

# 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 18

Ein Geschmackserlebnis mit 12 Botanicals

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

### Bio Antique 29,80

Zitrusnoten und Nuancen von Wildhefe-Aromatik sind tonangebend.

Honig, Datteln und Gewürze schmücken die Sinneswahrnehmung aus.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich  
0,375 l

### Perlage 10

In der Nase eine 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

---

### Urbierbrand 8

Jahrgang 2020 gebrannt aus Wildshuter Urbier Treber.

Brauerei Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

### Herzog Elsbeer 41

## ALKOHOLFREI

---

### Forsthofgut Apfelsaft 5

Forsthofgut x Henndorfer

0,2 l

### Forsthofgut Traubensaft weiß | rot 5

Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch

0,2 l

### Asitz Red Lemon 9

San Bitter, Bitter Lemon, frische Zitrone

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## VORSPEISEN

---

### Klassisches Beef Tatar am Tisch zubereitet 23,50

Brioche – Butter

### Gebeizter Seesaibling 20,30

Buchweizenblini – Grill Kaviar – Kohlrabi – Wildkräuter

### Pinzgauer Kasnudeln 17,50

Bierkäse – Buttercrumbles – Brennessel

## SUPPEN

---

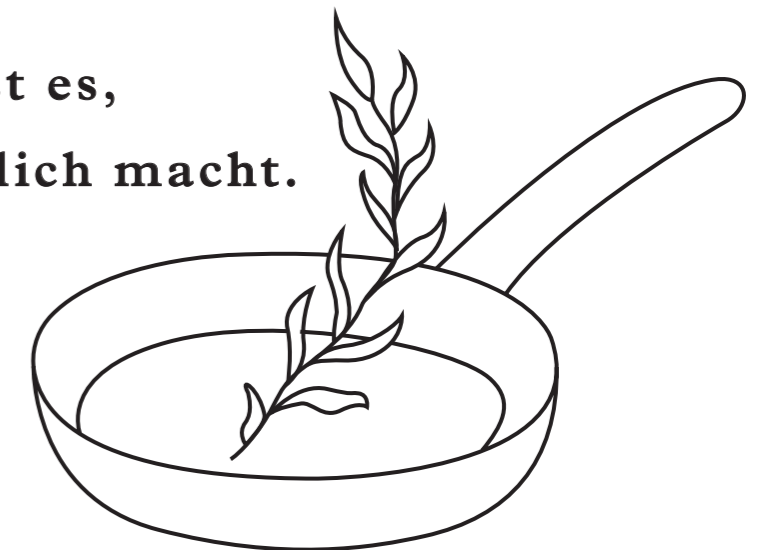
### Kräftige Rindsuppe 8,50

Wahlweise mit: Kaspressknödel | Grießnockerl | Kräuterfrittaten

### Cremesuppe vom Marchfelderspargel 8,50

Schwarzbrotcroutons – Liebstocköl

“ Der Genuss ist es,  
der uns glücklich macht.



# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## HAUPTSPESIEN

---

<b>Bärlauchknödel</b> Paradeiserragout – Bio Schaffrischkäse	19,80
<b>Leoganger Bachforelle in der Salzkruste</b> Salzerdäpfel – Mangold	29,80
<b>24 Stunden gegarter Hofkultur Schweinebauch</b> Knödelsoufflé – Kraut und Rüben – Saft'l	26
<b>Klassischer Tafelspitz vom Pinzgau Rind</b> Rösterdäpfel – Cremespinat – Apfelkren – Schnittlauchsauce	27,80
<b>Cordon Bleu vom Milchkalb</b> Petersilerdäpfel – Wildpreiselbeeren	34,50
<b>Marchfelder Spargel</b> Sauce Hollandaise – Erdäpfel	
3 Stück Spargel	12,80
5 Stück Spargel	17,50
Wahlweise mit:	
gegrilltem Bachsaiblingsfilet	+ 20
180g Filetsteak	+ 35,80
Heidewuggerl Prosciutto	+ 9,80

## GERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Wartezeit 45 Minuten

---

<b>Rücken und Schlögel vom Maibock</b> Spätzle vom Bio Topfen – Holunderrotkraut – Wacholderrahm	88
<b>1200g Dry Aged Hochrippe von der Metzgerei Schultes</b> Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter inklusive zwei Beilagen nach Wahl: Rosmarinerdäpfel   Erdäpfelpüree   Grillgemüse   Speckbohnen	80

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## KINDERMENÜ

---

<b>Balu's Suppentopf</b> Klare Gemüsesuppe – Bio Suppennudeln	5,40
<b>Roadrunner</b> Gegrilltes Putensteak – Erbsenreis	11,40
<b>Schiff Ahoi</b> Fischstäbchen – Erdäpfelpüree	11,60
<b>Das Schnattern der Hühner</b> Gebackenes Hühnerschnitzel – Buttererdäpfel	14,80
<b>Nudelzauber</b> Bio Spaghetti – Tomatensauce   Kalbfleischbolognese	9,60
<b>Echt G'schmackig</b> Semmelknödel – Champignonsauce	9,90

