



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 € 10.80

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 20.00

Balfego Thunfischbauch / *Balfego Tuna belly*

Sake € 8.80

Lachs / *Salmon*

Tako € 9.20

Oktopus / *Octopus*

Batafisshu € 7.80

Butterfisch / *Butterfish*

Wagyu Rind € 14.50

Wagyu beef

Unagi € 8.20

Geräucherter Aal / *Smoked eel*

 Tamago € 3.80

Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

  Abokado € 4.80

Avocado / *Avocado*

  Asupara € 4.20

Grüner Spargel / *Thai asparagus*

  Inari € 5.20

Tofutaschen / *Tofu bags*

H O S O M A K I

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

Maguro € 9.10

Thunfisch / *Tuna*

Sake € 7.80

Lachs / *Salmon*

  Abokado € 5.20

Avocado

  Kappa € 4.80

Gurke / *Cucumber*

S P E C I A L M A K I

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

Ebi Ten Roll € 17.90

Gebackene Garnele – Avocado – flambierter Lachs – Sesam

Baked prawn – avocado – flambéed salmon – sesame

Spicy Tuna Roll € 18.80

Thunfisch – Avocado / *Tuna – avocado*

Rainbow Roll € 22.40

Lachs – Thunfisch – Butterfisch – Aal – Avocado – Gurke

Salmon – tuna – butterfish – eel – avocado – cucumber

Surf and Turf Roll € 26.10

Softshellcrab – Wagyu – Spargel – Schnittlauch – Mayo

Softshell crab – wagyu – asparagus – chives – mayo

Loigom Roll € 14.50

Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Petersilie

Leogang salmon trout – pumpkin – parsely

 Kinoko Roll € 15.40

Pilzrolle – gebackener Tofu – Eierschwammerl – Trüffelmayonnaise

Mushroom roll – baked tofu – chanterelles – truffle mayonnaise

  Yasai Crunchy Roll (6 S T K . / 6 pcs) € 12.00

Avocado – Gurke – Spargel – Kürbis – Rettich – Teriyaki

Avocado – cucumber – asparagus – pumpkin – radish – teriyaki

S A S H I M I

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

Sake € 13.50

Lachs / *Salmon*

Maguro € 15.50

Thunfisch / *Tuna*

Toro € 32.00

Balfego Thunfischbauch / *Balfego tuna belly*

Batafisshu € 11.50

Butterfisch / *Butterfish*

Samon Torauto € 13.50

Leoganger Lachsforelle / *Leogang salmon trout*

T R Ü F F E L / truffle

am Tisch für Sie gehobelt, pro Gramm € 15.00

S U S H I S E T S

S U R P R I S E S E T € 32.00 p.P.

F O R S T H O F G U T S E T € 26.90
J E 2 S T K . / 2 pcs per order

🌿 Nigiri Tamago
Japanisch gerolltes Omelett / *Japanese rolled omelette*

Nigiri Unagi
Geräucherter Aal / *Smoked eel*

Nigiri Wagyu Rind
Wagyu beef

Maki Loigom Roll
Leoganger Lachsforelle – Kürbis – Petersilie
Leogang salmon trout – pumpkin – parsely

🌿🌿 Hosomaki Kappa
Gurke / Cucumber

Sashimi Samon Torauto
Leoganger Lachsforelle / Leogang salmon trout

C L A S S I C S E T € 29.90
J E 2 S T K . / 2 pcs per order

Nigiri Maguro
Thunfisch / Tuna

Nigiri Sake
Lachs / Salmon

Nigiri Batafisshu
Butterfisch / Butterfish

🌿🌿 Nigiri Asupara
Grüner Spargel / Thai asparagus

🌿 Maki Kinoko Roll
Pilzrolle – gebackener Tofu – Eierschwammerl – Trüffelmayonnaise
Mushroom roll – baked tofu – chanterelles – truffle mayonnaise

Maki Spicy Tuna Roll
Thunfisch – Avocado / Tuna – avocado

Sashimi Sake
Lachs / salmon

Sashimi Maguro
Thunfisch / Tuna



S T A R T E R S

🌿🌿 E D A M A M E – S H I O O D E R S P I C Y € 5.00
Gekochte Japanische grüne Bohnen – salzig oder scharf
Boiled Japanese soybeans – salty or spicy

🌿🌿 W A K A M E € 4.30
Algensalat
Seaweed salad

🌿🌿 M I S O S H I R U € 7.50
Japanische Suppe mit Meeresalgen – Pilze – Seidentofu
Japanese soup with seaweed – mushrooms – silken tofu

