

Ährlich



Brunch

Bauernhof Frühstück A C G 8

Lilla Soul Dinkelbrot mit Schnittlauch, weiches Ei

Ährlich Frühstück A G 6

Lilla Soul Handsemmel, Innviertler Honig oder hausgemachte Marmelade, Butter

Wippenhamer Frühstück A C 11

Lilla Soul Pain de Campagne, Rohschinken vom Innviertler Wollschwein, zwei Bauernhofspiegeleier

Innviertler Frühstück A C G 17

Lilla Soul Handsemmel, Petit Saaten Weckerl, gekochtes Bauernhofei, Rohschinken und Salami vom Innviertler Wollschwein, Käse nach Saison, Honig oder Fruchtaufstrich, Butter

→ Vegetarische Alternative mit größerer Käseauswahl von der Premiumkäserei Pranz

Omelett A C G E 14

Omelett aus zwei Bauernhofeiern, Cherrytomaten und Schnittlauch, Bergkäse, Lilla Soul Pain de Campagne

+ zusätzlich Schinken +3

Blumenwiese A C G 14

Eierspeis' mit saisonalem Gemüse auf Lilla Soul Pain de Campagne

+ zusätzlich Innviertler Feta +3

Sunny Side & Sumach A C G 14

Zwei Bauernhofspiegeleier, Knoblauchjoghurt, Sumach, dazu Lilla Soul Baguette

Brunch gibt es den ganzen Tag.

Ährlich

Brunch	Chia Pudding VEGAN EH 11,5 Dazu hausgemachte Marmelade und saisonales Obst
	Granola AGH 11,5 Hausgemachtes Granola, Joghurt, saisonales Obst, Innviertler Honig
dazu	weiches Bauernhofei C 3
	Bauernhof-Spiegelei C 3
	Innviertler Honig 3
	selbstgemachte Zwetschgenmarmelade 3
	Portion Bergkäse G 4
	Portion Brot A 2
Süßes	Ährlich Schokolade 1,50 Ährlich Schokolade, 100g, 100% Kakao, Bio, Fairtrade
	Für unsere süßen Angebote frag gerne nach, was es aktuell alles gibt!

Ährlich

Brote & gefüllte Baguettes

Dinkelbrot A G	5,5
mit Schnittlauch, Butter, Rauchsalz	
Baguette	
mit Rohschinken vom Innviertler Wollschwein, Bauernhofei, Kren A C M	7,5
mit Bregenzerwälder Bergkäse, Feigensenf A G M	6,5
mit getrockneten Tomaten, Rosinen, Innviertler Feta & Salat A M O vegan möglich	6,5
mit Roastbeef, Senf, karamellisierten Zwiebeln A G M	7,5

Suppen, kalte & warme Speisen

Suppe	8
aus saisonalem Gemüse & Brot	
Ährlich Feta Salat H N M	15
Getrocknete Tomaten, Oliven & Nüsse, Blattsalate und Innviertler Feta	
Quiche A C G	12
mit saisonalem Gemüse oder mit Lauch & Speck, serviert mit Sauerrahm, Kräuteröl & Blattsalat	
Hühnereintopf mit Gemüse A	13
mit Brot	
Gemischter Blattsalat M O	4,5

Ährlich

Kaffee von Alt Wien

Espresso / Espresso Doppio	3 / 4,5
Verlängerter / Café Lungo / Americano	3,5
Melange / Cappucino _G	4,5
Café au Lait / Café Latte _G	5,5
Heiße Schoko _G	4,5

alkoholfrei

Kräutertee, Schwarztee, Grüntee	5
Ährlich Apfelsaft	0,25 l 4
Apfel-Hollundersaft	0,25 l 4
Saft gespritzt	0,5 l 5,5
Sodawasser *	0,25l/0,5 l 2 / 3
Soda-Zitron*	0,25l/0,5 l 3,5 / 4,5
Tirola Kola	0,35 l 4,5
Himbeer Soda	0,35 l 4,5

Ährlich

Wein & Sprudel im Glas

Gerhard Deim 50:50 Sauvignon & Muskateller Sekt 2022	7
Schönberg, Kamptal 0,1 l	
Gerhard Deim Kamptal Grüner Veltliner 2024	5
Schönberg, Kamptal 0,125 l	

Flaschenbier

Obertrumer	0,33 l	4,5
-------------------	--------	------------

Ährlich



Ehrlich.
Gut.

Bei uns im Ährlich stehen Lebensmittel im Mittelpunkt, deren Herkunft wir kennen und Menschen, die ihr Handwerk verstehen.

An erster Stelle verwenden wir Produkte von unseren beiden Bauernhöfen im Innviertel – dem Edtbauern und dem Rernbauern. Was wir dort nicht selbst erzeugen, beziehen wir von kleinen landwirtschaftlichen Betrieben und Manufakturen, überwiegend aus dem Innviertel und Oberösterreich, die unsere Werte teilen: Qualität, Transparenz und nachhaltiges Wirtschaften.

So stammen je nach Saison unter anderem Obst, Eier, Gemüse, Apfelsaft, Kräuter, Raps- und Sonnenblumenöl und weitere landwirtschaftliche Produkte von unseren eigenen Höfen. Käse beziehen wir von der Premiumkäserei Pranz in Niederweilbach, Speck und Schinken von der Manufaktur Feichtinger in Utzenaich, Honig von Herbert Schachinger aus St. Martin. Viele weitere Produkte kommen von kleinen Produzent:innen, mit denen uns eine langjährige Zusammenarbeit verbindet.

Für unser Brot und Gebäck haben wir mit Lilla Soul einen Partner gefunden, der dieselbe kompromisslose Haltung lebt wie wir. Horst Felzl und sein Team backen täglich frisch in ihrer Wiener Boulangerie – ausschließlich mit natürlichen Zutaten, langen Teigführungen, Sauerteig und ausgewählten Mehlen aus Frankreich und Oberösterreich. Ohne Zusatzstoffe. Ohne Abkürzungen. Dafür mit viel Zeit und handwerklichem Können.

So verbinden wir das Beste aus zwei Welten: ehrliche Landwirtschaft aus dem Innviertel und außergewöhnliche Backkunst aus Wien.

Denn am Ende zählt für uns nur eines: dass alles, was auf euren Teller kommt, mit Sorgfalt hergestellt wurde – von Menschen, die ihr Handwerk lieben.



Unsere wichtigsten Bezugsquellen:

Lilla Soul, Gersthof, Wien

Huemer Mühle, Stern, Altheim

Premiumkäserei Pranz, Niederweilbach, St. Georgen

Feichti's Bauernspeck, Utzenaich

Milchhof Kettl, Langdorf, Mehrnbach

Blütenhonig vom Onkel Herbert, St. Martin im Innkreis

Spanseder Saft, Baumgartling, Aurolzmünster

Bergkäse von Alpenkäse Bregenzerwald

Wenn Ihr mehr über unsere Produkte aus dem
Innviertel erfahren wollt, fragt uns gerne!

Allergene - Information

Trotz sorgfältiger Zubereitung können unsere Speisen Spuren weiterer
allergener Stoffe enthalten, die in unserer Küche verarbeitet werden.
Dies betrifft insbesondere glutenhaltiges Getreide.

A Glutenhaltige Getreide

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Sojabohnen

G Milch

H Schalenfrüchte

L Sellerie

M Senf

N Sesamsamen

O Sulfite

P Lupinen

R Weichtiere