















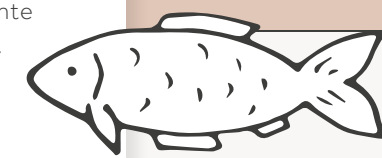











# KULINARISCHER KALENDER

2025 / 2026
































# F E B R U A R 2 0 2 6

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
					<div>  <p><b>14. SEP - 12. APR</b> <b>WILDZEIT</b> 1617</p> <p><b>WILDZEIT</b></p> <p>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.</p> </div>	
02 	03 	04 	05 	06 		08 
09 		11 	12 	13 	<div> <p><b>14. FEB</b> <b>VALENTINS SPECIAL</b></p>  </div>	15 
16 	<div> <p><b>ASCHERMITTWOCH</b></p> <p>Regionale- und internationale Köstlichkeiten. Von Sushi- bis hin zu Schaufischen und weiter zu hausgemachten Desserts in Meerestierform. Frisch zubereitete Fischgerichte speziell für Sie ausgewählt.</p>  </div>		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 Mizūmi
-  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

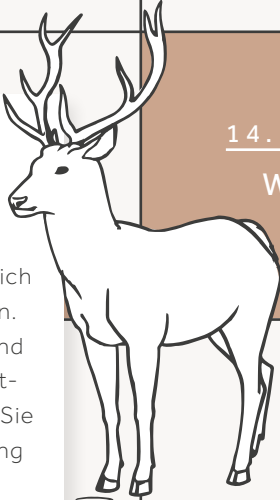
# M Ä R Z 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
					<div><div></div><div>WILDZEIT</div><div>Das Wild im Forsthofgut wird ausschließlich von unseren regionalen Jägern bezogen. Freuen Sie sich auf Gams, Reh, Hirsch und Hase. Liebevoll, werden in unserer Forst-hofgutküche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.</div></div> 	
02 	03 	04 	05 	06 		08 
09 	10 	11 	12 	13 	14 	15 
16 	17 	18 	19 	20 	21 	22 
23 	24 	25 	26 	27 	28 	29 
30 	31					











-  weinSOFA jeden Dienstag  
21:00 - 22:00 Uhr
-  Runtasting 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 Mizūmi
-  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

# APRIL 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	<div>WILDZEIT</div> <div>Das Wild im Forsthofgut wird ausschließlich von unseren regionalen Jägern bezogen. Freuen Sie sich auf Gams, Reh, Hirsch und Hase. Liebevoll, werden in unserer Forsthofgutcüche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.</div>	<div>14. SEP - 12. APR</div> <div>WILDZEIT</div> <div>1617</div> 				<div>5. APR</div> <div>OSTER BRUNCH</div>
06		08	02	03	04	
			09	10	<div>OSTER BRUNCH</div> <div>Unser Osterbrunch verspricht ein festliches Erlebnis für die ganze Familie. Traditionelle Osterleckereien runden unseren Osterbrunch ab und machen ihn zu einem ganz besonderem Erlebnis. Genießen Sie regionale Oster-spezialitäten von 07:00 – 12:00 Uhr.</div>	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
-  Runtasting 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 Mizūmi
-  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

# MAI 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
				01	02	03
04	05	06	07	08	<div><p><b>MUTTERTAGS BRUNCH</b></p><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></div>	
11	12	13	14	15		
18	19	20	21	22	23	24
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
-  Schaumweintasting jeden Freitag  
17:30 - 18:15 Uhr
-  Dessertbuffet  
ab 18:30 Uhr
-  Austern jeden Sonntag  
am Genussmarkt