

# 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 vegane 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 –

<b>Zarter Seesaibling in brauner Butter eingelegt</b>	<b>35,00</b>
dazu gelbe Beete in Holunder-Essig, veredelt durch Zitronenschalen-Creme und Saiblingskaviar.	
<b>Geschmorte Rehschulter</b>	<b>28,00</b>
mit eingemachten Vogelbeeren, Winterapfel und Erdäpfelnidei.	
<b>Herzhafter Eintopf vom Wildfang Zander</b>	<b>38,00</b>
Perlgrauen, Gurken Gemüse, Räucheraal, Dill-Öl und Fond von fermentierten Trauben.	
<b>Das Beste vom Milchkalb - Rücken und Hals</b>	<b>45,00</b>
begleitet von Topinambur-Knödeln, vollendet mit Perigord-Trüffel und Kalbs-Jus mit Steinpilzaroma.	
<b>Winterlicher Scheiterhaufen</b>	<b>25,00</b>
mit gereiften Birnen und Schlehen Sorbet. – vegetarisch –	
oder	
<b>Buttercroisant</b>	<b>25,00</b>
mit zweierlei Hartkäse, frischgeriebenem Ziegenhartkäse, hausgemachtem Kirschsenf und wildem Hopfen. – vegetarisch, 20 min Wartezeit –	

# menu

– Wiese –

<b>Salat von der Avocado und confiertem Kräuterseitling</b>	28,00
auf schwarzem Reis Porridge mit Buttermilch und weißem Lauch Öl. – vegan –	
<b>Gemüse Grammel-Knödel</b>	27,00
mit gebratenem Spitzkraut und Cidre-Kraut an Beurre blanc. – vegan –	
<b>Topfen-Kartoffel-Tascherl</b>	27,00
verfeinert mit frischer Minze, serviert an cremigem Rahm-Spinat und glasierten Butter-Radieschen. – vegan –	
<b>Gnocchi</b>	40,00
serviert mit gebratenen Kerbel-Knollen, leichter Maroni-Creme und Perigord Trüffel. – vegan –	
<b>Holunderblüten-Mandel-Financier</b>	28,00
mit feinen braunen Butter Florentinern, eingelegte Mispeln und Eis von Judasohren. – vegan –	

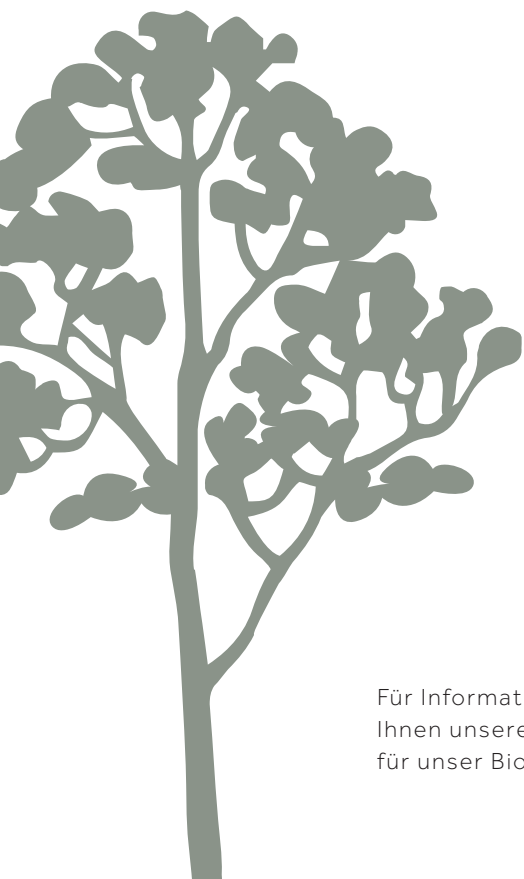
Dining in  
the rhythm  
of nature.



# à la carte

– Empfehlungen –

<b>Exklusive silva Kaviar Selection</b> mit Räucherlachs, Condiment und Blinis.	250,00
<b>Handgemachte Nudeln</b> mit schwarzem Trüffel, gebratener Entenstopfleber und Kalbsjus.	35,00
<b>Mont Blanc</b> mit eingelegten Preiselbeeren und Kastanien Sorbet.	22,00
<b>Feine Variation von gereiftem Käse</b> harmonisch begleitet von fruchtigem Cantaloupe-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  
Weszeli, 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 **Rosj-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 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.

