

Menü

Fort Kulinarik

BY HOLORGANIQUE



Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie bei uns sind. In unserer Küche stehen Regionalität, Qualität und Achtsamkeit im Mittelpunkt. Wir wählen unsere Zutaten sorgfältig aus – frisch, saisonal und bevorzugt aus der Region.

So möchten wir nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch einen Beitrag zu bewusster, gesunder Ernährung leisten.

Genießen Sie Ihre Zeit bei uns – mit gutem Essen, das Körper, Geist und Seele guttut.

Welcome!

We're delighted to have you with us. In our kitchen, regionality, quality, and mindfulness take center stage. We carefully select our ingredients – fresh, seasonal, and preferably sourced from local producers. In this way, we aim not only to delight your palate, but also to contribute to conscious, healthy eating.

Enjoy your time with us – with good food that nourishes both body and soul.

WC – Kostenfrei für unsere Gäste, bitte frag nach einer Münze!
WC – Free of charge for our guests. If you need a coin, just ask!

Frühstück

Breakfast

(8.30–11.30)

Grenzgeniales Frühstück

Feiner Schinken, würziger Käse, cremige Aufstriche, goldene Butter und fruchtige Marmeladen.

Dazu frisches Brot, luftige Croissants, Overnight Oats mit frischen Früchten und ein perfekt weiches Ei.

Ob süß oder herzhaft – hier musst du dich nicht entscheiden. Einfach hinsetzen, genießen und grenzenlos in den Tag starten.

Pro Person 19,-

'Borderless' Breakfast.

A selection of ham, tangy cheese, creamy spreads, golden butter and fruity jams.

Served with fresh bread, airy croissants, overnight oats topped with fresh fruit, and a perfectly soft-boiled egg.

Sweet or savory – here you don't have to choose. Just sit down, enjoy and begin your day without limits.

Pro Person 19,-

Frühstück

(8.30–11.30)

Kikeriki Gerichte:

Bauernomelette mit Speck, Käse, Gemüse und Pilzen 12,9
Farmer's Omelette – bacon, cheese, vegetables & mushrooms

Spiegelei – 2 Eier mit Speck 9,9
Fried Eggs – 2 eggs with bacon

Rührei mit Gemüse und Frischkäse 9,9
Scrambled Eggs with vegetables & cream cheese

French

Croissant mit Schinken und Käse 7,9
Croissant with ham & cheese

Croissant mit Rührei und Kresse 7,9
Croissant with scrambled eggs & garden cress

Troad (Pinzgau dialect for "grain")

Overnight Oats mit Kombucha, Joghurt und Früchten 8,9
– Leicht fermentierte Haferflocken
Overnight Oats with kombucha, yogurt & fruit
– Lightly fermented rolled oats

Siass (dialect for 'sweet')

Croissant mit Mandel Nougat 4,9
Croissant with almond nougat

Croissant mit Marmelade 4,9
Croissant with jam

Frenchtoast mit Granggn Schlag (Preiselbeersahne) 7,9
French Toast with lingonberry cream

Tagesgerichte

Daily dishes

(11.30–17.30)

Täglich frisch gekocht – fragen Sie unser Team nach den heutigen Tagesgerichten und der Suppe!

Freshly cooked every day – ask our team about today's specials and the soup!

Suppe

Tagessuppe 6,9
Soup of the day

Gulaschsuppe mit Brot 9,9
Goulash-soup with bread

Kaspressknödelsuppe 7,9
Cheese dumpling soup

Salat

Kleiner gemischter Salat 6,9
Small mixed salad

Hannibal Salat; Hendlbrust, Blattsalat, Rohkost 16,9
Hannibal Salad; Chicken breast, leaf lettuce, raw vegetables

Gemischter Salat mit Frischkäse 13,9
Mixed Salad with herb cream cheese

Beef Tartar mit wurzelbrot 18,9
Beef Tartare with rustic twisted bread

Rinder Carpaccio, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten 18,9
Beef Carpaccio, Rucola, Parmesan and Cherry Tomatoes

Hausgemachte Pasta

Frisch, mit Liebe zubereitet. Wir verarbeiten alte Getreidesorten wie Emmer und Einkorn, die nicht nur intensiv schmecken, sondern auch richtig was draufhaben. Regional, natürlich und voller Charakter – für unsere Pasta mit Persönlichkeit.

