



Ein Wort, klingend, fließend und kraftvoll zugleich:

M I Z Ū M I

Es steht für das Wasser und den See, von dem unser Seerestaurant
umgeben ist. Benannt nach diesem japanischen Wort ist das Mizūmi ganz der
fernöstlichen Genusskultur gewidmet.

Mit dem Mizūmi möchten wir Ihnen auch die lange Tradition des Gastgebersein in
Japan näherbringen. Das gemeinsame Essen, hergestellt aus hochwertigen Lebensmitteln,
wird in Ruhe zelebriert. Ganz nach japanischem Brauch gibt es keine klassische Menüfolge,
viel mehr wird nach dem Takt der Küche serviert. Dazu passend wird am Tisch geteilt
und durch die ganze Karte bestellt: Aus vielen köstlichen Kleinigkeiten
entsteht so die beste Wahl für jeden Genießer.

Unser Restaurant Mizūmi gründet auf der japanischen Philosophie des Lebens „Ikigai“.
Dieses Wort ist die Beschreibung für den Lebenssinn, für das Gefühl, etwas gefunden zu haben,
wofür man morgens aufsteht. Wer das Forsthofgut kennt, weiß:
Genau dieses Gefühl ist unser Antrieb.

Herzlich willkommen!

A word, resonant, smooth and powerful at the same time:

M I Z Ū M I

*It represents the water and the lake that surrounds our lakeside restaurant.
Named after this Japanese word, the Mizūmi is entirely devoted
to Far Eastern culinary culture.*

*With the Mizūmi, we would like to introduce you to the long tradition
of hospitality in Japan. The meal, made from high-quality food is celebrated in peace.
There is no classic menu sequence, instead, food is served according to the rhythm
of the kitchen. In keeping with this, sharing is done at the table and ordered through
the entire menu: The best choice for every connoisseur
is thus created from many delicious little things.*

*Our restaurant Mizūmi is based on the Japanese philosophy of life, „Ikigai“.
This word is a description for the meaning of life, for the feeling of having found
something to get up for in the morning. This feeling is
exactly what drives us in the Forsthofgut.*

Welcome!

F O O D



S U S H I

N I G I R I

J E 2 S T K . | 2 pcs per order

Maguro € 7.80
Thunfisch / *Tuna*

Sake € 5.80
Lachs / *Salmon*

Hamachi € 7.30
Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Hotategai € 13.10
Jakobsmuschel / *Scallop*

Wagyu Rind € 11.50
Wagyu beef

Unagi € 6.20
Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Hokkada Kabocha (vegan) € 3.80
Hokkaidokürbis / *Hokkaido pumpkin*

Asupara (vegan) € 4.20
Thaispargel / *Thai asparagus*

Bebikon (vegan) € 3.80
Babymais / *Baby corn*

M A K I

J E 6 S T K . | 6 pcs per order

Sake – Kappa Maki € 6.00
Lachs – Gurke / *Salmon – cucumber*

Tempura Ebi Maki € 12.50
Tropedo Garnele – Mayo – Thaispargel / *Torpedo prawn – mayonnaise – Thai asparagus*

Spicy Tuna Maki € 11
Thunfischtartar spicy – Avocado Erdnuss / *Spicy tuna tartare – avocado peanut*

Keison Maki € 8.50
Lachsforelle – Gurke – Krenfrischkäse – Röstzwiebel
Salmon trout – cucumber – horseradish cream cheese – fried onion

Tonbara Niku Maki € 6.30
Schweinebauch – Rettich – Senfcreme – Grammeln
Pork belly – radish – mustard cream – greaves

Avo – Philadelphia Maki € 5.50
Avocado – Frischkäse – Sesam / *Avocado – cream cheese – sesame*

Kappa Maki (vegan) € 4.30
Gurke / *Cucumber*

S A S H I M I

J E 4 S T K . | 4 pcs per order

Sake € 9.50
Lachs / *Salmon*

Maguro € 13.50
Thunfisch / *Tuna*

Hamachi € 12.50
Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Hotategai € 16.50
Jakobsmuschel / *Scallop*

