

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



VORSPEISEN, STARTERS

THUNFISCH TATAKI

mango-avocado salat, wasabi

TUNA TATAKI, MANGO-AVOCADO SALAD, WASABI

16,00 €

MEXIKANISCHE GARNELEN (SPICY)

knoblauchbrot

MEXICAN PRAWNS, GARLIC BREAD

16,00 €

KNUSPRIGER AUSTERNPILZ (VEGAN)

bärlauchmayo

CRISPY OYSTER MUSHROOM, WILD GARLIC MAYO

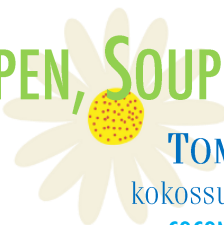
13,00 €

GEBRATENER BURATA

romesco, focaccia

FRIED BURATA, ROMESCO, FOCACIA

15,00 €



SUPPEN, SOUP

TOM KHA TOFU (VEGAN)

kokossuppe, tofu

COCONUT SOUP, TOFU

9,00 €

TOM KHA GAI

kokossuppe, hähnchen

COCONUT SOUP, CHICKEN

9,00 €

KALTE PFIRSICHSUPPE

prosciutto, ziegenkäse, croutons

CHILLED PEACH SOUP, PROSCIUTTO, GOAT CHEESE

11,00 €



Vergiss langweilige Beilagen: Unsere Salate sind echte Charakterköpfe. Mal knackig-frisch, mal warm und herzhaft, mal mit einem Hauch Exotik – aber immer überraschend anders. Ob als leichter Hauptgang oder raffinierter Starter: Hier trifft Frische auf Kreativität, Saison auf Geschmack – und jede Gabel erzählt ihre eigene Geschichte.

Forget side dishes with a lettuce leaf and a dream. Our salads are full of character – sometimes fresh and crisp, sometimes warm and hearty, sometimes with a touch of the unexpected. Whether you're in the mood for a light main or a creative starter: this is where freshness meets flair, and every forkful tells a story.

SALAT, SALAD



YAM NUA (THAI BEEF SALAD)

rind, tomate, gurke, zwiebel, coriander, chili

BEEF, TOMATO, CUCUMBER, ONION, CORIANDER, CHILI

14,00 €

RADICCHIO SALAT

gegrillter camembert, cranberry, karamellierte walnüsse

RADICCHIO SALAD, GRILLED CAMEMBERT, CRANBERRY, CARAMELIZED WALNUTS

12,00 €

SPARGEL SALAT

cremiges balsamico dressing, speck, hähnchen, erdbeere

ASPARAGUS SALAD, CREAMY BALSAMIC DRESSING, BACON, CHICKEN, STRAWBERRY

14,00 €

GRÜNER BEILAGENSALAT

GREEN SIDE SALAD

8,00 €

HAUPTSPEISEN, MAIN COURSES

STIR FRY UDON

udon nudeln, knusprige ente, pilze
UDON NOODLES, CRISPY DUCK, MUSHROOMS

22,00 €

KATSU CURRY

hähnchen ODER tofu (vegi) reis, miso, soja
CHICKEN OR TOFU (VEGI) RICE, MISO, SOY

23,00 €

GRILLED CHICKEN SUPREME

weißbohnen ragout, brot, zwiebel,
tomate, zitrone, weißwein
WHITEBEAN RAGOUT, BREAD, ONION, TOMATO, LEMON, WHITE WINE

24,00 €

FILET MIGNON

grüner Pfeffersauce, knoblauch-kräuter püree, saisongemüse
GREEN PEPPER SAUCE, GARLIC-HERB MASH, SEASONAL VEGGIES

28,00

LAMMRÜCKEN

senf-kräuterkruste, ratatouille, polenta, jûs, ziegenkäse
LAMB RACK, MUSTARD-HERB COAT, RATATOUILLE, POLENTA, JÛS, GOAT CHEESE

26,00 €

ASIAN STYLE BEEF BURGER

sriracha-mayo, krautsalat, gurke,
zwiebelringe, süßkartoffelpommes
SRIRACHA-MAYO, COLESLAW, PICKLED CUCUMBER, ONION RINGS

25,00 €

SEEBARSCH

fregola-risotto, buttersauce, kräuter, knusprige Garnelen
SEABASS, FREGOLA-RISOTTO, BUTTERSAUCE, HERBS, CRUNCHY PRAWNS

26,00 €

LINSEN CURRY (VEGAN)

reis, brot
LENTICE CURRY, RICE, BREAD

16,00 €



DESSERT

TAGESDESSERT

frag einfach deinen Kellner

DESSERT OF THE DAY, JUST ASK YOUR WAITER

10,00 €

TAGESSTRUDEL

frag einfach deinen Kellner

STRUDEL OF THE DAY, JUST ASK YOUR WAITER

9,00 €

DUBAI DUCK

schokolade, pistazie

CHOCOLATE, PISTACCIO

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 €

