

*Herzlich willkommen bei
mir im Neisternig*



Herzlich – Ehrlich – Bodenständig



Zum Noisternig

Kleine Karte – große Gastfreundschaft!

*Seit vier Generationen ist der Noisternig ein Ort der Begegnung,
der Geselligkeit und des gemütlichen Zusammensitzens.*

*Da meine Frau Edith aus gesundheitlichen Gründen
nicht mehr mitarbeiten kann, führe ich unser
Wirtshaus alleine weiter.*

*Deshalb habe ich mich bewusst für eine
kleinere Speisekarte entschieden,
bei der regionale Zutaten und Qualität
im Mittelpunkt stehen.*

*Ergänzt durch wechselnde Tagesempfehlungen
ist so weiterhin für Abwechslung gesorgt.*

Und wer Lust auf etwas Anderes hat:
*Ob Bradl im Reintl, Zwiebelrostbraten oder
andere Schmankerl – auf Vorbestellung
bereite ich
gerne auch weitere Gerichte für Sie/Euch zu.*

*Denn eines soll beim Noisternig immer im
Mittelpunkt stehen:
das gemütliche Zusammensitzen,
ein gutes Achterl
oder ein gepflegtes Bier und die
Freude am Miteinander.*

*Schön, dass Sie/Ihr da seid!
Euer Wirt Theo*



Knoblauchstangerl frisch aus dem Ofen	€ 2,90
Laugenbreze mit Paprika-Topfenaufstrich	€ 4,90
Essigwurst von der Speckknacker mit Zwiebel & Semmerl	€ 8,90
Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl & Semmerl	€ 9,90
1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl	€ 5,90
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat	€ 7,50
Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl	€ 7,90
Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Semmerl	€12,90
Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten oder Griesnockerl	€ 4,90
Theo's pikante Knoblauchspaghetti (Spaghetti aglio e olio) mit Olivenöl, Peperoncini und Parmesan	€12,50
Hausgemachte „Rote Rübenknödel“ mit zerlassener Butter und Parmesan	€14,90
Schinkenfleckerl mit Selchkarree zubereitet dazu Krautsalat	€14,50
Berner Würst'l von mir selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€14,90
Innviertler Knödelteller (7 Stück handgemachte Hascheé,- Gramml- & Speckknödel [www.fuchsberger.at]) auf Sauerkraut	€15,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit selbstgemachten Spätzle	€16,90
Backhenderl (Brust und ausgelöste Keule vom österreichischen Maishenderl) mit Erdäpfelsalat, Preiselbeeren und Zitrone	€17,90
Blechkuchen (natürlich hausgemacht) mit Schlagobers	€ 4,90
Marillenpalatschinken (wenn es die Zeit zulässt gerne)	€ 6,70
Hausgemachte Topfenknöderl (3Stück) in Butterbrösel mit Röster	€ 7,20

Kleinere Portionen von allen Speisen sind gerne möglich

Eine Auflistung unserer Lieferanten & Produzenten finden Sie auf www.gasthof-noisternig.at

Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich informiert!

inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten



Zum Neisternig

Stiegl Biere (A)

<i>Stiegl Goldbräu vom Fass</i>	0,5/0,3 lt	€	4,90/4,00
<i>Stiegl Hell vom Fass „Voller Biergenuss“, herrlich leicht gemacht</i>	0,5/0,3 lt	€	4,90/4,00
<i>Stiegl Radler Zitrone naturtrüb aus der Flasche</i>	0,5/0,3 lt	€	4,90/4,00
<i>Stiegl-Paracelsus Bio-Zwickl aus der Flasche</i>	0,5 lt	€	5,20

Erdinger Weißbiere – die Heimat bayerischer Bierspezialitäten (A)

<i>Erdinger Weißbier von guter altbayrischer Art vom Fass</i>	0,5/0,3 lt	€	5,20/4,30
<i>Erdinger Weißbier Dunkel aus der Flasche</i>	0,5 lt	€	5,20
<i>Erdinger Weißbier „Alkoholfrei“ aus der Flasche</i>	0,5/0,3 lt	€	5,20/4,30