S A K A N A N O S U P U € 9.80
Spicy Fischsuppe – Reismudel – Safran
Spicy fish soup – rice noodle – saffron

H O T A T E N O G U R A T A N € 22.80
Gratinierte Jakobsmuschel – Tomate – weiße Soja
Gratinated scallop – tomatoe – white soy

I K A € 17.60
Frittierte Calamari – Limette – grüne Sauce
Fried calamari – lime – green sauce

G Y U N I K U T O U N A G I € 24.00
Tatar vom Rinderfilet – Aal – Steinpilz – Senfsaat – Wan Tan
Beef fillet tartare – eel – Porcini mushroom – mustard seed – wan tan

D I M S U M (4 STK./ 4 pcs) € 11.80
Verschiedene hausgemachte gedämpfte Teigtaschen
Assorted steamed dumplings

T S U K U N E Y A K I T O R I € 14.50
Hühnerspieß – Teriyaki
Chicken skewer – Teriyaki

M A I N

S H I T A I G A S H U R I N P U 1 S T K C A. 330G € 45.00
Sea Tiger Garnele – Avocado – Mango – Gurkensalat – Yuzu
Sea Tiger Shrimp – avocado – mango – cucumber salad – yuzu

R E D D O F I S S H U € 28.00
Gegrilltes Rotbarschfilet – rote Rübe – Wasabi
Grilled redfish fillet – red beet – wasabi



PRIME RIB OEDSLACH € 42.00

Fritters – Noributter – Nashibirne

Fritters – nori butter – nashi pear

WAGYU TOMAHAWK CA.1.200G € 210.00

für 2 Personen auf Vorbestellung / *for 2 persons with advanced booking*

Fritters – Noributter – Nashibirne

Fritters – nori butter – nashi pear

TONBARA NIKU DON € 24.50

Schweinebauch – Reisbowl – Tsuke-mono – Zwiebel

Pork belly – rice bowl – tsukemono – onion

MIZŪMI PUSSAN € 26.00

Mizūmi Stubenküken – Lauch – Rettich

Mizūmi poussin – leek – radish

TERIYAKI KARIFURAWA € 16.60

Teriyaki Blumenkohl – Pflaume – Maccadamianuss

Teriyaki cauliflower – plum – macadamia nut

RAMEN

MISO CHICKEN RAMEN € 20.80

Garnele – eingelegtes Bio Ei – Pak Choi – Karotte – Junglauch – Rettich

Shrimp – pickled organic egg – pak choi – carrot – young leek – radish

SHOYU TONKOTSU RAMEN € 19.90

Gerollter Schweinebauch – Bio Stundenei – rote Rübe – Zucchini – Eierschwammerl – Pak Choi

Rolled pork belly – organic hour egg – red beet – zucchini – chanterelles – pak choi

KIMCHI RAMEN € 17.90

Tofu – Junglauch – wilder Brokkoli – Lotuswurzel – Pattison – Kresse

Tofu – young leek – wild broccoli – lotus root – pattison pumpkin – cress

DIPS

Sweet Chili Sauce

Teriyaki Sauce

Chili Mayo

Soja Sauce

BEILAGEN / SIDE DISHES

SCHALE REIS € 2.80

Bowl of rice

SCHALE UDON € 3.50

Bowl of udon

SCHALE WOKGEMÜSE € 3.50

Bowl of wok vegetables

SCHALE KIMCHI € 3.20

Bowl of kimchi

KINDER / CHILDREN

UDON € 12.50

Nudeln mit Gemüse und Huhn

Noodles with vegetables and chicken

BIO PENNE

mit Butter / *With butter* € 6.90

mit Tomatensauce
oder Kalbfleischsugo € 8.60

With tomato sauce or veal sugo

DESSERT

AZUKI MUSHI MEN € 13.60

Adzukibuchtel – Tonkabohnen – Yuzuschaum – Ribisel

Adzukibuchtel – tonka beans – yuzu foam – currant

BURAUNI € 10.50

Brownie – Hibiskus – Kakaomisoeis

Brownie – hibiscus – cocoa miso ice cream

SEMORINA NO HONO € 11.80

Grießflammerie – Khaki – Topfenrahmeis

Semolina flamery – khaki – curd cream ice cream

DEZĀTOSAPURAIZU € 18.00 p.P.