Homemade Pasta

Fresh and lovingly prepared. We use ancient grains like emmer and einkorn – full of flavor and packed with goodness. Regional, natural, and full of character – pasta with personality.

Hausgemachte Pasta

Homemade Pasta

- mit Bolognese-Sauce 16,9
with Bolognese sauce
- mit Gorgonzola-Sauce 15,9
with Gorgonzola sauce
- mit Pesto und Parmesan 13,9
with pesto and parmesan
- mit Tomaten-sauce und Parmesan 13,9
with tomato sauce and parmesan
- + mit Hühnerbrust +5,9
+ with Chickenbreast

Alpenflamme –

mehr als ein Flammkuchen!

Mit Einkorn und Dinkel aus der Region, feurig frisch aus dem Ofen. Ein Biss, und du bist mitten in den Alpen!

Alpenflamme – *More than just a Flammkuchen!*

Made with einkorn and spelt from the region, fiery fresh from the oven.

One bite and you're right in the Alps!

Speck Alpenflamme

Bauchspeck, Pilze, Zwiebel, Kräuter, Topfencreme 15,9
Bacon, mushrooms, onions, herbs, quark cream

Fisch Alpenflamme

Räucherfisch aus Unken, Pilze, Zwiebel, Kräuter 17,9
Topfencreme
Smoked fish from Unken, mushrooms, onions, herbs, quark cream

Gemüse Alpenflamme

Gemüse aus der Region, Kräuter, Topfencreme 13,9
Regional vegetables, herbs, quark cream

Käse und Feigen Alpenflamme

Brie, Feigen, Preiselbeeren, Topfencreme 15,9
Brie, figs, quark cream, lingonberries

Feuer Alpenflamme

Salami, Käse, Jalapeños, Paprika, Zwiebel, tomatensauce 16,9
Salami, jalapeños, Red Bell pepper, Onions, Tomatosauce

Vegane Alpenflamme

Kirchenerbsencreme, Kürbis, Grünkohl 14,9
Chickpeacreme, pumpkin, green kale

Toasts

Knight's chicken

Toastbrot, saftige Hühnerbrust, Spiegelei, Tomaten, 16,9
Speck, Käse, Gurken, Cocktail Sauce, Trüffel Mayo
Brioche toast, juicy chicken breast, fried egg, tomato, bacon, cheese, cucumber, cocktail sauce and truffle mayo

Burgfräulein Steak Toast

Toastbrot, Rinderfilet, Rucola, Birne, Gorgonzola Dip, 19,9
Tomaten und Speck
Toastbread, Beefsteak, Rucola, Pear, Gorgonzola dip, Tomatoes and Bacon

mit gebackenen Kartoffeltaler +5,9

+ *crispy potato cakes*

mit gemischten Salat +6,9

+ *mixed salad*

Winter Special

Pinzgauer Rehragout mit Kartoffel-serviettenknödel 28,9
und Lavendelblüten Rotkraut.

