

AUNTIE HEIDI

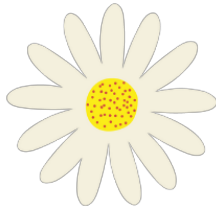
ALPINE SOULFOOD





MEET AUNTI HEIDI

Auntie Heidi ist eine wahre Lebenskünstlerin. Sie reist um die Welt, von Küche zu Küche, kennt jeden Fleischer und Gemüsebauern in der Region, mixed und matched mit Fantasie und Seele. Sie vereint internationale und regionale Spezialitäten zu frischen, gesunden Gerichten, die ideal zum Teilen geeignet sind.



Good food, good mood. Je mehr Schüsseln und Teller auf dem Tisch stehen, umso höher steigt Auntie Heidi's Laune.

Auntie Heidi is a true artist of life. She travels the world, moving from kitchen to kitchen, knows every butcher and vegetable farmer in the region, and blends flavors with imagination and soul. She combines international and regional specialties into fresh, healthy dishes, perfect for sharing.

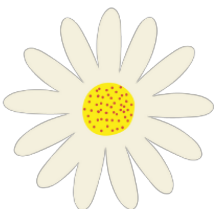
Good food, good mood. The more bowls and plates on the table, the higher Auntie Heidi's spirits soar.

AUNTIE'S JOURNEY



Von allem ein bisschen? Dann ist Auntie's Soulfood Journey die beste Wahl. Auf den Tisch kommt eine bunte Reise durch die Speisekarte und spontane Kreationen aus den verschiedenen Küchen dieser Welt. Hübsch angerichtet auf Tellern in die Tischmitte. So, dass alle am Tisch von Auntie Heidis besten Ideen probieren können.

A little bit of everything? Then Auntie's Soulfood Journey is the perfect choice. It's a colorful journey through the menu, featuring spontaneous creations from various cuisines around the world. Beautifully arranged on plates and placed in the center of the table, so everyone can enjoy a taste of Auntie Heidi's best ideas.



**AUN
TIE
HEIDI**
ALPINE SOULFOOD

€ 49 per Person



KALTE VORSPEISEN, COLD STARTERS

KALBSTATAR MIT ANCHOVIBUTTER

kapern, essiggurken, eigelb, toast

VEAL TARTARE, ANCHOVIBUTTER, CAPERS, EGG YOLK, TOAST

a,c,d,e

20,50 €

ENTENLEBER TERRINE

karamel, kaffeecrumble, briosch

DUCK LIVER TERRINE, CARAMEL, COFFEE CRUMBLE, BRIOCHE

a,c,e,g

20,50 €

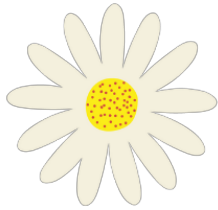
GERÄUCHERTE FORELLE

rote beete, rettich, apfel

SMOKED TROUT, BEETROOT, RADISH, APPLE

a,d,e,g

19,50 €



WARME VORSPEISEN, WARM STARTERS

LAMM-SAMOSA

Minzchutney

LAMB-SAMOSA, MINTCHUTNEY

a,c,g

18,50 €

VEGGIE-SAMOSA (VEGETARISCH)

Minzchutney

MINTCHUTNEY

a,c,g

14,50 €

KNUSPRIGER AUSTERNPILZ (VEGAN)

knoblauchmayo, knoblauchchips

CRISPY OYSTER MUSHROOM, GARLIC MAYO, GARLIC CHIPS

a,c,e,g

16,50 €

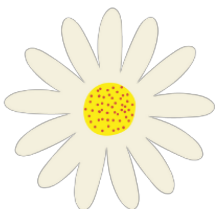
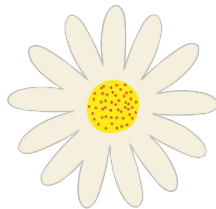
GEBACKENER ZIEGENKÄSE (VEGETARISCH)