Mizūmi Dessertüberraschung / *Mizūmi dessert surprise*

ab 2 Personen bestellbar / *orderable from 2 persons*





D R I N K S



BUBBLES

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE CUVÉE

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 18.00

VEUVE CLICQUOT RÉSERVE ROSÉ

Reims, Champagne, Frankreich

0,1 l € 20.00

SIR SPARKLING

Weingut Heike Skoff, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

0,1 l € 6.50

SPARKLING TEA „BLÅ”

Jasmin, Weißer Tee, Darjeeling

Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark

0,1 l € 7.90

WEIN

WHITE

MISS WHITE

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark, Österreich

1/8 l € 12.50

2021 GELBER MUSKATELLER

Weingut Ewald Zwegtick, Ratsch an der Weinstraße, Südsteiermark, Österreich

1/8 l € 7.90

2021 GRÜNER VELTLINER

Weingut Tom Dockner, Theyern, Traisental, Österreich

1/8 l € 5.60

RED

2013 MISTER RED

Weingut Bernhard Ernst, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8 l € 13.00

2020 BLAUER ZWEIFELT „NEUFELD”

Weingut Andi Kroiss, Illmitz, Neusiedlersee, Österreich

1/8 l € 9.50

2020 CHIANTI CLASSICO

Castello di Querceto, Florenz, Toskana, Italien

1/8 l € 7.50

2019 MALBEC

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

1/8 l € 12.90

ROSÉ

2021 LADY BLUSH

Weingut Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland, Österreich

1/8 l € 9.00

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 € 9.00

2021 ASIA CUVÉE HALBTROCKEN

Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien, Österreich

1/8 l € 8.50

SIGNATURE DRINKS

GEISHA € 19.00

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 € 17.00

Roku Gin, Turtle Red Sake, Brombeerlikör

roku gin, turtle red sake, blackberry liqueur

FORBIDDEN GARDEN € 18.00

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 € 19.00

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

haku vodka, katsuyama lei sake, celeriac bitter, nori

OKINAWA BEACH € 18.00

Tequila, Turtle Red Sake, Agaven Sirup, frischer Limettensaft

Tequila, Turtle red sake, agave syrup, fresh lime juice

SHOGUN € 19.00

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 € 22.00

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

SUNTORY TOKI JAPANESE € 12.00

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

THE CHITA € 14.00

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

HIBIKI € 15.00

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

R U M

TEEDA 5Y JAPANESE € 18.00

Fruchtig, süße Note, reife Banane, Mango, Sauerteig, Holz und Kohle
fruity, sweet, ripe banana, mango, sour dough, wood and charcoal

RYOMA 7Y JAPANESE € 14.00

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

V O D K A

HAKU € 12.00

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

S H U N A P P U S U

WHITE LILY € 8.00

Leichte Holznote mit gleichzeitiger Frische, Aprikose, Rose, Pflaume und Nüsse
light woody note with simultaneous freshness, apricot, rose, plum and nuts

AMABUKI MARC OF DAIGINJO € 6.50

Ginjo-Aromen, Melone, Birne, weißer Pfirsich und Aprikose
ginjo aromatic, melon, pear, white peach, apricot

AMAMI SHURUI AMAMI AGING € 6.50

Rauchige Note, Kakao, Karamell, Walnüsse und Marzipan
Smoky note, cacao, caramel, walnuts and marzipan

NINKI „IMO SHOCHU“ € 6.00

Jasmin, Litchi, Mango, Honig, Lakritz und getrocknete Pflaumen
Jasmine, litchi, mango, honey, licorice and dried plums

AMABUKI TETE-JAPAN BOTANICALS € 6.50

Pflaumen, Zitronenschale, Ingwer, Grüntee, Lilienblätter, Zimt und Sansho-Pfeffer
Plums, lemon peel, ginger, greentea, lily leaves, cinnamon and sansho-pepper

S P R I T Z

LILLET BERRY € 10.00

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

LILLET ROSÉ € 10.00

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

HUGO € 10.00

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

APEROL SPRITZ € 10.00

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

GARDEN SPRITZ € 10.00

Bodega Chandon, Mendoza, Argentinien

MANCINO SAKURA € 12.00

Wermut Sakura, Kirschblüten, Orangenzesten, Fevertree Indian Tonic
Vermouth Sakura, cherryblossom, orange zest, Fevertree Indian Tonic

MIZŪMI SPRITZ € 12.00

Turtle Red Sake, frische Passionsfrucht, Rue Berry Pepper, Sir Sparkling, Leoganger Berg Soda
Turtle red sake, fresh passion fruit, rue berry pepper, Sir Sparkling, leogang mountain soda