Alkoholfreie Flaschen-Biere (A)

<i>Stiegl „0,0% Alkoholfrei“</i>	0,5/0,3 lt	€	4,90/4,00
<i>Erdinger „Alkoholfrei“</i>	0,5/0,3 lt	€	5,20/4,30

Most (O)

<i>Urntaler Most herb</i>	0,5/0,25 lt	€	4,90/3,50
<i>Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt</i>	0,5 lt	€	3,90
<i>Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt</i>	0,5 lt	€	4,90

Offene Weine (O)

<i>Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)</i>	1/8 1/4 lt	€	3,70/6,90
<i>Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)</i>	1/8 1/4 lt	€	3,70/6,90
<i>Spritzer Weiß oder Rot</i>	1/4 lt	€	3,90
<i>Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)</i>	0,5 lt	€	4,90

Aperitifs (O)

<i>Glas Prosecco 0,125</i>	€	4,90
<i>Campari Soda 4 cl</i>	€	5,90
<i>Campari Orange 4 cl</i>	€	6,90
<i>Spritz Aperol (mit Prosecco)</i>	€	6,90
<i>Prosecco Flasche 0,7</i>	€	22,90

Schnäpse und Bitters

<i>Obstler (Bauer, Graz)</i>	2 cl	€	3,50
<i>Marille oder Birne</i>	2 cl	€	3,90
<i>Rosbacher, Aversa, Ramazotti</i>			
<i>oder Fernet</i>	2 cl	€	3,90
<i>Haselnuss</i>	2 cl	€	3,90
<i>Zirbe</i>	2 cl	€	3,90

alle Preise in EURO; inklusive Steuern und Bedienungsentgelt

Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

(A): enthalten alle Glutenthaltiges Getreide

(O): enthalten alle Sulfite



Zum Neisternig

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
Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33 lt	€	3,50
Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75 lt	€	5,90
Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Johannisbeere	0,3/0,5	€	3,90/4,90
..... mit Leitungswasser gespritzt	0,3/0,5	€	3,30/3,90
..... mit Sodawasser gespritzt	0,3/0,5	€	3,60/4,20
Rauch Fruchtsaft Flascherl: 0,2 Mango, Marille od. Orange	0,2	€	3,90
..... mit Leitungswasser gespritzt	0,3/0,5	€	3,90
..... mit Sodawasser gespritzt	0,3/0,5	€	4,10/4,40
Almdudler, Coca Cola, Fanta oder Cola zero; Flasche	0,33	€	3,90
Almdudler, Coca Cola, Fanta oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5	€	4,20
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€	3,90
Red bull	0,25	€	4,30
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	€	3,10	Tasse Tee 0,25 lt	€	3,50
Espresso Macchiato (G)	€	3,50	Tasse Tee mit Rum 0,25lt	€	4,90
Verlängerter	€	3,70	Glühwein 0,25 lt Rotwein mit		
Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	€	4,10	Gewürzen erwärmt (O)	€	5,90
Espresso doppio	€	4,10			
Latte Macchiato (G)	€	4,50			



Zum Noisternig

Ein Auszug meiner Produzenten und Lieferanten

***Schweinefleisch, Rindfleisch &
Kalbfleisch stammt***

***nur von Tieren, welche in Österreich
geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden!***

***Für unser Backhendl werden ausschließlich
österreichische Maishendl) verarbeitet;***

***Wurstwaren werden bei Metro Salzburg
bezogen (Ablinger, Greissberger oder Berger
100% Fleisch aus Österreich);***

***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
Bachfischerei Baumgartner aus Mattighofen bezogen;***

Eier aus österreichischer Freilandhaltung

Wildgerichte werden mit

***Wild aus österreichischer Jagd zubereitet-
Milch, Obers, Butter, Topfen und Käse nur aus***

Österreich-AMA Gütesiegel

Kaffee „Da Salzburger“ Kaffeehandwerk Saalfelden/Salzburg

Herzlich – Ehrlich – Bodenständig



Zeitreise

Der Gasthof trug zu Beginn des 19. Jahrhunderts den Namen „Gasthof zum Lobmayer“. Am 13. Dezember 1800 wurde er – ebenso wie die damaligen Anwesen „Kienzl“ und „Asthammer“ – vollständig zerstört, als nach dem Gefecht auf dem Walserfeld ein französischer Soldat einen brennenden Strohkranz in eine benachbarte Scheune warf.

