



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!

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 € 9.80

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 20.00

Balfego Thunfischbauch / *Balfego Tuna belly*

Sake € 7.80

Lachs / *Salmon*

Hamachi € 9.80

Gelbschwanzmakrele flambiert / *Yellowtail mackerel flambeéd*

Ebi € 13.80

Garnele / *Shrimp*

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*

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*

Toro € 32.00

Balfego Thunfischbauch / *Balfego tuna belly*

Hamachi € 13.50

Gelbschwanzmakrele / *Yellowtail mackerel*

Keison € 11.50

Lachsforelle / *Salmon trout*

S P E C I A L M A K I

J E 8 S T K . / 8 pcs per order

Ebi Ten Roll € 15.90

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambeéd salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 16.80

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Salmon Roll € 15.40

Zweierlei Lachs – Honigmelone – Gurke – Frischkäse

Two kinds of salmon – honeydew melon – cucumber – cream cheese

Kani Roll € 17.10

Softshellcrab – Avocado – Schnittlauch – Tobikko – Teriyaki

Softshell crab – avocado – chives – tobikko – teriyaki

Crunchy Roll (6 S T K . / 6 pcs) € 16.20

Thunfisch – Lachs – Ebi – Minze – Spargel – Teriyaki

Tuna – salmon – ebi – mint – asparagus – teriyaki

Loigom Roll € 12.50

Gebeizte Leoganger Forelle – eingelegtes Gemüse – Dill-Senfsauce

Pickled Leogang trout – pickled vegetables – dill-mustard sauce

Yasaifutomaki (6 S T K . / 6 pcs) (vegan) € 9.10

Buntes Gemüse – Teriyaki

Colorful Vegetables – teriyaki

H O S O M A K I

J E 8 S T K . / 8 pcs per order

Maguro € 8.10

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 6.80

Lachs / *Salmon*

Abokado € 5.20

Avocado

Kappa € 4.80

Gurke / *Cucumber*

G U N K A N

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

Ikura € 9.80

Lachskaviar / *salmon caviar*

Tobikko € 7.80

Fischrogen / *fish roe*

SUSHISETS

SURPRISE SET € 32.00 p.P.

FORSTHOF GUT SET € 26.90

JE 2 STK. / 2 pcs per order

Nigiri Hokkada Kabocha

Hokkaidokürbis / Hokkaido pumpkin

Nigiri Unagi

Geräucherter Aal / Smoked eel

Nigiri Wagyu Rind

Wagyu beef

Maki Loigom Roll

Gebeizte Leoganger Forelle – eingelegtes Gemüse – Dill-Senfsauce

Pickled Leogang trout – pickled vegetables – dill-mustard sauce

Hosomaki Kappa

Gurke / Cucumber

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

Yasaifutomaki

Buntes Gemüse – Teriyaki / Colorful vegetables – teriyaki

Maki Spicy Tuna Roll

Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake

Lachs / salmon

Sashimi Maguro

Thunfisch / Tuna

STARTERS

EDAMAME – SHIO ODER SPICY (VEGAN) € 5.00

Gekochte Japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf

Boiled Japanese soybeans – salty or spicy

KOUSHI NO ROSUTOBIFU € 20.80

Kalbsroastbeef – Spargel – Misoerdbeere – Knusper

veal roast beef – asparagus – miso strawberry – crispy

WAFUSARADA € 12.80

Blattsalat – eingelegtes Gemüse – Wafudressing

lettuce – pickled vegetables – wafu dressing

KARA NO DEYUETTO HAMACHI € 18.90

Zweierlei vom Hamachi – Kohlrabi – Grüner Apfel – Ponzu

Two kinds of hamachi – cabbage turnip – green apple – ponzu

DIM SUM 4 STK. € 9.80

Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen

Assorted homemade steamed dumplings

DEBASAKI € 14.50

Hühnerflügel – Soja – Zwiebel

Chicken wing – soja – onion

WAKAME (VEGAN) € 4.30

Algensalat

Seaweed salad

MISOSHIRU (VEGAN) € 6.00

Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilzen – Seidentofu

Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

KAREWAIRUDOGARIKKUSUPU € 8.20

Currysuppe – Bärlauch – Hühnerfleisch – Udon – Karotte

Curry soup – wild garlic – chicken – udon – carrot

MAIN

AGE NASU € 16.60

Gebratene Melanzani – Panko Tofu – Pilze – Teriyaki

fried eggplant – panko tofu – mushrooms – teriyaki

TABOTTO € 34.50

Steinbutt – Lotuswurzel – Erbse – Zitrus

Turbot – lotus root – pea – citrus



A K A G A R E I € 28.00
Gegrillte Scholle – Mangold
Grilled plaice – chard

C H I R A S H I D O N € 29.50
Reisbowl – Sashimi – Avocado – Sesam
Rice bowl – sashimi – avocado – sesam

