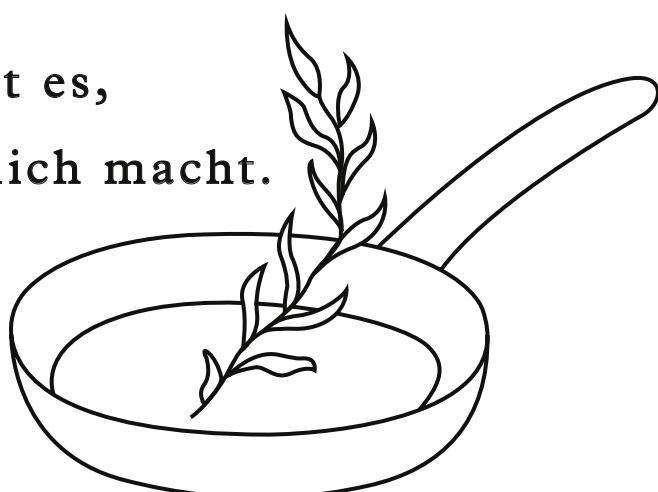
**Steinpilz-Pinienkernknödel** VEGETARISCH 19,50  
Glasierte Trauben – Rahmsauerkraut – Brunnenkresse

### 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

**Rehglasch & 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 | Erdapfelpüree | Grillgemüse | Speckbohnen

# 1617

---

## TRADITIONSKÜCHE

---

### K I N D E R G E R I C H T E

---

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

---

### D E S S E R T S

---

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

# 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** 32  
0,375 l  
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

2023 Grüner Veltliner „Bergdistel“ 72  
Tegernseerhof, Dürnstein, Wachau, Österreich

2015 Grüner Veltliner „Fass 43“ 133  
Pichler-Krutzler, Dürnstein, Wachau, Österreich

2019 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

# 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 „Czamillonberg“	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 Zweytk, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	
2024 Gelber Muskateller	48
Schauer, Kitzeck im Sausal, Südsteiermark, Österreich	

# 1617

---

## TRADITIONSKÜCHE

---

### ROT GIPFLER & 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“ 	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

#### BLAUE R 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 	64
Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich	
2018 Rotburger „Kreuzegg“ 	99
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich	
2018 Blauer Zweigelt „Hallebühl“	116
Umathum, Frauenkirchen, Neusiedlersee, Österreich	

#### S T . L A U R E N T

---

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 „Herrschafswald“ 	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	

#### C U V É E

---

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
Anita und Hans Nittnaus, Gols, Neusiedlersee, Österreich	

# 1617

## TRADITIONSKÜCHE

### BLAUFÄNKISCH

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	
2020 Blaufränkisch „Hochberg“ 	127
Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich	
2013 Blaufränkisch „Mariental“ 	202
Ernst Triebaumer, Rust, Leithaberg, Österreich	
2021 Blaufränkisch „Dorfkultur“	78
Rosi Schuster, St. Margarethen, 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	

 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.