Pinzgau venison ragout with potato bread dumpling and lavender-infused red cabbage

Kids Menu

Genau das Richtige für hungrige kleine Grenzgänger

Kinderflamme

Just the Right Thing for Hungry Little Border Crossers ;

Kid's Flammkuchen

Margherita

Tomatensauce, Käse 7,9
Tomato sauce, cheese

Salamino

Tomatensauce, Käse, Salami 8,9
Tomato sauce, cheese, salami

Hausgemachte **Pasta**

*Homemade **Pasta***

Fledermaus Pasta/Bat Pasta

- mit Bolognese-Sauce 9,9
with Bolognese sauce
- mit Tomaten-Sauce 7,9
with tomato sauce
- mit Pesto 7,9
with pesto

Gebackene Kartoffeltaler

Crispy Potato cakes 5,9

Heißgetränke

Hot drinks

KAFFEE/COFFEE

Espresso	3,2
Doppelter Espresso	4,2
Espresso Machiatto	3,9
Latte Machiatto	4,8
Cappuccino	4,2
Verlängerter/Americano	3,9
Flat White	4,5

Matcha Latte	5,4
Chai Latte	5,4
Pink Chai Latte	5,4

Glühbirnchen Kakao	4,9
<i>Hot Chocolate</i>	

Glühbirnchen Specials:	4,9
<i>Himbeer, honig/zimt, weiße Schoko, Bitter Classic</i>	
<i>Hot chocolate specials: Raspberry, Honey/Cinnamon, White chocolate, Dark Classic.</i>	

Winter Specials

Glühwein	5,5
Punsch	4,5
<i>mit schuss</i>	6,5

TEE/TEA

Green GunPower	4,8
<i>green tea</i>	

Früchte für dich	
<i>Fruit Blend</i>	

Schwarz	
<i>Black tea</i>	
Pfirsich Rooibos	
<i>Peach Rooibos</i>	

Kräuter Limone	
<i>Herb Lemon</i>	
Pinzgau Kräuter	
<i>Pinzgau Herb</i>	

Kamille	
<i>Chamomile</i>	
Minze	
<i>Mint</i>	

Frische Ingwer/Zitrone	4,9
<i>Fresh Ginger and Lemon</i>	

RAUCH GESPRITZT

JUICE SPRITZERS

Organic Apfel	4,2
<i>Organic Apple</i>	
Organic Rhabarber	
<i>Organic Rhubarb</i>	
Organic Johannes	
<i>Organic Blackcurrant</i>	
Organic Maracuja	
Organic Passion Fruit	

SOFT DRINKS

FRITZ COLA: original o. light.	4,2
--------------------------------	-----

Almdudler	3,9
-----------	-----

<i>Ice Tea: Peach or Lemon</i>	3,9
--------------------------------	-----

STIGLITZ Lemonade	3,9
-------------------	-----

Cola Orange	
Orange	
Zitron/Lemon	
Himbeere/Raspberry	
Rhabarber/Rhubarb	
Wild Lilly	
Coco Bello	

MINERAL WASSER/WATER

Gasteiner 0,33	2,9
Gasteiner 0,75	4,9

Thalheim Heilwasser/Healing water 0.33	3,9
Thalheim Heilwasser/Healing watter 0.75	6,9

FERMENTE GETRÄNKE

FERMENTED DRINKS

Kombucha Classic 5,9

Kombucha Aronia 5,9

Sport Oxymel 5,9
Ginger/Lemon/Kurkuma

Scheene Vevi Oxymel 5,9
Berry

Harmonie Oxymel 5,9
Elderberry/Rose pettals

SÄFTE

JUICES

Frischer Orangensaft 4,9
Fresh Orange Juice

Frisches Soda Zitrone 0,25 2,9
Fresh Lemon Soda

Apfelsaft 0,25 3,5
Apple Juice

Johannisbeersaft 0,25 3,5
Blackcurrant Juice

Gespritzt mit Wasser/Soda
Spritized with Water/Soda
0,25 3,5
0,5 4,5

Red Bull

Red Bull, Red Bull Organics; Black Orange/
Ginger Beer / Ginger Ale / Tonic
Purple berry / Bitter Lemon 4,9

BIER/BEER

Stiegl hell 0,3 3,5
0,5 5,2
BIO Zwickl 0,3 3,9
0,5 5,5
Zitronen Radler 0,3 3,5
0,5 5,2
Erdinger Weißbier 0,3 3,9
0,5 5,5

