

silva



Taste the forest.

silva

– lat. Wald –

Vom Wald inspiriert: Im Fine Dining Restaurant silva lassen wir die enge Verbindung des Forsthofguts mit dem Wald hochleben, denn der Wald prägt das Haus, das einst ein Forstbetrieb war, seit jeher. Im silva trifft moderne Kochkunst auf alte Traditionen, es wird geräuchert, fermentiert, der Geschmack bewahrt und intensiviert. Daraus entsteht ein besonderes und authentisches Genusserlebnis. Fine Dining, das Geschmack und Geruch des Waldes in außergewöhnliche Kulinarik verwandelt, die alle Sinne berührt.



Taste the forest.

– Wald & Wiese –

Die Vielfalt, die der Wald bietet, wollen wir nutzen. Ganz nach dem Credo „Taste the forest“ bringen wir das Beste, was der Wald schenkt, auf die Teller und ins Glas. Die sorgfältig abgestimmten Getränkebegleitungen machen jedes Menü zu einem besonderen Erlebnis, wobei der Fokus unter anderem auf einzigartigen, alkoholfreien Kreationen liegt.

Täglich warten zwei Genussvarianten, das klassische Menü Wald und das vegetarische Menü Wiese. Selbstverständlich lassen sich aber alle Gerichte kombinieren und es entsteht ein individuelles Genussmenü, das durch persönliche Empfehlungen von Herrn Helfrich komplettiert wird.

menu

– Wald –

Confierter Dotter	30,00
auf feiner Steckrübencreme, begleitet von einer Sauce aus gerösteter Hefe und Verjus, vollendet mit erlesener Kaviarselektion	
Hokkaido Kürbis	33,00
mit Haselnuss-Tortellini, Chili-Apfel Marmelade und einer feinen Curry Sauce	
Steinbutt	38,00
auf Pastinaken-Rettich-Creme, mit eingelegtem Gemüse, Sauce von fermentierten Bohnen und Limonenblätter Öl	
Filet vom Almoachsen	45,00
mit geschmolzener Gänseleber auf Brioche mit Pilz Creme und Rinder Jus	
Grießnockerl	25,00
in der Mandarinsuppe und eingelegten Maroni – vegetarisch – oder	
Vacherin Mont d'Or	22,00
auf knuspriger Waffel und Feldsalat mit eingelegten Vogelbeeren und Pistazien	

menu

– Wiese –

Eingelegtes Gemüse	28,00
mit salzigem Joghurt, Öl von Hundskamille Knusperstreusel – vegetarisch –	
Gemüse Grammel-Knödel	27,00
mit gebratenem Spitzkraut und Cidre-Kraut an Beurre blanc – vegetarisch –	
Gebratenes Kartoffel-Bergkäse-Tascherl	27,00
mit Zucchini-Gemüse, Bohnenkraut und Sauce von gelber Paprika mit Safran – vegetarisch –	
Spätzle	40,00
mit geräucherten Schotten, Trüffel und geschmolzenen Zwiebeln – vegetarisch –	
Cassis Sorbet	23,00
weißer Schokolade Kuchen mit Ackermintze auf Zitronencreme, Champagnerschaum – vegetarisch –	

Dining in
the rhythm
of nature.



à la carte

– Empfehlungen –

Exklusive silva Kaviar Selection mit Räucherlachs, Condiment und Blinis	250,00
Kaisergranat mit einer Sauce von gerösteten Paprika, Zwiebel Tascherl und Creme Fraiche	40,00
Apfel Karamell Pavlova Tonkabohnenbaiser, Karamellkeks, süß-saure Granny Smith Marmelade, Ricottasorbet – vegetarisch –	26,00
Feine Variation von gereiftem Käse harmonisch begleitet von Chutney, hausgemachtem Früchtebrot und würzigem Feigen-Senf – vegetarisch –	25,00



Für Informationen zu Allergenen stehen
Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung.

signature drinks

– Inspired by the forest –

Woodstar

25,00

Zirbe Tequila – Limette – Agave – Champagner

Der Woodstar Cocktail vereint die erdige Zirbe und kräftigen Tequila mit frischer Limette und süßer Agave. Veredelt mit Champagner, erhält er eine elegante Spritzigkeit – ein edler Mix aus Holznoten und Zitrusfrische.

Vetiver Negroni

24,00

Tequila – Mezcal – Wermut dry –
Wermut Rosso – Campari – Vetiver

Die Verwendung des Ätherischen Öl Vetiver stärkt die Abwehrkräfte und das Nervensystem. Zudem hat es eine sehr beruhigende Wirkung.

Helo

22,00

Hanftee – Gin – Labdanum

Labdanum, gewonnen aus dem Cistus-Ladaniferus-Strauch, ist ein kostbares Harz, das durch Hitze und Trockenheit entsteht und für seine heilenden Eigenschaften geschätzt wird.