Rupudema € 11.50
Wildfang Loup de Mer / *Loup de Mer, caught in the wild*

Arctic Char € 9.50
Seesaibling / *Arctic Char*

S U S H I S E T S

F O R S T H O F G U T S E T € 19.90

J E 2 S T K . | 2 pcs per order

Nigiri Hokkada Kabocha
Hokkaidokürbis / *Hokkaido pumpkin*

Nigiri Unagi
Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Nigiri Wagyu Rind
Wagyu beef

Maki Keison
Lachsforelle / *Salmon trout*

Maki Tonbara Niku
Schweinebauch / *Pork belly*

Sashimi Arctic Char
Seesaibling / *Arctic Char*

CLASSIC SET € 24.90
JE 2 STK. / 2 pcs per order

- Nigiri Maguro

Thunfisch / *Tuna*
- Nigiri Sake

Lachs / *Salmon*
- Nigiri Hamachi

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*
- Nigiri Asupara

Thaispargel / *Thai asparagus*
- Maki Negitoro

Thunfischtartar spicy / *Spicy tuna tartare*
- Maki Avo - Philadelphia

Avocado – Frischkäse – Sesam / *Avocado – cream cheese – sesame*
- Sashimi Rupudema

Wildfang Loup de Mer / *Loup de Mer, caught in the wild*
- Sashimi Maguro

Thunfisch / *Tuna*

VEGGIE SET € 14.90
JE 2 STK. / 2 pcs per order

- Nigiri Hokkada Kabocha

Hokkaidokürbis / *Hokkaido pumpkin*
- Nigiri Asupara

Thaispargel / *Thai asparagus*
- Nigiri Bebikon

Babymais / *Baby corn*
- Maki Avo - Philadelphia

Avocado – Frischkäse – Sesam / *Avocado – cream cheese – sesame*
- Maki Kappa

Gurke / *Cucumber*

STARTERS

- SHIO EDAMAME (VEGAN) € 5.00

Gekochte Japanische grüne Bohnen

Boiled Japanese soybeans
- JIKU-TSUKI TOMOROKOSHI NO GURIRU € 4.80

Gegrillter Maiskolben mit Miso Butter

Grilled corn on the cob with miso butter
- BBQ TAKO € 15.00

Oktopus – roh marinierter Fenchel – Adzukibohnen

Octopus – raw. marinated fennel – Adzuki beans
- TATARU & KAKI € 22.50

Wolfsbarschtatar – Auster – Ponzu – Reischip

Sea bass tatare – oyster – ponzu – rice chip
- DIM SUM 4 STK. € 6.20

Verschiedene gedämpfte Teigtaschen

Assorted steamed dumplings
- MIXED YAKITORI € 16.50

Gemischte Grillspießchen – Dip

Mixed grill skewers – dip
- SARADA MIZŪMI € 4.20

Mizūmi Salatteller

Mizūmi salad plate
- MISOSHIRU (VEGAN) € 4.50

Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu

Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu
- HARUSAME € 7.00

Glasnudelsuppe – Garnelen-Hühnerbällchen

Glass noodle soup – shrimp-chicken balls



MAIN

SUITOPOTETO € 14.50

Im Ofen gegarte Süßkartoffel – Pilze – Miso

Baked sweet potato – mushrooms – miso

YUIITSU € 34.00

Gegrillte Seezunge – Wasserspinat

Grilled sole – water spinach

MAGURO DONBURI € 29.50

Reisbowl – Thunfischsteak – Avocado – Sesam

Rice bowl – tuna steak – avocado – sesame

WAGYU BEEF € 45.00

Entrecote – Melanzani – Hokkaidokürbis

Entrecote – Melanzani – Hokkaido pumpkin

SZECHUAN BUTA € 26.00

Schweinekotelett – Schlangenbohnen – schwarzer Knoblauch

Pork chop – snake beans – black garlic

AHIRO NO ASHI € 23.50

Glasierte Entenkeule – Wokgemüse

Glazed duck – wok vegetables

BEILAGEN / SIDE DISHES

SCHALE REIS € 2.80

Bowl of rice

SCHALE UDON € 3.50

Bowl of udon

RAMEN

YASAI RAMEN € 12.20