## DESSERTS

---

<b>Pinzgauer Kaiser Omelett</b> Eis vom Bio Sauerrahm	13
<b>Crêpe Suzette</b> Vanilleeis	15,20
<b>Forsthofgut Bananensplit</b>	9,80

All unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Für das Gedeck berechnen wir Euro 4,50 pro Person. Für Informationen zu  
Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

<b>Almdudler</b> 0,35 l	4,90
<b>Tirola Kola</b> 0,33 l	5,20
<b>Forsthofgut Apfelsaft</b> Forsthofgut x Henndorfer 0,2 l	5
<b>Forsthofgut Traubensaft weiß   rot</b> Forsthofgut x Weingut Rudi Heinisch 0,2 l	5
<b>Birkensaft</b> 0,25 l	6

## B I E R

---

<b>Bio Antique</b> 0,375 l	29,80
<b>Pinzgau Bräu</b> Zwickl   Weizen   Pale Ale 0,33 l	6
<b>Stiegl Pils</b> 0,5 l	6,50
<b>Erdinger Urweisse</b> 0,5 l	6,50
<b>Stiegl Freibier</b> 0,33 l	4,50
<b>Erdinger Alkoholfrei</b> 0,5 l	6,50

# 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	7
Williams	6
Elsbeere	41

### Brennerei Guglhof

Frische, ausgereifte Früchte bilden die Basis der exzellenten Edelbrände unseres langjährigen Partners Christoph Vogl von der Brennerei Guglhof.

Wildkirsche	9
Vogelbeere	9,50
Waldhimbeere	9,50

## K A F F E E

---

<b>Kleiner Brauner</b>	3,90
<b>Großer Brauner</b>	5,60
<b>Verlängerter</b>	4,50
<b>Melange</b>	5



# 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 in Österreich, mit rund 14.500 Hektar dominiert er die österreichische Weinbaufläche.

<b>2021 Grüner Veltliner</b>	42
Weingut Artur Toifl, Rohrendorf, Kremstal, Österreich	
<b>2019 Grüner Veltliner „Urmeer“</b>	79
Weingut Julius Klein, Pernersdorf, Weinviertel, Österreich	
<b>2022 Grüner Veltliner „KTI“ RESERVE</b>	36
Weingut Katharina Baumgartner, Untermarkersdorf, Weinviertel, Österreich	
<b>2022 Grüner Veltliner „Handwerk“ VEGAN</b>	45
Lesehof Stägard, Stein an der Donau, Kremstal, Österreich	
<b>2022 Grüner Veltliner „Frauengärten“ FEDERSPIEL</b>	49
Weingut Jamek, Joching, Wachau, Österreich	
<b>2018 Grüner Veltliner „Schwarze Mauritius“</b>	114
Weingut FJ Gritsch, Spitz, Wachau, Österreich	
<b>2021 Grüner Veltliner „Honivogl“ SMARAGD</b>	309
Weingut Hirtzberger, Spitz, Wachau, Österreich	
<b>2022 Grüner Veltliner „Der Fuchs“</b>	38
Weingut Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau, Österreich	
<b>2021/2022 Grüner Veltliner „Zwerithaler Kammergut“ SMARAGD</b>	164
Weingut Prager, Weissenkirchen, Österreich	

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## WELSCHRIESLING

---

Der Welschriesling ist die am zweithäufigsten angebaute Weißweinsorte in Österreich. Welschriesling gibt es in allen Qualitätsstufen vom einfachen Tafelwein bis hin zu edelsüßen Trockenbeerenauslesen.

<b>2009 Welschriesling „Steinriegel“</b>	69
Weingut Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich	

<b>2022 Welschriesling</b>	33
Weingut Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich	

## GEMISCHTER SATZ

---

Der traditionelle Gemischte Satz zeichnet sich durch das Zusammenspiel verschiedenster Rebsorten aus, die in einem Weingarten gemischt in den Reihen stehen und gemeinsam gelesen werden.

<b>2019 Gemischter Satz „Kaasgraben“ DEMETER</b>	56
Weingut Zahel, Wien, Österreich	

<b>2022 Wiener Gemischter Satz „Wiesthalen Bisamberg“</b>	46
Weingut Fuchs, Steinklamm, Wien, Österreich	

## MUSKATELLER

---

Gemessen an der Verbreitung ist der Muskateller eine Rarität, die sich jedoch hoher Beliebtheit erfreut.

