

1617

À LA CARTE RESTAURANT

*Wir laden Sie ein, unsere Heimat auf die schönste Art und Weise kennenzulernen:
beim Essen. Im Restaurant 1617 stehen die Klassiker der österreichischen Küche auf der
Speisekarte. Der Name ist übrigens eine Hommage an die 400-jährige Geschichte unseres
Forsthoguts, welche wir 2017 feiern konnten.*

Aperitif

KRÄUTERSAMMLER

Gin, St. Germain, Kamille-Thymian Sirup, Paragon Timur Berry

Euro 16

Sommeliers Choice

2020 GRÜNER VELTLINER „KAMMERN“

Weingut Hirsch, Kammern, Kamptal, Österreich

0,75 l Euro 39

2017 BLAUER ZWEIGELT „BARRIQUE“

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

0,75 l Euro 51

Digestif

ALTE ZWETSCHGE - FASSGELAGERT

Destillerie Gölles, Riegersburg, Steiermark, Österreich

2 cl Euro 8

Alkoholfrei

TRAUBENSAFT - GRÜNER VELTLINER ODER BLAUER ZWEIGELT

Fruchtkultur Preiß, Theyern, Traißental, Österreich

0,2 l Euro 3,70

Vorspeisen

KLASSISCHES BEEF TATAR AM TISCH ZUBEREITET

Brioche – Butter

Euro 21,50

GESALZENER LEOGANGER BACHSAIBLING

Bauernbrot – Bio Rüben – Liebstöckel – Grill Kaviar

Euro 20,80

ERDÄPFELSCHLUTZKRAPPEN

Topfen Schnittlauchfüllung – Bio Bergkäse – Eierschwammerl

Euro 16,50

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Kräuterfrittaten

Euro 8,50

SCHAUMSUPPE VOM JUNGEN BIO KNOBLAUCH IM BROTLAIB SERVIERT

Wiener Schnecke

Euro 10,20

Hauptspeisen

DUETT VOM HECHT

Nockerl – Confiert – gebratene Salatherzen – Dillsauce

Euro 32,50

GULASCH VOM PINZGAU RIND

Semmelknödel

Euro 21,30

PAPRIKAHENDL

Spätzle – wilder Broccoli

Euro 23,50

HAUSGEMACHTE BRATWÜRSTEL

Erdäpfelpüree – Sauerkraut

Euro 18,50

GEBACKENE GEMÜSEPALATSCHINKEN

Sommerliche Blattsalate – Sauce Tartare

Euro 16,80

CORDON BLEU VOM HEIMISCHEN MILCHKALB

Petersilienerdäpfel – Wildpreiselbeeren

Euro 31,50

GESCHMORTE BIO LAMMHAXERL VOM MAUTHOF

Gegrillter Polenta – Zweierlei vom Sellerie

Euro 28,50

850g DRY AGED HOCHRIPPE FÜR 2 PERSONEN

Zubereitungszeit 45 Minuten

Pfefferrahmsauce – Kräuterbutter

inclusive zwei Beilagen nach Wahl:

Rosmarinerdäpfel

Polentaschnitte

Grillgemüse

Speckbohnen

Caesar Salad

Euro 78,00

Dessert

SALZBURGER NOCKERL

Zubereitungszeit 25 Minuten

Euro 17,00

CRÊPES SUZETTE

Vanilleeis

Euro 14,20

FORSTHOFGUT SORBETVARIATION

Euro 12,00

All unsere Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Für das Gedeck berechnen wir Euro 3,50 pro Person.
Für Informationen zu Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.