



KULINARISCHER KALENDER

2025 / 2026

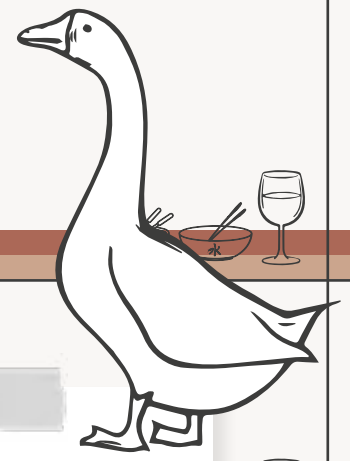


NOVEMBER 2025

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
					14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617	
						02   
03   	04   	05   	06 			
10. NOV - 16. NOV MARTINI GANSL 1617						
	11   	12   	13  	14   	15  	16   
17 		19   	20  	21   	22  	23   
24 		27   	28  	29   	30  	  

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.



MARTINI GANSL

Der Martinstag repräsentiert auch das Ende des bäuerlichen Jahres, er ist ein „Zinstag“, an dem der Patchzins fällig war, der zuweilen in Form von Gänsen entrichtet wurde. Klassisch servieren wir das Martinigansl mit Rotkraut und Knödel.



-  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
-  Austern jeden Sonntag
am Genussmarkt

DEZEMBER 2025

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

SAMSTAG

SONNTAG

14. SEP - 12. APR

WILDZEIT
1617



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.



04



05



06



07



08



11



WEIHNACHTS GALA MENÜ

Am 25.12. findet unser jährliches Weihnachts-Gala Menü statt. Genießen Sie 7-Gänge mit weihnachtlichem Touch und abgestimmter musikalischer Begleitung.



13



14



15



16



SILVESTER MENÜ

Wie jedes Jahr, bestimmt ein Motto unseren Silvesterabend sowie unser Silvestermenü. Lassen Sie sich überraschen. Am Nachmittag sorgen wir mit musikalischer Untermalung und Fondue auf unserer Terrasse für ein winterliches Ambiente.

18



25. DEZ WEIHNACHTS GALA MENÜ

22



23



26



27



28



29



30



31. DEZ SILVESTER MENÜ



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

JANUAR 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
				14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617		
					03	04
05	06	07		09	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

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.

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 Mizümi



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

F E B R U A R 2 0 2 6

MONTAG		DIENSTAG		MITTWOCH		DONNERSTAG		FREITAG		SAMSTAG		SONNTAG	
										14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617			
										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.			
02		03		04		05		06				08	
										14. FEB VALENTINS SPECIAL			
09				11		12		13				15	
		ASCHERMITTWOCH Regionale- und internationale Köstlichkeiten. Von Sushi- bis hin zu Schaufischen und weiter zu hausgemachten Desserts in Meerestierform. Frisch zubereitete Fischgerichte speziell für Sie ausgewählt.		18. FEB ASCHER-MITTWOCH									
16						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
02	03	04	05	06	07	
09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

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 Forst-hofgutküche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.

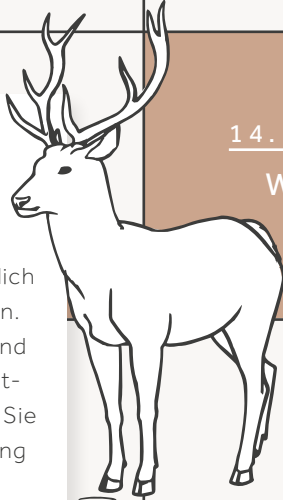
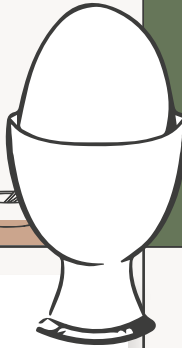


14. SEP - 12. APR
WILDZEIT
1617



-  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

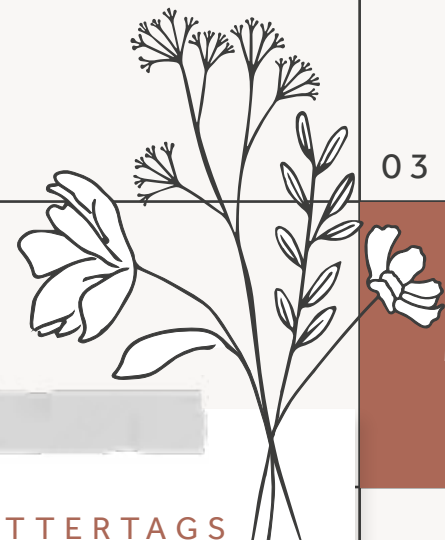
APRIL 2026

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	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 Forsthofgutcüche klassische Wildgerichte für Sie gezaubert. Als Highlight gibt es als Pairing regionale Bierspezialitäten.	14. SEP - 12. APR WILDZEIT 1617 	02 	03 	04 	5. APR OSTER BRUNCH
06		08 	09 	10 	OSTER BRUNCH 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.	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	 MUTTERTAGS BRUNCH 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.	10. MAI MUTTERTAGS BRUNCH
11	12	13	14	15		17
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