Tofu – Junglauch – Mais – Zuckerschoten – Pak Choi – wilder Brokkoli

Tofu – young leek – corn – snow peas – pak choi – wild broccoli

SHIO RAMEN € 15.50

Garnele – Shiitake – Bonito – Karotte – Ei – Junglauch

Shrimp – shiitake – bonito – carrot – egg – young

TONKOTSU RAMEN € 13.50

Schwein – Enoki – Ei – Pak Choi – Bambussprossen – Junglauch

Pork – enoki – egg – pak choi – bamboo shoots – young leek

DESSERT

STICKY RICE – MANGO € 7.00

Sticky rice – mango

YUZU SCHOKOLADENTARTE – KOKOSSORBET € 10.50

Yuzu chocolate tart – coconut sorbet

MATCHA CREME BRÛLÉE – BANANE – PASSIONSFRUCHT € 8.50

Matcha creme brûlée – banana – passion fruit

KINDER / CHILDREN

UDON € 11.00

Gebratene Nudeln mit Gemüse und Huhn

Fried noodles with chicken and vegetables

BIO PENNE € 7.60

mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce

With veal sugo or tomato sauce





D R I N K S



B U B B L E ' S

2 0 1 2 V E U V E C L I C Q U O T V I N T A G E
Reims, Champagne, Frankreich
0,1 l € 19

2 0 1 2 V E U V E C L I C Q U O T V I N T A G E R O S É
Reims, Champagne, Frankreich
0,1 l € 19

S I R S P A R K L I N G
Alexander Zöller, Dross, Kremstal, Österreich
0,1 l € 6.50

G A R D E N S P R I Z Z
Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien
1/8 l € 9.50

S P A R K L I N G T E A " L Y S E R Ø D "
Weißer Tee, Oolong, Hibiskus (alkoholfrei)
Silver Needle, Oolong, Hibiscus (non alcoholic)
Kopenhagen, Dänemark
0,1 l € 7.90

W E I N

W H I T E

M I S S W H I T E
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich
1/8 l € 12.50

2 0 1 9 A S I A C U V É E
Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich
1/8 l € 8.50

R E D

2 0 1 3 M I S T E R R E D
Weingut Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich
1/8 l € 14.50

2 0 1 8 M A L B E C
Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien
1/8 l € 12.40

R O S É

2 0 2 0 W H I S P E R I N G A N G E L
Chateau Cave D'Esclan, La Motte, Côte de Provence, Frankreich
1/8 l € 12.90

S W E E T

2 0 2 0 S W E E T B A B Y
Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich
1/16 l € 11

S I G N A T U R E D R I N K S

G E I S H A € 19
Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör, Holunder Sirup, frischer Limettensaft
roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur, elderflower syrup, fresh lime juice

D A R K A S I A N E G R O N I € 17
Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör
roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur

F O R B I D D E N G A R D E N € 18
Infusionierter Grüntee Gin, weißer Penja Pfeffer, Holunder Sirup, Angosturabitter, Ingwer Limonade
green tea infused gin, white penja pepper, elderflower syrup, angostura bitter, ginger ale

K Y O T O M A R T I N I € 19
Haku Vodka, Katsuyama Lei Sake, Sellerie Bitter, Nori Alge
haku vodka, katsuyama lei sake, celeriac bitter, nori

O K I N A W A B E A C H € 18
Tequila, Turtle Red Sake, Agaven Sirup, frischer Limettensaft, Nori Alge
tequila, turtle red sake, agave syrup, fresh lime juice, nori

