

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 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

VORSPESIEN

Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet 25
Brioche – Butter

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

Confierter Seesaibling
Rahmsauerkraut – Räucherfisch – Grammelknödel – Brunnenkresse 24

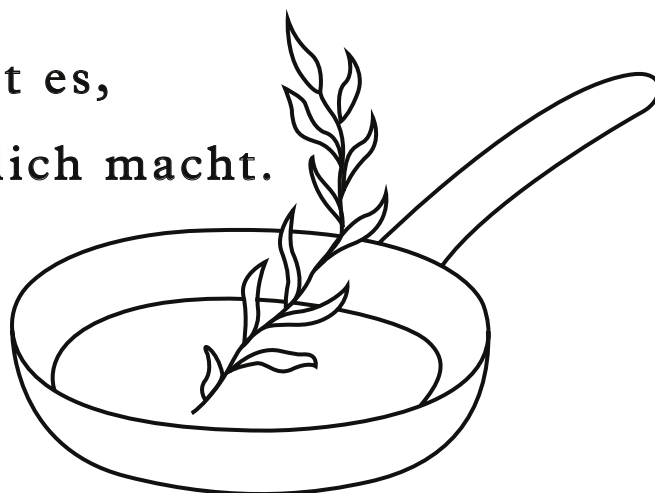
Steinpilz-Pinienkernknödel VEGETARISCH
Glasierte Trauben – Rahmsauerkraut – Brunnenkresse 19,50

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 <small>VEGETARISCH</small>	28,80
Schwarzwurzel – Wintertrüffel – Walnuss – Liebstöckel	
Spinatknödel <small>VEGETARISCH</small>	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 Zimtzucker – 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 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	32
0,1 l	11
Pinzgau Bräu Zwickl Weizen Pale Ale 0,33 l	6,20
Stiegl Pils 0,5 l	7
Erdinger Urweisse 0,5 l	7
Stiegl 0,0% 0,33 l	5
Pinzgau Bräu Non Promillo 0,5 l	7,20

1617

TRADITIONSKÜCHE

EDELBRÄNDE

Herzog Destillate

Mit Stolz bieten wir Ihnen ein wechselndes Sortiment des regionalen und vielfach mit Gold ausgezeichneten Edelbrennmeisters 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 Weinanbauland 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 angebaut – von leichtem Tafelwein bis hin zu edelsüßen Trockenbeerenauslesen.

2021 Welschriesling „Czamlonberg“	70
Hannes Sabath, Gamitz, 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 Zwegtick, 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“  | 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 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
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 Gisperm, Teesdorf, Thermenregion, Österreich	
2021 „Pannobile“ (ST. L, ZW) 🍷	78
Anita und Hans Nittnaus, 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	
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.

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