

# 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 –

## Kleine Stärkung aus der Küche

### Brotzeit

**Das Beste vom Kalb** 35,00  
mit Aubergine, Tomate, Sellerie Püree und Kaviar an Sauce  
von gebratenen Tomaten und Butter

**Wildschwein Consommé** 35,00  
serviert mit geröstetem Bauernbrot, hausgemachten Lardo,  
Hasche Knödel auf getrockneten Roten Rüben, Heidelbeer Dressing  
und Bitter Schokolade

**Seesaibling auf Räucherfisch-Eierstich,** 30,00  
mit geschmorten Salatgurken und Buttermilchsauce

**Beiriedschnitte vom Wagyu** 55,00  
mit Böhmischen-Kartoffelknödel, gegrilltem Spargel mit Parmesankruste

**Haselnussmousse** 25,00  
geschabtes Eis von Preiselbeeren, Birnenmus, Kakaobohnen Espuma  
– vegetarisch –

oder

**Frischkäsebällchen** 25,00  
mit Schabzigerklee, Blütenpollen, eingelegten Wollmispeln, Berberitzen  
– vegetarisch –

## Süßer Abschluss

Menü 162,00

Alkoholische Begleitung 109,00

Alkoholfreie Begleitung 95,00

# menu

– Wiese –

## Kleine Stärkung aus der Küche

### Brotzeit

**Eingelegtes Gemüse** 28,00

mit salzigem Joghurt, Öl von Strahlenlose Kamille, Knusperstreusel  
– vegetarisch –

**Gemüse Grammel-Knödel** 30,00

mit gebratenem Spitzkraut und Cidre-Kraut  
an Beurre blanc  
– vegetarisch –

**Gebratenes Kartoffel-Bergkäse-Tascherl** 30,00

auf Marchfelder-Spargel mit Gartenerbsen und Szechuan Pfeffer  
– vegetarisch –

**Kohlrabi im Fond** 40,00

mit würziger Brunnenkresse/Spinat und Blattlkräpfen  
– vegetarisch –

**Dunkles Schokoladenmousse** 23,00

im Geleemantel, Weißdorn und Veilchen  
– vegetarisch –

### Süßer Abschluss

Dining in  
the rhythm  
of nature.



# à la carte

– Empfehlungen –

<b>Exklusive silva Kaviar Selection</b>	50 g 110,00
mit Räucherlachs, Condiment und Blinis	125 g 270,00
<b>Kaisergranat</b>	55,00
mit einer Sauce von gerösteten Paprika, Broccoli Püree und Kalmare Nudeln	
<b>Pavlova</b>	32,00
aus eingelegten Rhabarber, Estragon, karamellisierter weißer Schokolade und salzigem Frischkäsees – vegetarisch –	
<b>Feine Variation von gereiftem Käse</b>	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 & 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 0,1 l | 29,00  
Bernhard Moreau, 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

**2016 Château Léovillo Barton** 0,1 l | 39,00

Château Léovillo Barton, Saint Julien, Bordeaux, Frankreich

– Spanien –

**2017 Clos Mogador** 0,1 l | 23,00

Clos Mogador, Priorat, Katalonien, Spanien

**2015 Termanthia** 0,1 l | 59,00

Numanthia, Toro, Kastilien & León, Spanien

– USA –

**2022 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 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 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

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 Rosen-sorbet 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 Forsthogut

Seit jeher ist das Forsthogut 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 Forsthogut 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 Forsthogut  
und dem hoteleigenen Mauthof.

**460**

Tonnen Kohlenstoffdioxid werden  
pro Jahr im Forsthogutwald gespeichert.

**7**

verschiedene Baumarten sind Teil  
des Forsthogutwaldes.