pochierte birne, chicorée, pekannuss

BAKED GOAT CHEESE, POACHED PEAR, CHICORY, PECAN NUT

a,c,e,g

16,50 €





ZUM TEILEN, TO SHARE

MEZZE

rote beete hummus, kürbis muhammara,
babaganoush, falafel

BEETROOT HUMMUS, PUMPKIN MUHAMMARA, BABA GANOUSH, FALAFEL
e.g

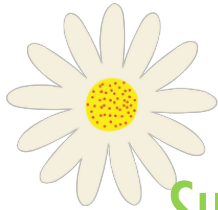
19,50 €

HAUSGEMACHTES BROT

Oliventapenade

HOMEMADE BREAD, OLIVE TAPENADE
a.g.l

7,00 €



SUPPEN, SOUP

THAI KÜRBIS SUPPE (VEGAN)

THAI PUMPKIN SOUP
a,e,f,l

12,50 €

GULASCHSUPPE

brot

GOULASH SOUP, BREAD
a,e,o,l

15,50 €

SALAT, SALAD



IN HONIG GERÖSTETES WINTERGEMÜSE

karotte, rosenkohl, süßkartoffel, pekannuss, spinat

HONEY-ROASTED WINTER VEGETABLES, CARROT, BRUSSELS SPROUT,
SWEET POTATO, PECAN NUTS, SPINACH

a,e,f,h

13,50 €

CAESAR SALAD (VEGETARISCH)

veggi caesar dressing, römersalat

VEGGI CAESAR DRESSING, ROMAINE LETTUCE
e,f,h,l

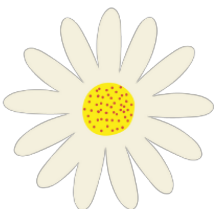
13,50 €

HÜHNCHEN CAESAR

hühnchen, speck, caesar dressing, römersalat

CHICKEN CAESAR, CHICKEN, BACON, CAESAR DRESSING, ROMAINE LETTUCE
e,f,h,l

17,50 €



AUN
TIE
HEIDI
ALPINE SOULFOOD



HAUPTSPEISEN, MAIN COURSES

THAI CURRY / VEGGIE THAI CURRY

garnele, reis / gemüse, reis

SHRIMP, RICE / VEGETABLES, RICE

b, e, f, h / e, f, h

26,50 € / 20,00 €

ENTENKEULE

kartoffelpüree, krautstrudel

DUCK LEG, MASHED POTATOES, CABBAGE STRUDEL

a, c, e, g, l

28,50 €

ENTRECÔT

kartoffelgratin, geräuchertes selleriepüree, markbutter

POTATO GRATIN, SMOKED CELERY PURÉE, MARROW BUTTER

a, g, l, m

30,00 €

KALBSPAPRIKASCH

Spätzle

VEAL PAPRIKASCH, SPAETZLE

a, c, g

27,00 €

WILDRAGOUT

kartoffelknödel, geschmorter kohl

VENISON RAGOUT, POTATO DUMPLING, BRAISED CABBAGE

a, c, g

28,50 €

LACHSFILET

spinat, trüffelstampf wantan, pilze

SALMON FILET, SPINACH, TRUFFLE MASH WONTON, MUSHROOMS

a, c, g, l

28,50 €

SÜBKARTOFFELGNOCCHI

walnüsse, rucola, gorgonzola

SWEET POTATO GNOCCHI, WALNUTS, ARUGULA, GORGONZOLA

a, c, g, l

17,50 €

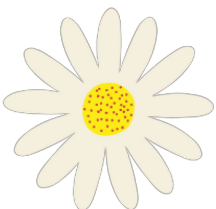
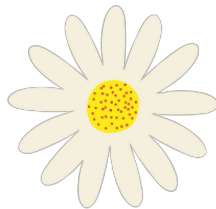
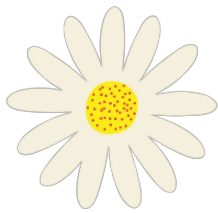
KOREAN FRIED CHICKEN

