



## Zum Noisternig

*Wir haben geöffnet von 16:00 bis 23:00 Uhr  
Jausenkarte bis 21:30 Uhr*

***Hausgemachte Rindsuppe mit  
Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle*** € 4,70

### ***Zur Jaus'n & Kaltes***

***Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen)*** € 2,90

***Laugenbreze mit Topfen-Paprika Aufstrich*** € 4,90

***Essigwurst von der Speckknacker  
mit Zwiebel & Semmerl*** € 8,20

***Sulze mit Essig, Kernöl, Zwiebel und Semmerl*** € 8,20

***Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten)  
mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl*** € 9,90

***Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer oder  
Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl*** € 5,90

***Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl*** € 7,20

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

***Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier)  
mit Semmerl*** €12,90

***Grüner Salat (saisonal zusammengemischt)  
mit Balsamico-Olivenölmarinade*** € 4,20

***Gemischter Salat*** € 4,90

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

|  |        |
|--|--------|
| <b>Spaghettini aglio e olio</b> , (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl)<br>mit frischem Parmesan  | €12,50 |
| <b>Pinzgauer Kasnock'n</b> von selbtemachten Spätzle,<br>mit Blattsalat  | €14,90 |
| <b>Hausgemachte Spinatknöderl</b> mit Kirschtomaten,<br>Olivenöl, Parmesan und Blattsalat  | €14,90 |
| <b>Schinkenfleckerl</b> (vom Selchkarree) mit grünem Salat   | €13,50 |
| <b>Berner Würst'l</b> selbst gewickelt mit Pommes frites<br>und kleinem Salat  | €13,90 |
| <b>Innviertler Knödelteller</b> (handgemachte Grammel,- Haschee &<br>Speckknödel - <a href="http://www.fuchsberger-knoedel.at">www.fuchsberger-knoedel.at</a> ) auf Sauerkraut | €14,90 |
| <b>Klassisches Rindsgulasch</b> vom österreichischen Jungstier<br>mit hausgemachten Nockerl  | €15,50 |
| <b>„Noisternig Toast“</b> (Schweinefiletmedaillions, hausgem.<br>Cocktailsauce, Baguette, kleiner Salat und Speck)   | €15,90 |
| <b>Wiener Schnitzerl</b> (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein)<br>mit Petersilerdäpfeln und Preiselbeeren  | €15,90 |
| <b>s'Wiener-Schnitzerl</b> als kleinere Portion  | €13,90 |
| <b>Cordon bleu</b> (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein mit Selchkarree<br>und Käse gefüllt) mit Petersilerdäpfeln & Preiselbeeren   | €16,90 |
| <b>Backenderl</b> (Brust & Keule vom österreichischen Maishenderl)<br>mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren  | €16,90 |
| <b>s'Backenderl</b> als kleinere Portion   | €14,90 |
| <b>Blechkuchen</b> mit Schlagobers   | € 4,50 |
| <b>2 Stück frisch gebackene Palatschinken</b><br>mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren  | € 6,50 |
| <b>3 Stück Topfenknöderl</b> (hausgemacht) in Butterbrösel<br>mit Zwetschkenröster   | € 6,90 |
| <b>Steirisches Kürbiskernöl-Parfait</b> mit Preiselbeer-Obers  | € 6,90 |



## Zum Noisternig

### **Fass-Biere** (A): *enthalten alle Glutenthaltiges 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 |

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

|                                   |         |        |
|-----------------------------------|---------|--------|
| Franziskaner Hefe Weißbier        | 0,5 lt  | € 5,10 |
| Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel | 0,5 lt  | € 5,10 |
| Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl      | 0,33 lt | € 4,50 |

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

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

### **Most** (O): *enthalten alle Sulfite*

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Urntaler Most herb                          | 0,25/0,5 lt | € 3,50/4,80 |
| Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt | 0,5 lt      | € 3,90      |
| Urntaler 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 |
| Rosbacher, Averna, Ramazotti<br>oder Fernet | 2 cl | € 3,70 |
| Haselnuss                                   | 2cl  | € 3,70 |
| Zirbe                                       | 2 cl | € 3,70 |



## Zum Noisternig

### Alkoholfreie Getränke

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

### Kaffee – Tee - Heißgetränke

#### *„Da Salzburger“ – Kaffeehandwerk Saalfelden / Salzburg*

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



## *Zum Noisternig*

**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**

*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 Backhendl werden ausschließlich  
österreichische Maishendl) 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 Gütesiegel  
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*