



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!*

# SUSHI

## NIGIRI

JE 2 STK. | 2 pcs per order

Maguro € 9.80

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 7.80

Lachs / *Salmon*

Hamachi € 9.30

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Ebi € 13.80

Garnele / *Shrimp*

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 7.20

Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Hokkida Kabocha (vegan) € 3.80

Hokkaidokürbis / *Hokkaido pumpkin*

Asupara (vegan) € 4.20

Thaispargel / *Thai asparagus*

## HOSOMAKI

JE 8 STK. | 8 pcs per order

Maguro € 7.90

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 6.50

Lachs / *Salmon*

Ahiru € 6.50

Ente / *Duck*

Abokado (vegan) € 4.80

Avocado

Kappa (vegan) € 4.50

Gurke / *Cucumber*

## SPECIAL MAKI

JE 8 STK. | 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 14.80

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

*Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame*

Spicy Tuna Roll € 16.20

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Salmon Lovers € 15.40

Zweierlei Lachs – Keta Kaviar – Gurke – Wasabi Sauce

*Two kinds of salmon – keta caviar – cucumber – wasabi sauce*

Kani Roll € 16.80

Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki

*Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki*

Crunchy Roll (6 STK. | 6 pcs) € 16.20

Thunfisch – Lachs – Ebi – Minze – Spargel – Teriyaki

*Tuna – salmon – ebi – mint – asparagus – teriyaki*

Loigom Roll € 12.50

Gebeizte Leoganger Forelle – Rote Rübe – Kren

*Pickled Leogang trout – beetroot – horseradish*

Yasai Roll (vegan) € 7.30

Buntes Gemüse – Goma Sauce / *Colorful vegetables – goma sauce*

## SASHIMI

JE 4 STK. | 4 pcs per order

Sake € 11.50

Lachs / *Salmon*

Maguro € 14.50

Thunfisch / *Tuna*

Hamachi € 13.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Rupudema € 13.50

Wildfang Loup de Mer / *Loup de Mer, caught in the wild*

Keison € 11.50

Lachsforelle / *Salmon trout*

# SUSHISETS

## FORSTHOFGUT SET € 26.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

### Nigiri Hokkida Kabocha

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

### Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

### Nigiri Wagyu Rind

Wagyu beef

### Maki Loigom Roll

gebeizte Leoganger Forelle – Rote Rübe – Kren

Pickled Leogang trout – beetroot – horseradish

### Hosomaki Ahiru

Ente / Duck

### Sashimi Keison

Lachsforelle / Salmon trout

## CLASSIC SET € 29.90

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 Yasai Roll

Buntes Gemüse – Goma Sauce / Colorful vegetables – goma sauce

### Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

### Sashimi Sake

Lachs / Salmon

### Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

## MIXED SET € 22.90

IHRE WAHL / Your choice of

### Mixed Nigiri

6 Stück / 6 pieces

### Hosomaki

4 Stück / 4 pieces

# STARTERS

## EDAMAME – SHIO ODER SPICY (VEGAN) € 5.00

Gekochte Japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf

Boiled Japanese soybeans – salty or spicy

## BIFUTATARU € 18.20

Beef Tatar – Wassermelonenrettich – Bonito – Perlzwiebel – Wan Tan

Beef tartare – watermelon radish – bonito – pearl onion – wan tan

## IKA € 16.80

Gegrillte Calamari – Mais – Popcorn – Chili

Grilled calamari – corn – popcorn – chili

## RUPUDEMA SEBICHE € 20.80

Ceviche vom Wolfsbarsch – Knusperblume – Ponzu – eingelegter Zwiebel – Szechuan Eis

Sea bass ceviche – crispy flower – ponzu – pickled onion – szechuan ice cream

## DIM SUM 4 STK. € 9.80

Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen

Assorted homemade steamed dumplings

## YAKITORI € 14.30

Hühnerspieße – Erdnussauce – Junglauch

Chicken skewers – peanut sauce – young leek

## SARADA MIZŪMI (VEGAN) € 4.20

Mizūmi Salatteller

Mizūmi salad plate

## WAKAME (VEGAN) € 4.20

Algensalat

Seaweed salad

## MISOSHIRU (VEGAN) € 5.80

Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu

Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

## TOM KHA GAI € 7.20

Kokos-Zitronengrassuppe – Hühnerfleisch – Gemüse

Coconut lemongrass soup – chicken – vegetables



## M A I N

MITASA RETA KABOCHA € 13.60

Gefüllter Hokkaidokürbis – Pilze – Tofu – Szechuan – Pak Choi  
*Stuffed hokkaido squash – mushrooms – tofu – szechuan – pak choi*

