Zum Noisternig

Lieber Gast,
Diese Speisekarte bietet Ihnen/Euch
eine reduzierte Auswahl,
da ich sowohl in der
Küche als auch im Service allein im Einsatz bin.

Das bringt gewisse Einschränkungen mit sich.
Dennoch ist es mein Bestreben, den „Noisternig"
mit Herz und Leidenschaft zu führen – als einen Ort,
an dem sich Jung und Alt treffen, plaudern,
etwas trinken und eine Kleinigkeit essen können.

Vielen Dank für Ihr/Euer Verständnis!

Ich freue mich darauf,
Sie/Euch bestmöglich zu bewirten

Herzlichst,
Euer Wirt Theo

Zum Noisternig

Speisen von 17:00 bis 21:00 Uhr

Knoblauchstangerl	€ 2,50
Paprika-Topfenaufstrich mit Laugenbreze	€ 5,50
Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, Zwiebel & Gebäck	€ 8,20
Haussulze (Metzgerei Ablinger) mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl	€ 8,20
Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten) mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl	€ 9,90
Hausgemachte Rindsuppe mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle	€ 4,70
1 Paar Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl	€ 5,90
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat	€ 7,20
Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl	€ 7,20
Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Semmerl	€12,90

Spaghettini mit Knoblauch, Peperoncini,
Olivenöl & Parmesan €11,90

Hausgemachte Spinatknöderl mit Marchfelder
Spargel, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan €15,90

Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit grünem Salat €13,50

Berner Würst'l selbst gewickelt mit Pommes frites
und kleinem Salat €13,50

Innviertler Knödelteller (handgemachte Hascheé,- Gramml-
& Speckknödel [www.fuchsberger.at]) auf Sauerkraut €14,90

Backhenderlsalat (Stückerl vom österreichischen Maishenderl auf
hausgemachtem Erdäpfelsalat) mit Kernöl & Kürbiskernen €15,50

Steirisches Krenfleisch vom Schweinsbrüst'l mit
Wurzelgemüse, Erdäpfel und Schnittlauch €15,50

Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier
mit hausgemachten Nockerl €15,50

Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein) mit
hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren €15,90
s'Wiener-Schnitzerl als Senioren-Portion €12,90

Cordon bleu (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein)
mit Pommes frites & Preiselbeeren €16,90

Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Schlagobers € 4,50

Portion Palatschinken (frisch gebacken - wenn's die Zeit zulässt) € 6,50

Hausgemachte Topfenknöderl mit Butterbrösel
und Zwetschkenöster € 6,90

Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich informiert!
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

Zum Noisternig

Fass-Biere (A): enthalten alle Glutenhaltiges Getreide

Stiegl Goldbräu	0,3/0,5 lt	€	3,90/4,80
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3/0,5 lt	€	3,90/4,80
Stiegl Hell „Voller Biergenuss“, herrlich leicht gemacht	0,3/0,5 lt	€	3,90/4,80
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,3/0,5 lt	€	4,20/5,10

Flaschen-Biere (A): enthalten alle Glutenhaltiges Getreide

Franziskaner Hefe Weißbier	0,5 lt	€	5,10
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5 lt	€	5,10

Alkoholfreie Flaschen-Biere (A): enthalten alle Glutenhaltiges Getreide

Stiegl „0,0% Alkoholfrei“	0,5 lt	€	4,80
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5 lt	€	5,10

Most (O): enthalten alle Sulfite

Urltaler Most herb	0,25/0,5 lt	€	3,50/4,80
Urltaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,5 lt	€	3,90
Urltaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,5 lt	€	4,80

Offene Weine (O): enthalten alle Sulfite

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4 lt	€	3,30/6,50
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4 lt	€	3,30/6,50
Spritzer Weiß oder Rot	1/4 lt	€	3,60
Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)	0,5 lt	€	4,50

Aperitifs (O): enthalten Sulfite

Glas Prosecco 0,125	€	4,50
Campari Soda 4 cl	€	5,70
Campari Orange 4 cl	€	5,90
Spritz Aperol (mit Prosecco)	€	6,20
Prosecco Flasche 0,7	€	22,90

