

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 –

Luftgetrocknete und rohe Scheiben vom Alm Ochs 35,00
mit gebackenem Dotter, Brotklee und
einer Creme von Gartenkräutern

Spargel in Birkenwasser geschmort 28,00
mit Zirben-Hollandaise und Savarin

Herzhafter Eintopf vom Wildfang Zander 38,00
Perlgrauen, Gurken Gemüse, Räucheraal,
Dill Öl und Fond von fermentierten Trauben

Das Beste vom Stubenkücken 45,00
mit eingelegten Ribisel, Stopflebercreme und Popcorn

Gebackene Frischkäse Tarte 25,00
mit Brennnessel, Pumpernickel, leichten Marshmallow
aus Kombucha und Sorbet von weißen Erdbeeren
– vegetarisch –

oder

Buttercroisant 25,00
mit zweierlei Hartkäse, frischgeriebenem Ziegenhartkäse,
hausgemachtem Kirschsenf und wildem Hopfen
– vegetarisch, 20 min Wartezeit –

menu

– Wiese –

Salat von der Avocado und confiertem Kräuterseitling auf schwarzem Reis Porridge mit Buttermilch und Lauch Öl – vegetarisch –	28,00
Gemüse Grammel-Knödel mit gebratenem Spitzkraut und Cidre-Kraut an Beurre blanc – vegan –	27,00
Topfen-Kartoffel-Tascherl mit Minze, Rahm-Spinat und Butter Radieschen – vegetarisch –	27,00
Hausgemachte Gnocchi in Artischocken Barigoule mit Oliven Öl eigener Abfüllung und Parmesan Schaum – vegetarisch –	40,00
Holunderblüten-Mandel-Financier mit feinen braunen Butter Florentinern, eingelegten Mispeln und Eis von Judasohren – vegetarisch –	28,00

Dining in
the rhythm
of nature.



à la carte

– Empfehlungen –

Exklusive silva Kaviar Selection mit Räucherlachs, Condiment und Blinis	250,00
Kaisergranat Tom Kha Gai mit Gemüse und Blatt Koriander	40,00
Pavlova mit Blut Rhabarber, getrockneten Joghurt und Eis von fermentierter Buttermilch	22,00
Feine Variation von gereiftem Käse harmonisch begleitet von fruchtigem Chutney und würzigem Feigen-Senf	25,00



Für Informationen zu Bio-Produkten sowie Allergenen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter gerne zur Verfügung. Kontrollstelle für unser Bioteilsortiment: AT-Bio-301.



signature drinks

– Inspired by the forest –

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.

Woodstar

23,00

Zirbe Tequila – Limette – Agave – R de Ruinart Brut

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

Sanctum Lignum „Heiliges Holz“ – alkoholfrei –

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 – alkoholfrei –

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.

wine selection

– Schaumweine & Weißweine –

Schaumwein

– Österreich –

2016 Blanc de Blancs Brut Nature 0,1 l | 12,00
Weszele, Langenlois, Kamptal, Österreich

– Frankreich –

2008 „Rare“ 0,1 l | 48,00
Piper-Heidsieck, Reims, Champagne, Frankreich

– England –

2015 „Vintage“ 0,1 l | 17,00
Gusbourne, Appledore, Kent, England

Weißwein

– Österreich –

2022 Wiener Gemischter Satz „Langteufel Nussberg“ 0,1 l | 13,00
Rotes Haus, Wien, Österreich

2022 Riesling „Schütt“ 0,1 l | 21,00
Knoll, Dürnstein, Wachau, Österreich

– Ungarn –

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

– Italien –

2023 Rossj-Bass 0,1 l | 22,00
Angelo Gaja, Barolo, Piemont, Italien

– Frankreich –

2023 Chardonnay „Limoux“ 0,1 l | 10,00
Gérard Bertrand, La Clape, Languedoc-Roussillon, Frankreich

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

2021 Pinot Noir „Dürr“ 0,1 l | 17,00

Andi Kollwentz, Großhöflein, Leithaberg, Österreich

– Italien –

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

Inama, San Bonifacio, Venetien, Italien

– Frankreich –

2017 Bourgogne Rouge 0,1 l | 23,00

Maison Leroy, Côte de Beaune, Burgund, Frankreich

2016 Château Malescot St. Exupéry 0,1 l | 26,00

Château Malescot St. Exupéry, Margaux, Bordeaux, Frankreich

– Spanien –

2018 Cabernet Sauvignon „Mas La Plana“ 0,1 l | 17,00

Miguel Torres, Penedes, Katalonien, Spanien

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

López de Heredia, Rioja Alta, Rioja, Spanien

Gerne reichen wir Ihnen auch unsere ausführliche Weinkarte.

by the glass

– Johann's choice –

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.

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 „Well Hirschbirne“ – alkoholfrei – 0,1l 12,00

Obsthof Retter, Pöllau, Oststeiermark, Österreich

Die hocharomatische Wildbirne ist seit Jahrtausenden in der Oststeiermark verwurzelt und ist ein wahres Genuss-Juwel. Ihr Kernobst Aroma besitzt einen Anflug von Honig und Karamell, Rauch und herbaler Note.

Sparkling Tea „Grøn“ 5 % 0,1l 9,50

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

Dieser Sparkling Tea bietet Aromen von Zitronengras, Zitrus, grünen Äpfeln und einem Hauch Ingwer, die ein mineralisches Erlebnis mit bittersüßem Abgang schaffen.

2021 Sherry Tío Pepe „Cuatro Palmas“ Amontillado 21,5 % 0,06l 19,00

González Bayass, 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.

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.

