



Pressemitteilung • uschi Liebl pr

---

6. Juni 2023

## **Eine Hommage an mehr als 400-Jahre Geschichte des Naturhotel Forsthofgut Restaurant 1617 zeigt sich nach Neugestaltung mit moderner Interpretation seiner traditionellen Wurzeln**

Inspiziert von der Kochkunst vergangener Zeiten hat das Naturhotel Forsthofgut mit dem Restaurant 1617 eine Hommage an seine mehr als 400-jährige Geschichte geschaffen. Ein Ort, der auch in Zukunft Bestand haben soll und gleichzeitig mit einigen Neuerungen aufwartet: Seit Mai 2023 empfängt das À-la-carte-Restaurant seine Gäste mit einer neu gestalteten Räumlichkeit, die in Kombination mit hochwertigen Materialien eine urige und gemütliche Atmosphäre schafft. Passend dazu hat Gastgeberfamilie Schmuck ein neues Gastronomiekonzept eingeführt, das mit dem Fokus auf „Table Side Service“ ein althergebrachtes Genusserlebnis mit regionalen Produkten direkt am Platz verspricht. Dabei werden alte Küchentraditionen mit modernem Twist interpretiert. Das Restaurant 1617 ist das neue Herzstück des Forsthofgut und hat täglich ab 18:30 Uhr geöffnet.

Die ursprüngliche, bereits 200 Jahre alte Bauernstube des Forsthofgut bietet als neu gestaltetes À-la-carte-Restaurant eine intime und persönliche Restauranterfahrung: An fünf Tischen - mit Platz für bis zu 25 Personen - erwarten Gäste eine neu aufgelebte Traditionsküche mit einer gelungenen Mischung aus österreichischen Gerichten und international inspirierten Kreationen wie Crêpe Suzette oder Beef Tartar. Das Besondere: Im Rahmen des „Table Side Service“-Konzepts wird ein Großteil der Speisen direkt am Platz zubereitet, tranchiert, filetiert und vorgelegt. Die Speisekarte wird viermal im Jahr saisonal angepasst, wobei besonderer Wert auf die Verwendung regionaler Produkte und die Unterstützung heimischer Lieferanten gelegt wird – ein Merkmal, das bereits tief in der Philosophie des Naturhotel Forsthofgut verankert ist. Rustikaler Charme und Gemütlichkeit kombiniert mit hochwertigen Materialien schafft eine einladende und warme Umgebung, in der ein einzigartiges Genusserlebnis zelebriert wird, inspiriert von der Kochkunst vergangener Zeiten. Auf Anfrage bietet das



Restaurant auch ein Fondue-Erlebnis an, das sich besonders für ein geselliges Beisammensein im Kreise der Familie eignet.

Weitere Informationen unter <https://www.forsthofgut.at>

### **Über das Forsthofgut**

Einst als Forstwirtschaftsbetrieb und kleine Pension geführt, gilt das traditionsreiche Haus heute als Inbegriff für Naturverbundenheit, Heimatliebe, Ruheort und idealer Ausgangspunkt, um in die Leoganger Bergwelt einzusteigen. Mit viel Herzblut und Liebe zum Detail führen das Gastgeberpaar Christina und Christoph Schmuck das Fünf-Sterne-Naturhotel. 109 Zimmer und Suiten, viele davon mit atemberaubendem Bergpanorama, erstrahlen in alpinem Design mit modernen Elementen. Ruhesuchende entfliehen dem Alltag im 5.700 Quadratmeter großen waldSPA, atmen bei einer Behandlung auf einer Waldlichtung tief durch oder ziehen ihre Runden im Bio-Badesee. Kleine Gäste kommen den heimischen Tieren im Pinzgauer miniGUT, dem hauseigenen kleinen Bauernhof, näher. Mit seiner exponierten Lage am Fuße der Leoganger Steinberge ist das Forsthofgut der ideale Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten wie Skifahren, Wandern oder Mountainbiken. Weitere Informationen finden Sie unter [www.forsthofgut.at](http://www.forsthofgut.at).

### **Pressekontakt:**

Hien Stilkenbeumer  
uschi Liebl pr GmbH, emil-geis-straße 1, 81379 münchen  
tel. +49 89 7240292-0, fax +49 89 7240292-11  
mail: [hs@liebl-pr.de](mailto:hs@liebl-pr.de)