reis

RICE

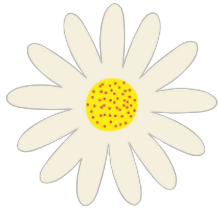
a, c, g, l

24,50 €





DESSERT



SCHOKOBROWNIE

kirsche

CHOCOLATE BROWNIE, CHERRY

a,c,e,g

15,00 €

BASKISCHER KÄSEKUCHEN

caramelsauce

BASQUE CHEESECAKE, CARAMEL SAUCE

a,c,e,g

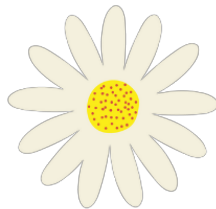
15,00 €

MARONI TIRAMISU

CHESTNUT TIRAMISU

e,f,g

15,00 €

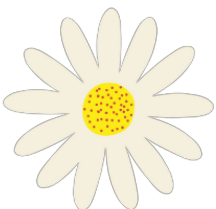


Wir lieben gutes Essen, herzliche Gastfreundschaft und unvergessliche Momente.

Bei Auntie Heidi vereinen wir Tradition und Genuss mit einer Prise moderner Leichtigkeit. Lassen Sie uns gemeinsam Geschichten erzählen – am Tisch, auf dem Teller und im Herzen.

We love great food, warm hospitality, and unforgettable moments.

At Auntie Heidi, we blend tradition and flavor with a touch of modern charm. Let's create stories together – at the table, on the plate, and in the heart.



AUNTIE
HEIDI
ALPINE SOULFOOD



SCHAUMWEIN, SPARKLING WINE 0,1L

BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE TAITTINGER, REIMS, FRANKREICH

18,00 €

BRUT PRESTIGE ROSÉ

CHAMPAGNE TAITTINGER, REIMS, FRANKREICH

18,50 €

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

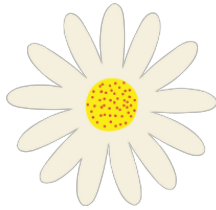
BALBINOT, VENETO, ITALIEN

7,00 €

PROSECCO ROSEO SPUMANTE BRUT

LE MANZANE, VENETO, ITALIEN

7,00 €



SCHAUMWEIN, SPARKLING WINE 0,75L

BRUT RÉSERVE

CHAMPAGNE TAITTINGER, REIMS, FRANKREICH

110,00 €

BRUT PRESTIGE ROSÉ

CHAMPAGNE TAITTINGER, REIMS, FRANKREICH

115,00 €

CREMANT DE LOIRE ROSÉ AOC

BOUVET LADOUBAY, SAUMUR, FRANKREICH

45,00 €

PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY

BALBINOT, VENETO, ITALIEN

41,00 €

PROSECCO ROSEO SPUMANTE BRUT

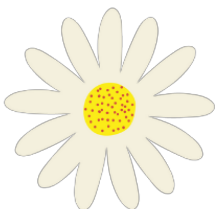
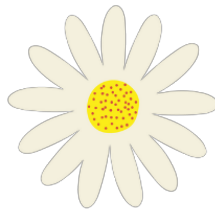
LE MANZANE, VENETO, ITALIEN

41,00 €

BRUT ROSÉ

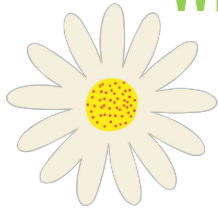
JURTSCHITSCH, KAMPTAL

61,00 €





WEIßWEIN, WHITE WINE 0,1L



2023 GRÜNER VELTLINER FEDERSPIEL
DOMÄNE WACHAU, WACHAU

7,00 €

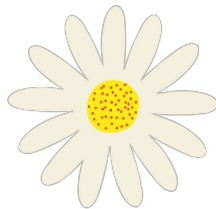
2023 SAUVIGNON BLANC
MÜNZENRIEDER, NEUSIEDLERSEE