Nach dem Wiederaufbau erhielt der Gasthof den Namen „Bettelmanns Umkehr“. Dieser ungewöhnliche Name geht auf eine damals dort befindliche, von Kontrollorganen bewachte Zollschranke zurück, an der Bettler und Walzbrüder umkehren mussten. Etwa ab 1820 wurde der Gasthof unter dem Namen „Gasthaus zur Kassuppe“ geführt. In dieser Zeit fanden hier erstmals die Versammlungen der sogenannten „Kassuppengesellschaft“ statt – einer großdeutschen Vereinigung Salzburger Bürger und Intellektueller. Diese Gesellschaft errichtete auf dem Grundstück des Gasthofs ein Salettl (die heutige Garage) und ließ hierfür eigens „deutsche Erde“ aus dem benachbarten Bayern anliefern. Der Gasthof wurde in verschiedenen historischen Quellen auch als „Gruberwirt“, „Trautmann's Gasthof in Prähausen 23“ oder „Gasthaus an der Straße nach Reichenhall“ erwähnt.

Am 15. Mai 1886 berichtete die „Salzburger Chronik“ über den damaligen Besitzer Benedikt Trautmann († 24. Juli 1899), der das traditionsreiche Maxglaner „Einkehrwirthshaus“ aus erzbischöflicher Zeit führte. Im Jahr 1875 veranlasste Trautmann die Versetzung der vom bedeutenden Salzburger Barockbildhauer Josef Anton Pfaffinger geschaffenen, lebensgroßen Steinplastik des hl. Nepomuk – des Schutzpatrons vor Wassergefahren – von der alten Nonntaler Brücke auf die steinerne Nepomukbrücke in Maxglan. Nach einem verheerenden Großbrand am 15. Juli 1901 in Prähausen/Maxglan geriet seine Witwe Maria Trautmann in finanzielle Schwierigkeiten und musste den Gasthof schließlich der Stieglbrauerei übergeben, die über Pfandrechte verfügte.

Nach dem Ersten Weltkrieg ging der Gasthof in den Besitz meiner Urgroßeltern Josef († 1942) und Paula Noisternig († 1968) über. Josef Noisternig war als Obmann des Ringer-Athleten-Klubs und der Invaliden-Organisation sowie als angesehener Pferdehändler bekannt. Über seine Kontakte zu Heinrich Kiener erwarb er den Gasthof. Bis 1968 führten meine Großeltern, Theodor und Anna Breitfuß, den Betrieb. Anschließend übernahmen meine Eltern, Theodor und Gisela Hämmerle, den Gasthof und waren über 31 Jahre lang Gastgeber.

Seit 1998 führten meine Frau Edith und ich den Gasthof Noisternig gemeinsam in vierter Generation weiter.

Mit viel Freude, persönlichem Einsatz und gelebter Gastfreundschaft haben wir die lange Tradition unseres Familienbetriebs fortgesetzt.

Da Edith aus gesundheitlichen Gründen ihre Tätigkeit als Wirtin nicht mehr ausüben kann, führe ich den Noisternig nun alleine in einer etwas kleineren, persönlicheren Form weiter.

Was jedoch unverändert bleibt, ist die Verbundenheit mit unserem Haus, seiner Geschichte und den vielen Stammgästen und lieb gewonnenen Besuchern, die uns über all die Jahre begleitet haben.

Die Tradition bleibt – der Rahmen hat sich verändert.

Euer Wirt Theo