ROBUSUTA € 42.00

Hummerschwanz – Buttermilchdashi – Karfiol – Macadamia  
*Lobster tail – buttermilk dashi – cauliflower – macadamia*

TARA € 24.00

Gegrillter Kabeljau – Tomaten Korianderconfit – Sesamspinat  
*Grilled cod – tomato coriander confit – sesam spinach*

CHIRASHI DON € 29.50

Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam  
*Rice bowl – sashimi – avocado – sesam*

WAGYU TOMAHAWK CA. 1.200G € 190.00

für 2 Personen gegen Vorbestellung / *for 2 persons with advanced booking*  
Maiskolben – Misobutter  
*Corn – miso butter*

TONBARA NIKU € 20.50

Confierter Heidewuggerl Schweinebauch – Adzukibohnen – Salzzitronenjus  
*Confit „Heidewuggerl“ pork belly – adzuki beans – salt lemon jus*

KAMO NO MUNENIKU € 27.80

Rosa gebratene Barbarieentenbrust – Topinambur – Chimichuri  
*Pink roasted barbary duck breast – jerusalem artichoke – chimichuri*

## B E I L A G E N / S I D E D I S H E S

SCHALE REIS € 2.80

*Bowl of rice*

SCHALE UDON € 3.50

*Bowl of udon*

SCHALE WOKGEMÜSE € 3.50

*Bowl of wok vegetables*

SCHALE KIMCHI € 2.90

*Bowl of kimchi*

## D I P S

Sweet Chili Sauce

Teriyaki Sauce

Chili Mayo

Soja Sauce

Szechuan Sauce

## R A M E N

SHIO VEGGIE RAMEN € 14.20

Tofu – Junglauch – Karotte – Zuckerschoten – Pak Choi – wilder Brokkoli  
*Tofu – young leek – carrot – snow peas – pak choi – wild broccoli*

SPICY CHICKEN RAMEN € 16.50

Wan Tan – Bio Stundenei – Shiitake – Zuckermais – Karotte – Junglauch  
*Wan Tan – organic hour egg – shiitake – sweetcorn – carrot – young leek*

TONKOTSU RAMEN € 16.90

Schwein – Bio Ei – Enoki – Pak Choi – Nori – Junglauch – wilder Brokkoli – Kürbis  
*Pork – organic egg – enoki – pak choi – nori – young leek – wild broccoli – pumpkin*

## D E S S E R T

POTOSUFURE € 8.90

Topfensoufflé – Pflaume – Miso-Karamell Sauce / *Pot soufflé – plum – miso caramel sauce*

MATCHA KATTO € 10.50

Matchaschnitte – Joghurt – Ingwer – Butterkeks / *Matcha slice – yoghurt – ginger – butter biscuit*

AISU € 8.70

Schwarztee Sake Granita – Kakaonibs – Yuzu / *Black tea sake granita – cocoa nibs – yuzu*

## K I N D E R / C H I L D R E N

UDON € 11.00

Nudeln mit Huhn und Gemüse

*Noodles with chicken and vegetables*

BIO PENNE

mit Butter / *With butter* € 4.90

mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce (vegan) € 7.60

*With veal sugo or tomato sauce (vegan)*



## BUBBLE'S

### 2012 VEUVE CLICQUOT VINTAGE

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 19

### 2012 VEUVE CLICQUOT VINTAGE ROSÉ

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 19

### SIR SPARKLING

Alexander Zöller, Dross, Kremstal, Österreich

0,1 l € 6.50

### SPARKLING TEA "LYSERØD"

Weißer Tee, Oolong, Hibiskus (alkoholfrei)

Silver Needle, Oolong, Hibiscus (non alcoholic)

Kopenhagen, Dänemark

0,1 l € 7.90

## WEIN

### WHITE

#### MISS WHITE

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

1/8 l € 12.50

#### 2019 ASIA CUVÉE

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

1/8 l € 8.50

### RED

#### 2013 MISTER RED

Weingut Thaller, Maierhofbergen, Vulkanland, Österreich

1/8 l € 14.50

#### 2018 MALBEC

Terrazas de los Andes, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentinien

1/8 l € 12.40

### ROSÉ

#### 2020 WHISPERING ANGEL

Chateau Cave D'Esclan, La Motte, Côte de Provence, Frankreich

1/8 l € 12.90

### SWEET

#### 2020 SWEET BABY

Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/16 l € 9

## SIGNATURE DRINKS

#### GEISHA € 19

Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör, Holunder Sirup, frischer Limettensaft

*roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur, elderflower syrup, fresh lime juice*

#### DARK ASIA NEGRONI € 17

Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör

*roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur*

#### FORBIDDEN GARDEN € 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*

#### KYOTO MARTINI € 19

Haku Vodka, Katsuyama Lei Sake, Sellerie Bitter, Nori Alge

*haku vodka, katsuyama lei sake, celeriac bitter, nori*

#### OKINAWA BEACH € 18

Tequila, Turtle Red Sake, Agaven Sirup, frischer Limettensaft

*tequila, turtle red sake, agave syrup, fresh lime juice*

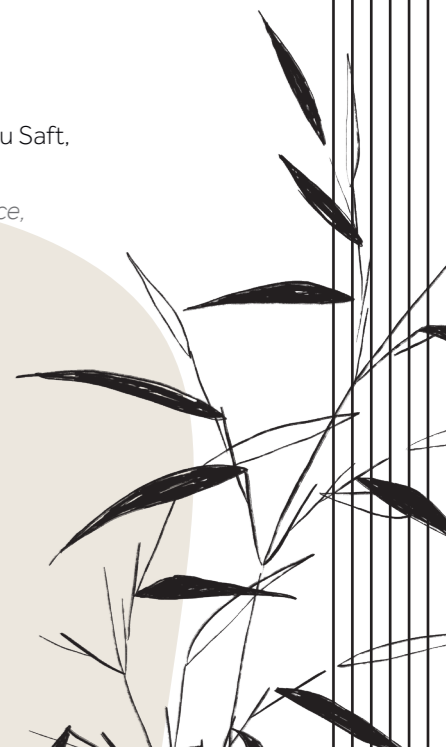
#### SHOGUN € 19

Roku Gin, Turtle Red Sake, Yuzu Sake, Rue Berry Pfeffer, Holunder Sirup, Yuzu Saft,

Nori Alge, Salzlösung

*roku gin, turtle red sake, yuzu sake, rue berry pepper, elderflower syrup, yuzu juice,*

*nori, saline solution*



## W H I S K Y

YAMAKAZI 12Y SINGLE MALT € 22

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

CHIVAS REGAL MIZUNARA € 14

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

SUNTORY TOKI JAPANESE € 12

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

THE CHITA € 14

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

HIBIKI € 15

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

## R U M

DON PAPA MASSKARA € 18

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

RYOMA 7Y JAPANESE € 14

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

## V O D K A

HAKU € 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

LILLET BERRY € 10

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

LILLET ROSÉ € 10

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

HUGO € 10

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

APEROL SPRITZ € 10

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

ITALICUS SPRITZ € 12

Italicus, Schaumwein, Soda  
*italicus, sparkling wine, soda*

GARDEN SPRIZZ € 9.50

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

MANCINO SAKURA € 12

Wermuth Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Fevertree Indian Tonic  
*Vermouth Sakura, cherryblossom, orange zest, Fevertree Indian Tonic*

## G I N & T O N I C

ROKU GIN € 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*

KI NO BI-KYOTO DRY GIN € 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*

KI NO TEA-KYOTO DRY GIN € 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*

HOMEMADE ICE TEA € 9.50  
Grüntee, Yuzu-Zitronensaft, Agaven Sirup, Minze, Zitronengras  
*green tea, yuzu-lemon juice, agavesyrup, mint, lemon grass*

## 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 0,2l*

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE € 3.40  
Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry, Maracuja, Mango, Kirsche, Orangensaft 0,2l  
*apple, pineapple, cranberry, passion fruit, mango, cherry, orange juice 0,2l*

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

MISCH MASCH € 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



## BIER / BEER

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*

## TEE

HOCHWERTIGE TEESORTEN VON RONNEFELDT € 7  
EIN KÄNNCHEN IHRER WAHL

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

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

## KAFFEE / COFFEE

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.*