



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 Gastgeberseins 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!

S U S H I

N I G I R I
J E 2 S T K . | 2 pcs per order

- Maguro € 9.80
Thunfisch / *Tuna*
- Sake € 7.80
Lachs / *Salmon*
- Hamachi € 9.30
Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*
- Wagyu Rind € 14.50
Wagyu beef
- Unagi € 7.20
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

- Ebi Ten Roll € 13.80
Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam
Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame
- Spicy Tuna Roll € 14.20
Thunfisch – Avocado – Chili Mayo / *Tuna – avocado – chili mayonnaise*
- Salmon Lovers € 15.40
Zweierlei Lachs – Keta Kaviar – Gurke – Wasabi Sauce
Two kinds of salmon – keta caviar – cucumber – wasabi sauce
- Kani Roll € 15.80
Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki
Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki
- Pinzgau Maki € 8.20
Schweinebauch – Rettich – Senfcreme – Grammeln
Pork belly – radish – mustard cream – greaves
- Loigom Roll € 10.40
Lachsforelle – Curcumafenchel – Liebstöckelmayo
Salmon trout – curcuma fennel – lovage mayonnaise
- Salad Roll € 9.50
Hühnerbrust – Gurke – Salat – Thaispargel – Parmesansauce
Chicken breast – cucumber – salad – thai asparagus – parmesan sauce

- Kappa Maki (vegan) € 5.30
Gurke / Cucumber
- Yasai Roll (vegan) € 7.30
Buntes Gemüse – Goma Sauce / *Colorful vegetables – goma sauce*

S A S H I M I
J E 4 S T K . | 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*
- Arctic Char € 10.50
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 € 22.90
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 Loigom Roll
Lachsforelle – Curcumafenchel – Liebstöckel Mayo
Salmon trout – curcuma fennel – lovage mayonnaise
- Maki Pinzgau
Schweinebauch – Rettich – Senfcreme – Grammeln
Pork belly – radish – mustard cream – greaves
- Sashimi Arctic Char
Seesaibling / Arctic Char

CLASSIC SET € 27.90
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 – Chili Mayo / *Tuna – avocado – chili mayonnaise*

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

Sashimi Maguro
Thunfisch / *Tuna*

VEGGIE SET € 16.90
JE 2 STK. / 2 pcs per order

Nigiri Hokkada Kabocha
Hokkaidokürbis / *Hokkaido pumpkin*

Nigiri Asupara
Thaispargel / *Thai asparagus*

Nigiri Bebikon
Babymais / *Baby corn*

Maki Kappa
Gurke / *Cucumber*

Maki Yasai Roll
Buntes Gemüse – Goma Sauce / *Colorful vegetables – goma sauce*

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

USHI-TATAKI € 18.90
Rindfleisch – Sojasud – Sesam – Sprossen
Beef – soy broth – sesame – sprouts

BBQ TAKO € 16.80
Oktopus – roh marinierter Fenchel – Adzukibohnen
Octopus – raw. marinated fennel – Adzuki beans

HOTATEKAI € 20.80
Jakobsmuschel – Rauch – Dashi – Erbse
Scallop – smoke – dashi – pea

DIM SUM 4 STK. € 7.50
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

NASU MISO € 15.60

Misomelanzani – Kräuterseitlinge – Pflaume – Mizuna

Miso melanzani – herb mushrooms – plum – mizuna

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 € 49.50

Entrecote – Süßkartoffel – Babymais – Koriander

Entrecote – sweet potato – baby corn – coriander

SZECHUAN BUTA € 26.00

Mangalitza Kotelett – feine Bohnen – Kimchi – Szechuansauce

Mangalitza chop – fine beans – kimchi – szechuan sauce

AHIRO NO ASHI € 24.80

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 € 14.20

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

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

SHIO RAMEN € 18.50

Garnele – Shiitake – Bonito – Karotte – Ei – Junglauch

Shrimp – shiitake – bonito – carrot – egg – young leek

TONKOTSU RAMEN € 16.50

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

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

DESSERT

STICKY RICE – MANGO € 7.80

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

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)



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

S H O G U N € 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

KURA RUM CASK FINISH € 19

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

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

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

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 0,2l

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE € 3.40

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

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

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

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.



"ITADAKIMASU!"

j a p . „ G U T E N A P P E T I T ! "