S H O G U N € 19
Roku Gin, Turtle Red Sake, Rue Berry Pfeffer, Holunder Sirup, Yuzu Saft, Nori Alge, Salzlösung
roku gin, turtle red sake, rue berry pepper, elderflower syrup, yuzu juice, nori, saline solution

W H I S K Y

Y A M A K A Z I 12Y S I N G L E M A L T € 22

Geschmack von getrockneten tropischen Früchten, Vanille, Honig und Nüsse
taste of dried tropical fruits, vanille, honey and nuts

C H I V A S R E G A L M I Z U N A R A € 14

Feiner Geschmack von Honig und Haselnuss
smooth taste of honey and hazelnut

S U N T O R Y T O K I J A P A N E S E € 12

Sehr fruchtig, mit leichten Gewürzen und ein wenig Vanille
very fruity, with light spices and a bit of vanille

T H E C H I T A € 14

Feiner Geschmack von Butterkeksen, Honig, Rosenblüten und ein bisschen Kardamom
taste of butter biscuits, honey, rose blossom and a bit of cardamom

H I B I K I € 15

Blumig, mit Noten von Honig und Lychee
floral, with notes of honey and lychee

R U M

D O N P A P A M A S S K A R A € 18

Geschmack von süßen Früchten und orientalischen Gewürzen
taste of sweet fruits and oriental spices

R Y O M A 7Y J A P A N E S E € 14

Kräftig, fruchtig und blumig mit Vanille und Karamell
powerful, fruity and floral with vanille and caramel

K U R A R U M C A S K F I N I S H € 19

Würzig, angenehme Frucht, intensive Nelken und etwas Rauchigkeit
spicy, smooth fruit, intense clove and bit smokey

V O D K A

H A K U € 12

Den Geschmack eines Veilchens, Zitrone, Mandel und ein bisschen Holzkohle
taste violets, lemon, almond and bit of charcoal

S P R I T Z

L I L L E T B E R R Y € 10

Lillet, Wild Berry Limonade, Schaumwein, frische Beeren
lillet, Wild Berry lemonade, sparkling wine, fresh beeries

L I L L E T R O S É € 10

Lillet, Rosen Limonade, Schaumwein, Rosenblätter
lillet, rose lemonade, sparkling wine, rose leaf

H U G O € 10

Holunder Sirup, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Limette und Minze
elderflowersirup, leogang mountain soda, sparkling wine, lime and mint

A P E R O L S P R I T Z € 10

Aperol, Leoganger Berg Soda, Schaumwein, Orange
aperol, leogang mountain soda, sparkling wine, orange

I T A L I C U S S P R I T Z € 12

Italicus, Schaumwein, Soda
italicus, sparkling wine, soda

G I N & T O N I C

R O K U G I N € 16

Geschmack von Yuzu, Kirschblüten und Grüntee
Perfekt mit 1724 Tonic oder Fevertree Tonic
taste of yuzu, cherryblossom and green tea
perfect with 1724 Tonic or Fevertree Tonic

K I N O B I - K Y O T O D R Y G I N € 16

Geschmack von Yuzu, Zypressen Holz, grüner Sansho Pfeffer und Bambusblatt
Perfekt mit Fevertree Tonic oder Goldberg Yuzu Tonic
taste of yuzu, hinoki wood, green sansho pepper and bambooleaf
perfect with Fevertree Tonic or Goldberg Yuzu Tonic

K I N O T E A - K Y O T O D R Y G I N € 16

Geschmack von Grüntee (gyokuro & tencha) Yuzu, Wacholder und Zypressen Holz
Perfekt als Gin & Sonic oder mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic
taste of green tea (gyokuro & tencha) yuzu, juniper an hinoki
perfect as gin & sonic or with Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

