



Knoblauchstangerl (warm und frisch aus dem Ofen)	€ 2,70
Dreierlei Aufstrich (Erdäpfelkas, Liptauer und Verhackertes) mit Laugen-Breze & Salzstangerl	€ 6,90
Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, Zwiebel & Gebäck	€ 7,20
Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom Gusto-Stückerl) mit Erdäpfelkas, Kürbiskerne & Kernöl	€ 10,90
Backhenderl-Salat (vom Waldviertler Freilandhenderl) auf Erdäpfel-Vogersalat mit Kernöl und Kürbiskerne	€ 13,90
Rinder-Hühnerbouillon mit Grießnockerl oder Frittaten	€ 4,50
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croutons	€ 5,90
1 Paar Frankfurter, Debrecziner oder Puszta-Krainer mit Senf, Kren & Semmerl	€ 5,20
Schinken-Käse-Toast mit hausgemachter Cocktailsauce	€ 5,90
Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl	€ 7,20
Hausgemachte Spinatknöderl (3 Stück) mit Parmesan, Kirschtomaten und zerlassener Butter	€ 13,90
3 Stück Lettner's Schweinsbratwurst'l auf Sauerkraut mit Semmerl und Senf	€ 7,90
Schinkenfleckerl (vom Geselchten) mit Krautsalat	€ 10,90
Selbstgewickelte Berner Würst'l mit Pommes frites und Krautsalat	€ 11,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Semmerl und Salzstangerl	€ 13,90
Innviertler Knödelteller handgemachte Gramml,- Haschee & Speckknödel (www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut	€ 13,90
Ausgelöstes Backhenderl (Brust & Keule vom Waldviertler Freilandhenderl) mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren	€ 15,90
Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers	€ 4,50
Hausgemachte Topfenknöderl mit Butterbrösel und Zwetschkenröster	€ 6,90

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



Zum Noisternig

Liebe Gäste!

es gibt eine bevorstehende Veränderung im „Noisternig“.

*Seit über 26 Jahren hat meine Frau Edith als Wirtin
an meiner Seite gestanden und geholfen,
das Wirtshaus zu dem zu machen,
was es heute ist - ein Ort für Jung und Alt.
Aufgrund gesundheitlicher Gründe
wird sie sich nun beruflich neu orientieren.
In Zukunft werde ich den „Noisternig“ als Ein-Mann-Betrieb
führen und mich um die Gäste kümmern,
die mit einem kleineren Speisenangebot zufrieden sind.
Der „Noisternig“ soll weiterhin ein Treffpunkt
für alle Generationen bleiben,
ein Ort zum Treffen, Plaudern, Trinken und
natürlich auch um etwas Kleines zu essen.
Mein Ziel ist es, dass Sie sich bei mir rundum
wohl fühlen und gerne wiederkommen.
Ich freue mich auf die neue Herausforderung und darauf,
Sie weiterhin bei mir begrüßen zu dürfen.
Ihr Wirt Theo Hämmerle*

Ab Juli haben wir neue Öffnungszeiten:

*Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag & Samstag
von 16:00 bis 24:00 Uhr
Küche von 16:00 bis 21:00 Uhr
Dienstag ist mein Ruhetag
Sonntag Fröhschoppen
von 10:00 - 13:00 Uhr*



Zum Noisternig

Fass-Biere (A): *enthalten alle Glutenthaltiges Getreide*

Stiegl Goldbräu	0,3/0,5	€ 3,70/4,50
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3/0,5	€ 3,70/4,50
Stiegl Hell „Voller Biergenuss“, herrlich leicht gemacht	0,3/0,5	€ 3,70/4,50

Flaschen-Biere (A): *enthalten alle Glutenthaltiges Getreide*

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33	€ 4,00
Franziskaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,5	€ 4,90
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5	€ 4,90

Alkoholfreie Flaschen-Biere (A): *enthalten alle Glutenthaltiges Getreide*

Stiegl Freibier 0,0%	0,33/0,5	€ 3,70/4,50
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5	€ 4,90

Most (O): *enthalten alle Sulfite*

Urntaler Most herb	0,25/0,5	€ 3,10/4,30
Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,25/0,5	€ 2,90/3,80
Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,25/0,5	€ 3,50/4,40

Offene Weine (O): *enthalten alle Sulfite*

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€ 3,10/6,10
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€ 3,10/6,10
Spritzer Weiß oder Rot	1/4	€ 3,40
Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)	0,5	€ 4,40

Apéritifs (O): *enthalten Sulfite*

Glas Prosecco 0,1	€ 3,90
Campari Soda 4 cl	€ 5,50
Campari Orange 4 cl	€ 5,90
Spritz Aperol (mit Prosecco)	€ 5,90
Prosecco Flasche 0,7	€ 21,90

Schnäpse und Bitters

Obstler (Bauer, Graz)	2 cl	€ 2,90
Marille oder Birne	2 cl	€ 3,30
Rosbacher, Averna, Ramazotti oder Fernet	2 cl	€ 3,50
Haselnuss	2cl	€ 3,50
Zirbe	2 cl	€ 3,50

alle Preise in EURO; inklusive Steuern und Bedienungsentgelt
Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



Zum Noisternig

Sodawasser	0,3/0,5	€	1,90/2,60
Soda-Zitrone	0,3/0,5	€	2,50/3,10
Sodawasser mit Holundersirup	0,5	€	3,40
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33	€	3,10
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75	€	5,80

Apfelsaft naturtrüb	0,3/0,5	€	3,50/4,10
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser	0,3/0,5	€	2,70/3,50
Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,10/3,90

Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero Flasche 0,33		€	3,70
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5	€	4,20

Rauch Fruchtsaft (Orange/Johannisbeere/Mango/Marille)	0,2	€	3,40
Rauch-Säfte gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,80/4,20
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€	3,60
Red bull	0,25	€	4,10

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	Glas Althaus Tee	€	3,30
Espresso Macchiato (Milchschaum) (G)	€	3,10	Glas Althaus Tee mit Rum	€	4,70
Verlängerter	€	3,40	Glühwein 0,2 lt Rotwein mit		
Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	€	3,90	Gewürzen erwärmt (O)	€	5,90
Espresso doppio	€	3,90	Heiße Schokolade (G)	€	4,20
Latte Macchiato (ital. Milchcaffè) (G)	€	4,20			

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



Zum Noisternig

Ab Juli haben wir neue Öffnungszeiten:

*Montag, Mittwoch, Donnerstag,
Freitag & Samstag
von 16:00 bis 24:00 Uhr
Küche von 16:00 bis 21:00 Uhr*

*Dienstag ist mein Ruhetag
Sonntag Frühschoppen
von 10:00 - 13:00 Uhr
(nur Kleinigkeiten wie Gulasch,
Frankfurter etc.)*

*Da ich den Betrieb alleine führe
sind große Gesellschaften, Veranstaltungen und
große a la carte Tische nicht möglich!
Um Sie bestens bewirten zu können,
und Sie auch sicher einen Platz bei uns finden,
bitten wir Sie um Ihre Reservierung.*