



KULINARISCHER KALENDER

2025 / 2026



F E B R U A R 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
					14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617	14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617
02	03	04	05	06	Das Wild im Forsthofgut wird ausschließlich von unseren regionalen Jägern bezogen. Freuen Sie sich auf Gams, Reh, Hirsch und Hase. Liebevoll, werden in unserer Forsthofgutküche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.	08
09		11	12	13	14. FEB VALENTINS SPECIAL	15
16		18. FEB ASCHER-MITTWOCH Regionale- und internationale Köstlichkeiten. Von Sushi- bis hin zu Schaufischen und weiter zu hausgemachten Desserts in Meerestierform. Frisch zubereitete Fischgerichte speziell für Sie ausgewählt.	19	20	21	22
23	24	26	27	28		
		 weinSOFA jeden Dienstag 21:00 - 22:00 Uhr	 Rumtasting jeden Mittwoch 21:00 - 22:00 Uhr	 Saketasting jeden Montag 15:00 - 16:00 Uhr	 Schaumweintasting jeden Freitag 17:30 - 18:15 Uhr	
 täglich Shabu Shabu im Mizumi		 täglich Fondue auf Anfrage mit Reservierung 13:00 - 16:00 Uhr und ab 18:30 Uhr im 1617	 Dessertbuffet ab 18:30 Uhr	 Austern jeden Sonntag am Genussmarkt		

MÄRZ 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
					 WILDZEIT Das Wild im Forsthofgut wird ausschließlich von unseren regionalen Jägern bezogen. Freuen Sie sich auf Gams, Reh, Hirsch und Hase. Liebevoll, werden in unserer Forsthofgutküche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.	14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617
02	03	04	05	06		08
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	26	27	28	29	30
31	 CULINARY CALENDAR		 weinSOFA jeden Dienstag 21:00 - 22:00 Uhr	 Rumtasting jeden Mittwoch 21:00 - 22:00 Uhr	 Saketasting jeden Montag 15:00 - 16:00 Uhr	 Schaumweintasting jeden Freitag 17:30 - 18:15 Uhr
		 täglich Shabu Shabu im Mizumi	 täglich Fondu auf Anfrage mit Reservierung 13:00 - 16:00 Uhr und ab 18:30 Uhr im 1617	 Dessertbuffet ab 18:30 Uhr		 Austern jeden Sonntag am Genussmarkt

APRIL 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
		14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617				5. APR OSTER BRUNCH
06	WILDZEIT Das Wild im Forsthofgut wird ausschließlich von unseren regionalen Jägern bezogen. Freuen Sie sich auf Gams, Reh, Hirsch und Hase. Liebevoll, werden in unserer Forsthofgutküche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.	08	02	03	04	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	30				
		weinSOFA jeden Dienstag 21:00 - 22:00 Uhr Rumtasting jeden Mittwoch 21:00 - 22:00 Uhr Saketasting jeden Montag 17:00 - 18:00 Uhr Schaumweintasting jeden Freitag 17:30 - 18:15 Uhr	täglich Shabu Shabu bis 05.04 im Mizumi täglich Fondue auf Anfrage bis 05.04 13:00 - 16:00 Uhr und ab 18:30 Uhr im 1617 Dessertbuffet ab 18:30 Uhr Austern jeden Sonntag am Genussmarkt			

M A I 2 0 2 6

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
				01	02	03
04	05	06	07	08	MUTTERTAGS BRUNCH	10. MAI MUTTERTAGS BRUNCH
11	12	13	14	15	<p>Der Muttertagsbrunch im Naturhotel Forsthofgut bietet Müttern und ihren Familien ein besonderes Erlebnis. Inmitten der malerischen Alpenkulisse genießen die Gäste ein reichhaltiges Buffet mit regionalen Köstlichkeiten.</p>	
18	19	20	21	22	23	17
25	26	28	29	30		31
				 weinSOFA jeden Dienstag 21:00 - 22:00 Uhr	 Rumtasting jeden Mittwoch 21:00 - 22:00 Uhr	 Saketasting jeden Montag 17:00 - 18:00 Uhr
 Dessertbuffet ab 18:30 Uhr				 Austern jeden Sonntag am Genussmarkt	 Schaumweintasting jeden Freitag 17:30 - 18:15 Uhr	