



s'Noisti by Theo

Wir haben geöffnet von 16:00 bis 23:00 Uhr/Küche bis 21:00 Uhr

Hausgemachte Rinder-Hühnerbouillon

mit Grießnockerl oder Frittaten € 4,70

Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croutons € 5,50

Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen) € 2,70

Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich € 4,90

**Essigwurst von der Speckknacker mit Essig, Öl,
Zwiebel und Semmerl** € 7,20

**Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten)
mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl** € 8,90

**Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom
Gusto-Stückerl) mit Kürbiskerne, Kernöl & Parmesan** €10,90

**1 Paar Frankfurter, Debrecziner oder pikante
Puszta-Krainer mit Senf, Kren & Semmerl** € 5,20

Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl € 7,20

Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat € 7,20

**Kleines Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier
mit Semmerl** €12,50

1/8 Lebensfreude Cuvée 2021

Weingut Riepl, Gols/Burgenland € 4,10

1/8 Rosé vom Blaufränkisch 2023

Weingut Riepl, Gols/Burgenland € 4,10

1/8 Tizian 2023 (Cuvée aus zweigelt und Rösler

teilweise im Holsfass) WG Ludwig Ehn/Langenlois € 4,20

Spaghettini aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan	€11,90
Erdäpfelnidei (hausgemachte Gnocchi) mit Zucchini Kirschtomaten, Olivenöl und Feta-Schafskäse	€13,90
3 Stück Schweinsbratwurst'1 auf Sauerkraut mit Senf und Semmerl	€ 7,90
Schinkenfleckerl (vom Selchkarree) mit Blattsalat	€11,90
Selbst gewickelte Berner Wurst'1 mit Pommes frites und kleinem Salat	€12,90
Steirischer Backhenderl-Salat (vom österreichischen Maishenderl) auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Kernöl & Kürbsikerne	€13,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Semmelknödel	€14,50
Innviertler Knödelteller handgemachte Gramml,- Haschee & Speckknödel (www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut	€14,50
Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom Gustino-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€14,90
Senioren-Wiener vom Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€12,50
Cordon bleu (Kaiserteil vom Strohschwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) dazu Pommes frites & Preiselbeeren	€16,50
Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers	€ 4,20
2 Stück Palatschinken mit Marillenmarmelade	€ 5,90
Theo's Topfenknöderl in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
Kürbiskernöl-Parfait (Halbgefrorenes vom steirischen Kernöl) mit Preiselbeer-Obers	€ 6,90

Über mögliche Allergene werden Sie mündlich oder über eine eigene Speisekarte informiert!

inklusive Steuern und Bedienungsentgelt!

Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



s'Noisti by Theo

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	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!



s'Noisti by Theo

Alkoholfreie Getränke

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!



s'Noisti by Theo

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

16:00 bis 23:00 Uhr

Küche von 17:00 bis 21:00 Uhr

Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr

Samstag Ruhetag

Sonntag Frühschoppen

(von 10:00 bis 13:00 Uhr)

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch sowie Wurstwaren beziehen

wir von der Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl -

Erdäpfel und saisonales Gemüse vom Krailngut

der Familie Winklhofer direkt aus der Nachbarschaft-

Fische von der Fischerei Bayrhammer aus Oberalm -

Für unser Backhendl werden ausschließlich

österreichische Maishendl) verarbeitet -

Eier aus Freilandhaltung Österreich –

Wildgerichte werden mit Wild aus österreichischer Jagd zubereitet-

Milchprodukte Alpenmilch Salzburg oder AMA-Gütesiegel aus Österreich -

Kaffee „Da Salzburger“ Kaffeehandwerk Saalfelden/Salzburg

Da ich das Wirtshaus nur mit einer kleinen Unterstützung

im Service und der Küche betreibe,

sind große Gesellschaften und Veranstaltungen

nicht möglich.

Um Sie bestens bewirten zu können,

und Sie auch sicher einen Platz bei mir finden,

bitten ich Sie um Ihre Reservierung.



s'Noisti by Theo

*Die Geschichte unseres Gasthofes reicht weit zurück
bis ins 18. Jahrhundert*

*Der Name "Noisternig" wurde von meinem Urgroßvater
Josef Noisternig geprägt, der gemeinsam mit seiner
Frau Paula den Gasthof in erster Generation besaß.*

*Seit 1998 führen meine Frau Edith und ich das Gasthaus
bereits in der vierten Generation als Familienbetrieb
und machten ihn zu dem, was er heute ist -
ein Ort für Jung und Alt.*

*In Zukunft werde ich den „Noisti“ mit etwas Unterstützung
im Service und der Küche weitgehend alleine führen und
mich um die Gäste kümmern, die sich über ein
kleineres Speisenangebot genauso freuen.*

*Der „Noisternig“ soll weiterhin ein Treffpunkt für
alle Generationen bleiben, ein Ort zum Treffen, Plaudern,
Trinken und natürlich auch um etwas Kleines zu essen.*

*Der Name "s'Noisti by Theo" entstand aufgrund der Tatsache,
dass viele Gäste und Freunde einfach zum "Noisti" oder "Theo"
kommen, um zu plaudern, zu trinken oder
eine Kleinigkeit zu essen.*

*Besonders am Herzen liegt mir der persönliche und
direkte Kontakt zu meinen Gästen.
Das Wohl und die Zufriedenheit der Gäste stehen für
mich an erster Stelle*

Ihr/euer Wirt Theo vom Noisti