<b>2021 Roter Muskateller</b>	45
Weingut Tschermonegg, Glanz an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	

<b>2020 Gelber Muskateller</b>	78
Weingut Knoll, Unterloiben, Österreich	

<b>2018 Gelber Muskateller „Witscheiner Herrenberg“</b>	116
Weingut Ewald Zwegg, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich	

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## ROTGIPFLER

---

Die erste urkundliche Erwähnung fand der Rotgipfler im Jahr 1840 in der Steiermark. Er kommt fast ausschließlich in Österreich vor, und fast nur in der Thermenregion.

- 2021 Rotgipfler „Mandelhöh“** 59  
Weingut Alphart am Mühlbach, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich
- 2021 Rotgipfler „Rodauner Top Selektion“** 95  
Weingut Karl Alphart, Traiskirchen, Thermenregion, Österreich

## NEUBURGER

---

Um die Entstehung der Rebsorte Neuburger ranken sich zahlreiche Geschichten. Am bekanntesten ist die Überlieferung, nach der zwei Winzer um 1850 ein Rebbündel bei Arnsdorf in der Wachau aus der Donau fischten und es dort anpflanzten.

- 2021 Neuburger „Hommage“ VEGAN** 54  
Weingut Mantlerhof, Gedersdorf, Kremstal, Österreich
- 2020 Neuburger RESERVE** 84  
Weingut FJ Gritsch, Spitz, Österreich

## MORILLON

---

Trotz genetischer Gleichheit zum Chardonnay wird diese Rebsorte in der Steiermark Morillon genannt.

- 2020 Morillon „Hohegg“ ORANGE WINE** 137  
Weingut Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich
- 2015 Morillon „Schusterberg“** 94  
Weingut Maitz, Ehrenhausen, Südsteiermark, Österreich

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## ROTWEIN

---

### BLAUER ZWEIGELT

---

Der Blaue Zweigelt ist die meistverbreitete Rotweinsorte Österreichs. 1922 erschuf sie der österreichische Wissenschaftler Dr. Fritz Zweigelt an der Weinbauschule Klosterneuburg.

- 2018 Blauer Zweigelt „Barrique“ (ZW)** 58  
Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
- 2018 Rotburger „Kreuzegg“ DEMETER** 123  
Weingut Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich
- 2019 Blauer Zweigelt „Neufeld“** 49  
Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
- 2021 Blauer Zweigelt „Kontrast“** 53  
Weingut Kellerkünstler, Arbesthal, Carnuntum, Österreich
- 2019 Blauer Zweigelt „Monografie“** 69  
Weingut Kellerkünstler, Arbesthal, Carnuntum, Österreich

## ST. LAURENT

---

Der Name geht auf den Heiligen Laurentius zurück. Im August werden die Trauben des St. Laurent reif und die Beeren beginnen sich zu verfärben.

- 2018 St. Laurent „Frauenfeld“** 66  
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Österreich
- 2018 St. Laurent „Jungle“** 55  
Weingut Jurtschitsch, Langenlois, Kamptal, Österreich
- 2021 St. Laurent „Herrschaftswald“** 68  
Weingut Markus Iro, Gols, Neusiedlersee, Österreich

# 1617

—  
TRADITIONSKÜCHE

## BLAUFRÄNKISCH

---

In Österreich wird der Blaufränkisch fast ausschließlich im Mittelburgenland angebaut. Im kontinentalen Klima dieser Region entwickeln sich die Blaufränkischen Trauben herausragend.

<b>2018 Blaufränkisch „Hochegg“</b> <small>DEMETER</small>	209
Weingut Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich	
<b>2013 Blaufränkisch „Lutzmannsburg“</b>	134
Weingut Uwe Schiefer, Welgersdorf, Eisenberg, Österreich	
<b>2012 „Bernreiser“</b> <small>(BF)</small>	89
Weingut Glatzer, Göttlesbrunn, Carnuntum, Österreich	
<b>2008 Blaufränkisch „In Signo Sagittarii“</b>	98
Kellerei in Signo Leonis, Neckenmarkt, Mittelburgenland, Österreich	
<b>2011 Blaufränkisch „Jagini“</b>	91
Weingut Moric & Schuster, Mittelburgenland, Österreich	
<b>2006 Blaufränkisch „Mariental“</b>	299
Weingut Ernst Triebaumer, Rust, Leithaberg, Österreich	

## CUVÉE

---

Durch das Zusammenfügen von fertigen Weinen unterschiedlicher Rebsorten lässt sich eine perfekt aufeinander abgestimmte Kombination erschaffen.

<b>2021 „Giovanni“</b> <small>HALBTROCKEN (ZW, ST.L, RÖSLER)</small>	35
Weingut Johann Gisperg, Teesdorf, Thermenregion, Österreich	
<b>2019 „Opus Eximium“</b> <small>(BF, ST.L, ZW)</small>	79
Weingut Albert Gesellmann, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich	