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.

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

menu

– Wald –

Kleine Stärkung aus der Küche

Brotzeit

Kren Mousse 35,00
mit Hybrid Kaviar, Rote Rüben Gelee, fein geschnittener Almochse
auf Hausbrot mit fermentierten Wildzwetschgensenf

Schaumsuppe 35,00
von der Kastanie und Fasan mit Herbsttrüffel

Zander gebraten auf Petersilien Spinat 40,00
mit Rotweinbuttersauce und gerösteten Haselnüssen

Perlhuhn 45,00
auf Holunderkraut, Polenta und Stopfleber

Knusprige Buchweizenwaffel 25,00
mit eingelegten Sauerkirschen, Buchweizencreme, Eichelkaffee Eis
– vegetarisch –

oder

Lauwarmer Tête de Moins 25,00
gepickeltes Herbstgemüse, knuspriges Gewürzbrot

Süßer Abschluss

Menü 165,00 Alkoholische Begleitung 109,00 Alkoholfreie Begleitung 95,00

menu

– Wiese –

Kleine Stärkung aus der Küche

Brotzeit

Eingelegte und gebratene Pilze 28,00
auf vegetarischer Stopfleber mit Steinpilzeis, Petersilienwurzelschaum
und Öl von gerösteten Wurzeln
– vegetarisch –

Gemüse Grammel-Knödel 30,00
mit gebratenem Spitzkraut und Cidre-Kraut
an Beurre blanc
– vegetarisch –

Gebackene Aubergine 30,00
Artischoken, Parmesancreme, schwarze Oliven und Rucola
– vegetarisch –

Feine Nudeln 50,00
auf Kürbis-Marzipan Sauce und schwarzer Trüffel
– vegetarisch –

Feigenblatt Eis mit Mohnkuchen 23,00
eingelegte Feigen, Ricottaschaum und Amalfizitrone
– vegetarisch –

Süßer Abschluss

Menü 140,00 Alkoholische Begleitung 109,00 Alkoholfreie Begleitung 95,00

Dining in
the rhythm
of nature.

à la carte

– Empfehlungen –

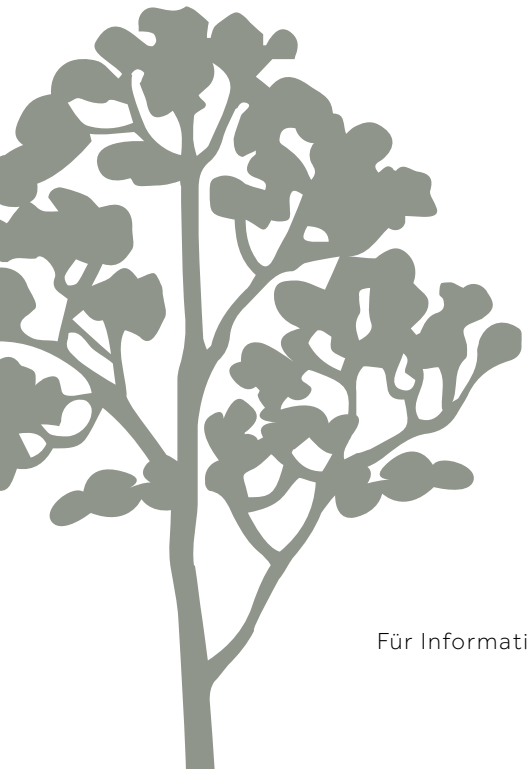
Exklusive silva Kaviar Selection 50 g 110,00
mit Räucherlachs, Condiment und Blinis 125 g 270,00

Kaisergranat 60,00
mit Alpencalamari, geschmorter Paprika,
Tomatenwasser mit Krustentierbutter und Kürbisknödel

2erlei vom Reh mit Erdäpfelnidei 50,00
Rote Rüben mit eingelegten Zwergorangen

Vanille Pavlova 32,00
Quittenragout, Maroniparfait und Vermicelles
– vegetarisch –

Feine Variation von gereiftem Käse 25,00
harmonisch begleitet von Chutney, hausgemachtem Früchtebrot
und würzigem Feigen-Senf
– vegetarisch –



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

signature drinks

– Inspired by the forest –

Woodstar 26,00

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 25,00

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 24,00

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 18,00

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 & non alcoholic –

Schaumwein

– Italien –

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

– England –

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

– Frankreich –

„Grand Siècle No.27“ 0,1 l 46,00
Laurent Perrier, Épernay, Champagne

„Blanc Singulier Édition 19“ 0,1 l 34,00
Ruinart, Reims, Champagne, Frankreich

Non alcoholic

– Deutschland –

Chardonnay „Blanc de Blancs“ <0,5 % 0,1 l 10,00
Jörg Geiger, Schlad, Baden-Württemberg, Deutschland

– Dänemark –

Sparkling Tea „Blå“ 0,0 % 0,1 l 10,00
Jasmin – White Tea, Darjeeling
Sparkling Tea Company, Kopenhagen, Dänemark

wine selection

– Weißweine –

Weißwein

– Österreich –

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

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

– Deutschland –

2019 Riesling „Pettenthal“ 0,1 l 26,00
Kühling-Gillot, Bodenheim, Rheinhessen, Deutschland

– Italien –

2018 Trebbiano d‘Abruzzo 0,1 l 28,00
Emidio Pepe, Torano Nuovo, Abruzzen, Italien

– Frankreich –

2020 Chassagne-Montrachet 0,1 l 46,00
Bernard Moreau, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich

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

– Spanien –

2017 Viña Gravonia Blanco Crianza 0,1 l 17,00
López de Heredia, Haro, Rioja, Spanien

wine selection

– Rotweine –

Rotwein

– Österreich –

2021 Blaufränkisch „Hoch“ 0,1 l 21,00
Karl Schnabel, Gleinstätten, Südsteiermark, Österreich

2024 Pinot Noir „Dürr“ 0,1 l 18,00
Andi Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg, Österreich

– Italien –

2013 Carménère „Oratorio“ Riserva 0,1 l 39,00
Inama, San Bonifacio, Venetien, Italien

2021 Merlot „Desiderio“ 0,1 l 24,00
Avignonesi, Toskana, Italien

– Frankreich –

2018 Pommard 0,1 l 34,00
Philippe Pacalet, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich

– Spanien –

2019 „Numanthia“ 0,1 l 26,00
Numanthia, Toro, Kastilien und León

– Portugal –

2021 Quinta da Leda Red 0,1 l 20,00
Casa Ferreirinha, Peso da Régua, Douro, Portugal

– USA –

2022 Cabernet Sauvignon 0,1 l 32,00
Joseph Phelps, Napa Valley, Kalifornien, USA

wine selection

– Süße Weine –

Süßweine

– Österreich –

2015 “Forticus” 0,1 l 15,00
Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel, Österreich

– Deutschland –

2018 Riesling Kabinett “Hölle” 0,1 l 14,00
Thörle, Saulheim, Rheinhessen, Deutschland

2023 Riesling Spätlese “Wehlener Sonnenuhr” 0,1 l 18,00
Joh. Jos. Prüm, Bernkastel, Mosel, Deutschland

– Italien –

2015 „Vin Santo“ 0,1 l 16,00
Castello di Brolio, Gaiole in Chianti, Toskana, Italien

– Spanien –

2023 „Apasionado“ 0,1 l 11,00
José Pariente, La Seca, Rueda

– Portugal –

20 year old Tawny Port 0,1 l 16,00
Taylor´s Port, Vila Nova de Gaia, Douro, Portugal

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 Rotweinjahren – streng limitiert!

sine selection

– alkoholfrei –

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 Zitrusfrüchen, 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 18,00

„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 18,00

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.

Pink Blossom Cooler 21,00

„Libertas“ Gin – Erdbeere – Holunder Molke von Eisl
– Rosenblütensorbet

Eine exquisite Komposition aus alkoholfreiem Gin, schmelzendem Rosensorbet und fein abgestimmten Noten von Erdbeere und Holunderblüte. Die elegante Säure des Rhabarbers verleiht Struktur, während ein Hauch Molke für eine außergewöhnlich seidige Textur sorgt.

sine selection

– alkoholfrei –

Calm Forest 19,00

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“ 19,00

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 16,00

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.

Rocky’s Apfel Blubb 13,00

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 zahlt 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.