LEMONADE

HOMEMADE YUZUNADE € 9.50

Yuzu, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda

yuzu, light demerara sugar, leogang mountain soda

HOMEMADE LEMONADE € 7.50

Frische Zitrone, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda, Zitronenzesten

fresh lemons, light demerara sugar, leogang mountain soda, lemon zest

HOMEMADE ORANGEADE € 7.50

Frische Orangen, frischer Zitronensaft, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda

fresh oranges, fresh lemon juice, light demerara sugar, leogang mountain soda

CALPICO ORIGINAL € 8.50

Frisches heimisches Joghurt, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Leoganger Berg Soda, getoppt mit Grenadine oder Blue Curacao

fresh local yoghurt, yuzu-lemon juice, agavesyrup, leogang mountain soda, topped with grenadine or blue curacao

CALPICO VEGAN € 8.50

Soja Joghurt, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Leoganger Berg Soda, getoppt mit Grenadine oder Blue Curacao

soy yoghurt, yuzu-lemon juice, agavesyrup, leogang mountain soda, topped with grenadine or blue curacao

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

VÖSLAUER FL. 0,33 L € 2.90

VÖSLAUER FL. 0,75 L € 5.40

still / medium / sparkling

PREISS FRUCHTKULT € 3.70

Traubensaft 0,2l

grape juice 0,2 l

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE € 3.40

Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry, Maracuja, Mango, Kirsche, Banane 0,2l

apple, pineapple, cranberry, passion fruit, mango, cherry, banana 0,2 l

7UP ORANGE | 7UP ZITRONE | ALMDUDLER € 3.90

Fl. 0,33l

PEPSI COLA / PEPSI MAXI € 3.90

Fl. 0,33l

TIROLA KOLA € 4

Fl. 0,33l

RED BULL / SIMPLY COLA € 4

Fl. 0,25l

TONIC

FEVERTREE TONIC WATER € 3.90

Fl. 0,2l

FEVER TREE GINGER BEER € 3.90

Fl. 0,2l

FEVER TREE GINGER ALE € 3.90

Fl. 0,2l

1724 TONIC WATER € 3.90

Fl. 0,2l

GOLDBERG YUZU TASTE TONIC € 3.90

Fl. 0,2l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 3.90

Fl. 0,2l



B I E R / B E E R

ASAHI SUPER DRY € 6
Fl.0,33l

SINGHA € 6
Fl.0,33l

KIRIN BEER € 8
Fl.0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 3
STIEGL HELL 0,3 L € 4
STIEGL HELL 0,5 L € 6

Stiegl light beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 4
Fl.0,33l

Stiegl beer with lemonade

STIEGL FREIBIER € 4
Fl.0,33l

Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE HEFEWEISSBIER € 6
0,5l

Erdinger yeast wheat beer

ERDINGER ALKOHOLFREI € 6
Fl.0,5l

Erdinger non alcoholic

T E E

HOCHWERTIGE TEESORTEN VON RONNEFELDT € 7
EIN KÄNNCHEN IHRER WAHL

High-quality teas from Ronnefeldt. A teapot of your choice.

Genmaicha, Shinya Asanoka, Sweet Nana, Darjeeling, Silver Pi Lo Chun, Jasmine Pearls, Morgentau, Fresh Raspberry, Forsthofgut Tee

K A F F E E / C O F F E E

ESPRESSO € 3.20

DOPPELTER ESPRESSO € 5.40

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 3.60

MELANGE | MILCHKAFFEE € 4.30

CAPPUCCINO € 3.90

LATTE MACCHIATO € 5.50

Sämtliche Kaffeearten servieren wir Ihnen gerne auch aus entkoffeinierten Bohnen.

We also serve all types of coffee made from decaffeinated beans.

Alle Preise sind inklusive Steuern, Angaben und in Euro ausgewiesen.
Wein enthält Sulfite. Wenn nicht anders angegeben beträgt die Wein-Füllmenge 0,75 l.

*All prices are inclusive of taxes, indications and shown in Euro.
Wine contains sulphites. Unless otherwise stated, the wine-filling quantity is 0.75 l.*



"ITADAKIMASU!"

j a p . „ G U T E N A P P E T I T ! "