6,00 €

2023 ROTER VELTLINER WAGRAM DAC
HEIDERER-MAYER, WAGRAM

6,00 €

ROTWEIN, RED WINE 0,1L



2023 ZWEIFELT EVERY DAY
KERINGER, NEUSIEDLERSEE

6,50 €

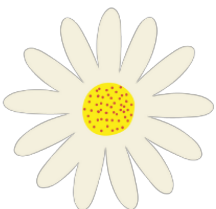
2020 NACHTROT CUVÉE (BF, SY)
HARTL, NEUSIEDLERSEE

7,00 €

ROSÉWEIN, ROSÉ WINE 0,1L

2023 BIO ROSÉ
FRITSCH, WAGRAM

6,50 €





WEIßWEIN, WHITE WINE 0,75L

2023 GRÜNER VELTLINER URGESTEIN
TÜRK, KREMSTAL

44,00 €

2023 GRÜNER VELTLINER SMARAGD
RIED KREUTLES, GATTINGER, WACHAU

79,00 €

2023 SAUVIGNON BLANC SÜDSTEIERMARK DAC
SABATHI, SÜDSTEIERMARK

43,00 €

2023 Grauburgunder

Vulkanland DAC, Krispel, Vulkanland

46,00 €

2022 CHARDONNAY DE AIGLE LIMOUX

GERARD BERTRAND, ROUSSILLION, FRANKREICH

57,00 €

2022 CHARDONNAY

GERHARD MARKOWITSCH, CARNUNTUM

42,00 €

2023 GELBER MUSKATELLER KRANACHBERG

PONGRATZ, GAMLITZ

46,00 €

2022 ROTGIPFLER "RODAUNER"

AUMANN, THERMENREGION

45,00 €

2023 WIENER GEMISCHTER SATZ

MAYER AM PFARRPLATZ, WIEN

44,00 €

2021 MATERIA PRIMA (TR/GV)

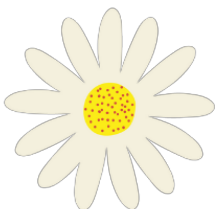
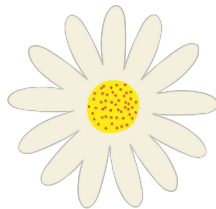
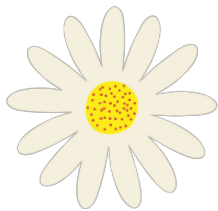
FRITSCH, WAGRAM

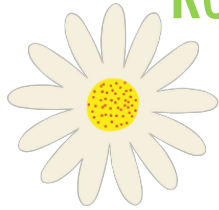
66,00 €

2019 FURMINT

HARTL, LEITHABERG

88,00 €





ROSÉWEIN, ROSÉ WINE 0,75L

2023 ROSÉ

MARKOWITSCH, CARNUNTUM

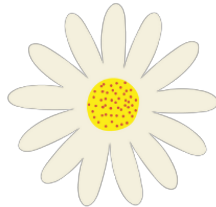
39,00 €

2023 ROSÉ ALIE IGT

TENUTA AMMIRAGLIA, TOSKANA

45,00 €

ROTWEIN, RED WINE 0,75L



2021 SCHWARZ ROT (ZW)

SCHWARZ, NEUSIEDLERSEE

69,00 €

2022 BLAUFRÄNKISCH

HEINRICH, BURGENLAND

46,00 €

2019 RIOJA CRIANZA

FINCA VALPIEDRA, RIOJA

44,00 €

2020 MERLOT

I FEUDI DI ROMANS, FRIAUL

43,00 €

2021 ST. LAURENT

GLATZER, CARNUNTUM

47,00 €