Wildshut Flük
Bio-Zitrone 4,9
Bio-Aronia 4,9

Alkoholfrei/Alcohol free
Stiegl 0,5 5,2
Erdinger Weißbier 0,5 5,2

SEKT/SPARKLING WINE

Rebenspiel brut
Wein- und Sektkellereien
Karl Inführ KG 0,1 4,9

Rebenspiel Rose brut
Wein- und Sektkellereien
Karl Inführ KG 0,1 4,9

WEIN

WINE

Spritzer		3,9
Sommer spritzer		3,5
Waldbeere Spritzer		4,5
Aperol Spritz		6,5
Veniziano		6,9
Hugo		6,9
Vevi Spritz		6,9

OFFENE WEINE

HOUSE WINES

Grüner Veltliner 2024, Weingut Müller Kremstal DAC/NÖ	1/8	4,9
Riesling 2024, Weingut Müller Kremstal DAC/NÖ	1/8	4,9
Roter Veltliner 2024, Weingut Waldschütz Wagram/NÖ	1/8	5,2
Cuvée - Rose 2024, Weingut Auer Carnuntum/NÖ	1/8	5,9
Zweigelt 2022, Weingut Glatzer Carnuntum DAC/NÖ	1/8	5,9
Blafränkisch 2021, Weingut Schwarz Neusiedlersee/B	1/8	6,9
Pinot Noir 2022, Weingut Reinisch Thermenregion/NÖ	1/8	6,9

Willkommen bei unserer Fermentier-Station & im regionalen Souvenir-Shop!

Taucht ein in die spannende Welt des Fermentierens – hier zeigen wir, wie aus einfachen natürlichen Zutaten, durch den Prozess der Fermentation gesunde, lebendige Lebensmittel entstehen. Fermentierte Produkte sind reich an wertvollen Mikroorganismen, die unsere Darmflora stärken, die Verdauung unterstützen und das Immunsystem fördern.

Passend dazu finden Sie in unserem regionalen Souvenir-Shop besondere Produkte aus der Umgebung – liebevoll ausgewählt perfekt zum Mitnehmen oder Verschenken

Gesund genießen & regional einkaufen – herzlich willkommen!

Welcome to our Fermentation Station & Regional Souvenir Shop!

Dive into the fascinating world of fermentation – here we show how simple, natural ingredients transform through the process of fermentation into healthy, living foods. Fermented products are rich in valuable microorganisms that strengthen our gut flora, support digestion, and boost the immune system.

To complement this, you'll also find special regional products in our souvenir shop – lovingly selected, perfect to take home or give as a gift.

Enjoy health & shop local – a warm welcome to you!



HOLORGANIQUE

Bei Fragen zu Allergenen bitte wenden Sie sich an unser Team.

Danke.

If you have any questions about allergens, please speak to our team.

Thank you.

Wir wünschen euch einen unvergesslichen Aufenthalt!

We wish you an unforgettable stay!

Wir entwickeln uns gerne weiter –

Anregungen sind herzlich willkommen!

We're always happy to improve – your feedback is very welcome!

Unsere geschätzte Lieferanten und Partner :

Our Valued Suppliers and Partners:

Biohof Stechaubauer	SAALFELDEN
Ziefers Hofmolkerei	LEOGANG
Oberrain Anders Kompetent	UNKEN
Jaggl Hof	SAALFELDEN
Metzgerei RASS	LOFER
Tauernlamm	TAXENBACH
Salitri	HALLEIN
Herzog Honig	MAISHOFEN
Tridor	ZELL am SEE
Kaffeewunder	SAALFELDEN
Stiegl Brauerei	SALZBURG
Wolfgruber Brotkultur	ANGER DE
Fischzucht Ennsmanngut	UNKEN
Der Wanderbäcker	LINZ