W A G Y U E N T R E C O T E € 62.00
Zucchini-Fritters – Misobutter – Koriander
Zucchini-fritters – miso butter – coriander

W A G Y U T O M A H A W K C A . 1 . 2 0 0 G € 190.00
für 2 Personen auf Vorbestellung / *for 2 persons with advanced booking*
Zucchini-Fritters – Misobutter – Koriander
Zucchini-fritters – miso butter – coriander

P O K U C H I K U € 24.50
Geschmortes Backerl vom Hofkultur Schwein – Karotte – Bärlauch
Braised cheek from court culture pig – carrot – wild garlic

A H I R O N O A S H I € 22.00
Entenkeule – Bohnen – Hoisin
Duck leg – beans – hoisin

R A M E N

S H O Y U V E G I R A M E N € 15.90
Geräucherter Tofu – Junglauch – Zuckerschoten – Mais – Pak Choi – Sprossen
Smoked tofu – young leek – snow peas – mais – pak choi – sprouts

S H I O K R U S T E N T I E R R A M E N € 19.80
Garnele – Wachtelei – Tomate – Erbse – wilder Brokkoli – Junglauch
Shrimp – quail egg – tomato – pea – wild broccoli – young leek

M I S O C H I C K E N R A M E N € 17.90
Tan Tan – Bio Stunden Ei – Pak Choi – Karotte – Shiitake – Spargel
Tan tan – organic hour egg – pak choi – carrot – shiitake – asparagus

D I P S

Sweet Chili Sauce
Teriyaki Sauce
Chili Mayo
Soja Sauce

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

S C H A L E R E I S € 2.80
Bowl of rice

S C H A L E U D O N € 3.50
Bowl of udon

S C H A L E W O K G E M Ü S E € 3.50
Bowl of wok vegetables

S C H A L E B Ä R L A U C H K I M C H I € 3.20
Bowl of wild garlic kimchi

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

U D O N € 12.50
Nudeln mit Huhn und Gemüse
Noodles with chicken and vegetables

B I O P E N N E
mit Butter / *With butter* € 4.90
mit Kalbfleischsugo oder Tomatensauce (vegan) € 7.60
With veal sugo or tomato sauce (vegan)

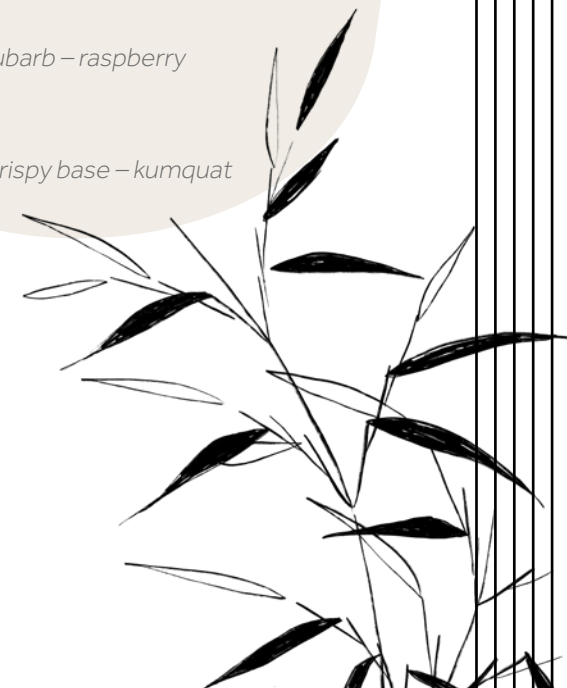
D E S S E R T

S T I C K Y R I C E € 9.20
Kirsche – Tonkabohne / *Cherry – tonka bean*

B U R A U N I € 10.50
Kalingo Brownie – Rhabarber – Himbeer / *Kalingo Brownie – rhubarb – raspberry*

M A T C H A P A F E € 11.20
Matchaparfait – Knusperboden – Kumquat / *Matchaparfait – crispy base – kumquat*

D E Z Ä T O S A P U R A I Z U € 18.00 p.P.
Mizūmi Dessertvariation / *Mizūmi dessert variation*
ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*





D R I N K S



BUBBLES

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

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, 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 bisquits, 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 beeries

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 SPRITZ € 10

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

MANCINO SAKURA € 12

Wermut 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 € 4.50

Traubensaft 0,2l

grape juice 0,2l

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE € 3.60

Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry, Maracuja, Mango, Orangensaft 0,25l

apple, pineapple, cranberry, passion fruit, mango, orange juice 0,25l

FANTA | SPRITE | ALMDUDLER € 4

Fl. 0,33l

COCA COLA / COCA COLA ZERO € 4
Fl. 0,33l

TIROLA KOLA € 4
Fl. 0,33l

MISCH MASCH € 4.60
Fl. 0,33l

RED BULL / SIMPLY COLA € 5
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 ! "