GIN & TONIC

KI NO BI - KYOTO DRY GIN € 16.00

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 € 16.00

Geschmack von Grüntee (gyokuro & tencha) Yuzu, Wacholder und Zypressen Holz
perfekt als Gin & Tonic oder mit Thomas Henry Cherry Blossom Tonic

*taste of green tea (gyokuro & tencha) yuzu, juniper and hinoki
perfect as gin & tonic or with Thomas Henry Cherry Blossom Tonic*

ETSU DOUBLE YUZU GIN € 18.00

Geschmack von Wacholderbeeren, Yuzu, Süßholzwurzel, Angelika, Koriander und Matcha
perfekt als Gin & Tonic oder mit Goldberg Yuzu Taste Tonic

*taste of juniper, yuzu, licorice root, angelica, coriander and matcha
perfect as gin & tonic or with Goldberg Yuzu Taste Tonic*

ETSU PACIFIC OCEAN GIN € 18.00

Geschmack von Meersalz, Bitterorangenschalen, Süßholzwurzel, Angelika und Koriander
perfekt als Gin & Tonic oder mit 1724 Tonic Water

*taste of seasalt, bitter orange peel, licorice root, angelica and coriander
perfect as gin & tonic or with 1724 Tonic Water*

ALKOHOLFREI / NON ALCOHOLIC

VÖSLAUER FL. 0,33 L € 3.20

VÖSLAUER FL. 0,75 L € 6.50

still / medium / sparkling

PREISS FRUCHTKULT 0,2 L € 4.50

Traubensaft

grape juice

FRANZ JOSEF RAUCH SÄFTE 0,25 L € 3.60

Apfel naturtrüb, Ananas, Cranberry, Maracuja, Mango, Orangensaft, Johanisbeere

apple, pineapple, cranberry, passion fruit, mango, orange juice, black currant

FANTA | SPRITE | ALMDUDLER € 4.20

Fl. 0,35 l

COCA COLA / COCA COLA ZERO € 4.20

Fl. 0,33 l

MISCH MASCH € 4.60

Fl. 0,33 l

LEMONADE

HOMEMADE MIZŪMI LEMONADE € 9.50

Hausgemachter Kolakraut Sirup, frische Passionsfrucht,
Zitronsaft, Demerara Zucker, Leoganger Berg Soda

*homemade cola herb syrup, fresh passion fruit,
lemon juice, 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

KIMINO UME € 6.00

handverlesene Ume Früchte aus Wakayama, Bio-Zuckerrohr und
Bergwasser aus der Region Hyogo

*handpicked Ume from Wakayama, organic sugar cane and
water from the mountains in the hyogo region*

KIMINO YUZU € 6.00

handverlesene Yuzu Früchte von der Shikoku Insel, Bio-Zuckerrohr und
Bergwasser aus der Region Hyogo

*handpicked Yuzu from Shikoku Island, organic sugar cane and
water from the mountains in the hyogo region*

TONIC

FEVERTREE TONIC WATER € 3.90

Fl. 0,2 l

FEVER TREE GINGER BEER € 3.90

Fl. 0,2 l

FEVER TREE GINGER ALE € 3.90

Fl. 0,2 l

1724 TONIC WATER € 3.90

Fl. 0,2 l

GOLDBERG YUZU TASTE TONIC € 3.90

Fl. 0,2 l

THOMAS HENRY CHERRY BLOSSOM TONIC € 3.90

Fl. 0,2 l



BIER / BEER

ASAHI SUPER DRY € 6.00
Fl.0,33l

KIRIN BEER € 8.00
Fl.0,33l

STIEGL HELL 0,2 L € 3.00
STIEGL HELL 0,3 L € 4.00
STIEGL HELL 0,5 L € 6.00

Stiegl light beer

STIEGL RADLER NATURTRÜB € 4.00
Fl.0,33l

Stiegl beer with lemonade

STIEGL FREIBIER € 4.00
Fl.0,33l

Stiegl non alcoholic

ERDINGER URWEISSE HEFEWEISSBIER € 6.00
0,5l

Erdinger yeast wheat beer

ERDINGER ALKOHOLFREI € 6.00
Fl.0,5l

Erdinger non alcoholic

TEE / TEA

HOCHWERTIGE TEESORTEN VON RONNEFELDT € 7.00
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

KAFFEE / COFFEE

ESPRESSO € 3.30

DOPPELTER ESPRESSO € 5.50

VERLÄNGERTER | CAFÉ CRÈME € 3.80

CAPPUCCINO € 4.10

LATTE MACCHIATO € 5.60

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.*