Schnäpse und Bitters

Obstler (Bauer, Graz)	2 cl	€	3,10
Marille oder Birne	2 cl	€	3,50
Rossbacher, Averna, Ramazotti			
oder Fernet	2 cl	€	3,70
Haselnuss	2cl	€	3,70
Zirbe	2 cl	€	3,70

alle Preise in EURO; inklusive Steuern und Bedienungsentgelt

Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

Zum Noisternig

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,3/0,5 lt	€	1,90/2,60
Soda-Zitrone	0,3/0,5 lt	€	2,90/3,50
Sodawasser mit Holundersirup	0,5 lt	€	3,70
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33 lt	€	3,50
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75 lt	€	5,90
Apfelsaft naturtrüb	0,3/0,5	€	3,60/4,20
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser	0,3/0,5	€	2,70/3,60
Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,40/3,90
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero; Flasche 0,33		€	3,80
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5	€	4,20
Rauch Fruchtsaft Flascherl: 0,2 Mango oder Marille	0,2	€	3,50
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,80/4,30
Rauch Fruchtsaft offen; Orange oder Johannisbeere	0,3	€	3,60
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,40/3,90
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€	3,90
Red bull	0,25	€	4,50
Glas Leitungswasser (für Bedienung, Reinigung und Service)	0,5	€	0,70

..... als Zweitgetränk servieren wir Leitungswasser natürlich kostenlos!

Kaffee – Tee - Heißgetränke

„Da Salzburger“ – Kaffeehandwerk Saalfelden / Salzburg

Espresso	€ 2,90	Tasse Tee 0,25 lt	€ 3,30
Espresso Macchiato (G)	€ 3,20	Tasse Tee mit Rum 0.25lt	€ 4,70
Verlängerter	€ 3,50	Glühwein 0,25 lt Rotwein mit Gewürzen erwärmt (O)	€ 5,90
Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	€ 3,90	Heiße Schokolade (G)	€ 4,50
Espresso doppio	€ 3,90		
Latte Macchiato (G)	€ 4,50		

Eine Auflistung unserer Lieferanten & Produzenten finden Sie auf der letzten Seite
Über mögliche Allergene werden Sie mündlich oder über eine eigene Speisenkarte informiert!
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

Zum Noisternig

Montag bis Freitag
16:00 bis 23:00 Uhr
Küche von17:00 bis 21:00 Uhr
Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr
Samstag Ruhetag
Sonntag Frühschoppen
mit Kleinigkeiten zum Essen
(von 10:00 bis 13:00 Uhr)

Unser Fleisch beziehen von der
Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl
und Metro Salzburg;
Schweinefleisch, Rindfleisch & Kalbfleisch stammt
nur von Tieren, welche in Österreich
geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden!
Für unser Backhenderl werden ausschließlich
österreichische Maishenderl) verarbeitet;
Sämtliche Wurstwaren werden von der
Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl produziert;
Bratwurst von der Metzgerei Ablinger/Obertrum;
Erdäpfel und saisonales Gemüse kommt vom Krailngut
der Familie Winklhofer direkt aus der Nachbarschaft;
oder Metro Salzburg / je nach Verfügbarkeit
Forellen & Saiblinge werden von der
Fischerei Bayrhammer aus Oberalm geliefert;
Eier aus österreichischer Freilandhaltung oder Bodenhaltung;
Wildgerichte werden mit
Wild aus österreichischer Jagd zubereitet-
Milch, Obers, Butter, Topfen und Käse nur aus
Österreich-AMA Gütesigel
Kaffee „Da Salzburger" Kaffeehandwerk Saalfelden/Salzburg

Zum Noisternig

Unser Gasthof "Noisternig" blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis ins 18. Jahrhundert reicht. Der Name wurde von meinem Urgroßvater Josef Noisternig geprägt, der gemeinsam mit seiner Frau Paula den Gasthof in erster Generation führte.

Über 27 Jahren betreiben meine Frau Edith und ich den Noisternig als Familienbetrieb bereits in der vierten Generation und haben ihn zu dem gemacht, was er heute ist - ein Ort für Jung und Alt.

Seit Ende 2019 führen wir das Gasthaus zu zweit, ohne zusätzliches Personal, was Einschränkungen in Bezug auf Tischgröße und Personenanzahl mit sich bringt.

Unser Bestreben ist es, den Noisternig weiterhin als Treffpunkt für Generationen zu erhalten, um sich in gemütlicher Atmosphäre zu treffen, zu plaudern, zu trinken und den Hunger zu stillen.

Unser oberstes Ziel ist es, dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen und gerne wiederkommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Wirtsleut'
Theo & Edith Hämmerle