Wild Fermented

16,00

Schwarztee – Scoby – Hopfen

Kombucha ist magisch. Er startet als Zucker-Tee, den du mit der Hilfe eines sogenannten Scoby's fermentierst. Manche nennen den Scoby auch Teepilz, aber ein Pilz ist es eigentlich nicht. Scoby ist ein Akronym und steht für „symbiotic culture of bacteria and yeast“, auf deutsch: „Zusammenschluss aus Bakterien und Hefen“.

wine selection

– Schaumweine & Weißweine –

Schaumwein

– Italien –

2009 „Giulio Riserva del Fondatore“ 0,1 l | 33,00
Ferrari Fratelli Lunelli, Trentino, Südtirol, Italien

– England –

2015 „Blanc de Blancs“ 0,1 l | 17,00
Gusbourne, Appledore, Kent, England

Weißwein

– Österreich –

2017 Sauvignon Blanc „Sorgenbrecher“ 0,1 l | 24,00
Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark, Österreich

2022 Riesling „Freiheit“ 0,1 l | 19,00
Jamek, Dürnstein, Wachau, Österreich

2015 Grüner Veltliner 0,1 l | 19,00
Nikolaihof, Mautern, Wachau, Österreich

– Ungarn –

2018 Furmint „Falu“ 0,1 l | 13,00
Nador, Vaskeresztes, Sopron, Ungarn

– Italien –

2015 Trebbiano D'Abruzzo 0,1 l | 28,00
Emidio Pepe, Trebbiano d'Abruzzo, Abruzzen, Italien

– Frankreich –

2019 Chassagne-Montrachet „Morgeot“ 0,1 l | 25,00
Bruno Colin, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich

2020 Bourgogne Blanc 0,1 l | 20,00
Caroline Parent, Côte de Nuits, Burgund, Frankreich

wine selection

– Rotweine –

Rotwein

– Österreich –

2021 Blaufränkisch „Hoch“ 0,1 l | 21,00

Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich

2015 „Admiral“ 0,1 l | 24,00

Rene Pöckl, Mönchhof, Mittelburgenland, Österreich

2023 Pinot Noir „Dürr“ 0,1 l | 18,00

Andi Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg, Österreich

– Italien –

2018 Carmenere „Oratorio“ Riserva 0,1 l | 39,00

Inama, San Bonifacio, Venetien, Italien

– Frankreich –

2018 Pommard 0,1 l | 34,00

Philippe Pacalet, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich

2015 Château Sociando-Mallet 0,1 l | 23,00

Château Sociando-Mallet, Haut Médoc, Bordeaux, Frankreich

– Spanien –

2019 Clos Mogador 0,1 l | 23,00

Clos Mogador, Priorat, Katalonien, Spanien

2012 Viña Tondonia Reserva 0,1 l | 18,00

López de Heredia, Rioja Alta, Rioja, Spanien

– USA –

2021 Cabernet Sauvignon 0,1 l | 32,00

Joseph Phelps, Napa Valley, Kalifornien, USA

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere ausführliche Weinkarte.

by the glass

– Johann's choice –

„Blanc Singulier Edition 19“

0,1l 34,00

Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich

100% Chardonnay aus den besten Lagen der Champagne, teils in Eichenfässern und Edelstahl gereift. 77% des Weins stammt aus der Ernte 2019, ergänzt durch 23% Reserveweine. Der Jahrgang 2019 ist geprägt von extremen Hitzewellen und einem Rekordhoch von 42,9°C, was zu intensiven Aromen und einer schnellen Reife führte. Ein eleganter, aromatisch reicher Champagner, der die Klimaveränderungen widerspiegelt.

Wildshut Antique 9 %

0,1l 11,00

Stieglgut Wildshut, St. Pantaleon, Oberösterreich, Österreich

Aus Wildshut Urgetreide gebraut, mit Beigabe von Honig, Datteln und Gewürzen, ohne Einsatz von Hopfen.

2021 Sherry Tío Pepe „Cuatro Palmas“ Amontillado 21,5 %

0,06l 19,00

González Byass, Jerez, Andalusien, Spanien

Ein komplexer, tiefgründiger Sherry mit langem, salzigem Abgang. Noten von getrockneten Orangen, Walnüssen, Toffee, gerösteter Süßkartoffel und Kakaopulver. Trocken und konzentriert, ist dieser Sherry ein Wein für Genießer.

2015 Forticus

0,06l 15,00

Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Österreich

Ein fortifizierter Dessertwein aus hochreifen Merlot- und Zweigelt-Trauben, spontanvergoren auf der Maische und mit eigenem Weinbrand abgestoppt. Nach mindestens vier Jahren Reife in gebrauchten Barriques präsentiert sich der Forticus kraftvoll, komplex und lagerfähig über Jahrzehnte. Produziert wird er ausschließlich in exzellenten Rotweinjahre – streng limitiert!

sine selection

– alkoholfrei –

Chardonnay „Blanc de Blanc“ <0,5 %

0,1l 10,00

Jörg Geiger, Schlad, Baden-Württemberg, Deutschland

Schonend entalkoholisierter Chardonnay, der durch die Aromen von schwarzem Tee und einer feinen Kohlensäure großen Trinkspaß beschert.

Sparkling Tea „Lysegrøn“

0,1l 10,00

Green Tea – Lemongrass – White Tea
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark

Hier werden 12 verschiedene grüne Tees geblendet und zu einer frischen Einheit gebracht. Frische Aromen von Zitrusfrüchten, Zitronengras, Bergamotte und grünen Äpfeln sind hier zu finden. Am Gaumen eine superfrische Säure und leichter Körper. Wie gemacht als Aperitif und in Kombination zu diversen Meeresfrüchten.

Rue Royal

15,00

„Libertas“ Gin – Rue Berry – Himbeere

Die Rue Berries kommen von der Ruta chalepensis Pflanze und sind im tropischen Afrika zu finden, insbesondere in Äthiopien, wo es als Kraut oder Heilpflanze verwendet wird.

Herzstück

16,00

Tomate – Apfelessig – Maiwipfel

Shrub ist der traditionelle Name für einen essiggesäuerten Fruchtsirup oder Softdrink. Shrub ist ein altes arabisches Wort und bedeutet „trinken“. Essig ist bekannt für seine positiven Auswirkungen auf die Verdauung und den Blutzuckerspiegel. Früchte oder Gemüse liefern Vitamine und Antioxidantien. Natürliche Konservierung durch den Essig sind Shrubs lange haltbar ohne künstliche Konservierungsstoffe.

sine selection

– alkoholfrei –

Calm Breeze

17,00

Ashwagandha Saft – Anti Stress Complex – Honig –
Mango – Pfirsich – Limone

Withania somnifera gilt rund um den Globus als Wundermittel der Komplementär- und Alternativmedizin. Die Pflanze soll eine heilkräftige Wirkung bei unzähligen Beschwerden besitzen – angefangen bei Erkrankungen der Haut und Haare über Infektionen bis hin zu Nervenerkrankungen und Unfruchtbarkeit. Nicht für Schwangere oder für Kinder geeignet.

Sanctum Lignum „Heiliges Holz“

17,00

Earl Grey Tea – Pfirsich – Palo Santo

Das heilige Holz Palo Santo wächst in Südamerika und wird von indigenen Völkern als Talisman genutzt. Es soll Frieden bringen, den Geist heben und negative Energien vertreiben.

Teamur

13,00

Cordial Timur Berry – Forsthofgut Apfelsaft –
White Tea

Cordial Timur Berry ist ein Pfeffer, der wild in der Mahabharat-Bergkette in Nepal wächst. Aufgrund seiner frischen, zitrusartigen Noten wird er oft als Grapefruitpfeffer bezeichnet.

Bergfrische

10,00

Thomas Kohl, Auna di Sotto, Südtirol, Italien

Laut Thomas Kohl ist der Bergapfelsaft mit Apfelminze ausgezeichnet zur Abkühlung geeignet. Ein wenig verwandt sind sie ja, Bergapfelsaft und Apfelminze. Der Kräuterauszug von der Apfelminze schmeichelt sich besonders fein an den Bergapfelsaft. Kann als Aperitif, zu sommerlichen Salaten und leichten Vorspeisen gereicht werden.

Der Wald und das Forsthofgut

Seit jeher ist das Forsthofgut mit dem Wald verknüpft:

Im ehemaligen Forstbetrieb war dieser Naturraum lange die Lebensgrundlage für unsere Vorfahren. Heute ist der Wald für uns ein wichtiger Rückzugsort, größte Inspiration und spielt noch immer eine tragende Rolle im Naturhotel. Unser Ziel ist es, den Wald auch für kommende Generationen zu bewahren. Wir wollen die Begeisterung für die Vielseitigkeit des Waldes weitertragen und auch in anderen wecken. Dieses Bemühen zählt auf unseren wichtigsten Fokus im Forsthofgut ein: Den Natur- und Umweltschutz, dem wir uns mit zahlreichen Nachhaltigkeitsprojekten verschrieben haben. Mit dem silva setzen wir dem Wald ein kulinarisches Denkmal und freuen uns, wenn Sie uns bei unserem Vorhaben begleiten.

36

Hektar Wald gehören zum Forsthofgut
und dem hoteleigenen Mauthof.

460

Tonnen Kohlenstoffdioxid werden
pro Jahr im Forsthofgutwald gespeichert.

7

verschiedene Baumarten sind Teil
des Forsthofgutwaldes.

