



Zum Noisternig

Herzlich - Ehrlich - Bodenständig

*Der Noisternig soll ein Ort sein,
an dem man sich Zeit nimmt – für Geselligkeit
und ein gemütliches Zusammensitzen.*

*Begleitet von einer bewusst reduzierten Speisenauswahl,
bei der regionale Zutaten und Qualität im Mittelpunkt stehen,
sowie einem guten Achterl Wein oder einem gepflegten Bier.*

Seit vier Generationen ein Treffpunkt für Jung und Alt.

*Schön, wenn ihr euch Zeit nehmt,
das Miteinander genießt
und euch bei uns wohlfühlt.*

Euer Wirt Theo

<i>Knoblauchstangerl frisch aus dem Ofen</i>	€ 2,90
<i>Laugenbreze mit Paprika-Topfenaufstrich</i>	€ 4,90
<i>Essigwurst von der Speckknacker mit Zwiebel & Semmerl</i>	€ 8,50
<i>Lettner's Haussulze mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl</i>	€ 8,90
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl & Semmerl</i>	€ 9,90
<i>Lettners „Schwarzer Stier“ (geräuchertes Gusto-Stückerl vom Rind) mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan</i>	€10,90
<i>1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl</i>	€ 5,90
<i>Die Käsekrainer gebraten mit Erdäpfelsalat, Senf & Semmerl</i>	€ 7,50
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 7,50
<i>Klassisches Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Brotkörperl</i>	€14,90
<i>Gemischter Salat oder grüner Salat (saisonal zusammengestellt)</i>	€ 4,90



Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberspätzle	€ 4,90
Pikante Knoblauchspaghetti (<i>Spaghetti aglio e olio</i>) mit Olivenöl, Peperoncini und Parmesan	€12,50
Hausgemachte Erdäpfelnidei (Gnocchi) mit Eierschwammerl Speckstreifen, Knoblauch und Petersilie	€15,90
Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Krautsalat	€14,20
Berner Würst'l <i>von mir selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat</i>	€14,90
Klassisches Rindsgulasch (<i>vom österreichischen Jungstier</i>) <i>mit Brotkörperl</i>	€14,90
„Noisternig Toast“ (<i>Gebratene Schweins-Karreérose mit Cocktailsauce, Speckscheiben, Baguette & gemischter Salat</i>)	€15,90
Innviertler Knödelteller (<i>7 Stück handgemachte Hascheé,- Gramml- & Speckknödel [www.fuchsberger.at]) auf Sauerkraut</i>	€15,90
Wiener Schnitzerl (<i>vom Gustino-Strohschwein</i>) mit hausgemachter Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	€15,90
<i>s'Wiener-Schnitzerl als kleinere Portion</i>	€ 12,90
Cordon bleu (<i>vom Gustino-Strohschwein mit Selchkareé und Gauda-Käse gefüllt</i>) <i>mit Pommes frites & Preiselbeeren.</i>	€16,90
Backhenderl (<i>Brust und ausgelöste Keule vom österreichischen Maishenderl</i>) <i>mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren</i>	€16,90
Marillen-Blechkuchen (<i>natürlich hausgemacht</i>) mit Schlagobers	€ 4,90
2 Stück frisch zubereitete Marillenpalatschinken	€ 6,50
Hausgemachte Marillknödel mit Topfenteig und Butterbrösel <i>ca. 20 Minuten</i>	1 Stück € 6,90 / 2 Stück € 10,90

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



Zum Moisternig

Stiegl Biere (A)

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

Erdinger Weißbiere – die Heimat bayerischer Bierspezialitäten (A)

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

Alkoholfreie Flaschen-Biere (A)

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

Most (O)

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

Offene Weine (O)

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4 lt	€	3,50/6,80
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4 lt	€	3,50/6,80
Spritzer Weiß oder Rot	1/4 lt	€	3,80
Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)	0,5 lt	€	4,90

Aperitifs (O)

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

Schnäpse und Bitters

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

Alkoholfreie Getränke

<i>Sodawasser</i>	0,3/0,5 lt	€	1,90/2,60
<i>Soda-Zitrone</i>	0,3/0,5 lt	€	2,90/3,50
<i>Sodawasser mit Holundersirup</i>	0,5 lt	€	3,70
<i>Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,33 lt	€	3,50
<i>Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,75 lt	€	5,90
<i>Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Johannisbeere</i>	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
<i>Rauch Fruchtsaft Flascherl: 0,2 Mango, Marille od. Orange</i>	0,2	€	3,90
..... mit Leitungswasser gespritzt	0,3/0,5	€	3,90
..... mit Sodawasser gespritzt	0,3/0,5	€	4,10/4,40
<i>Almdudler, Coca Cola, Fanta oder Cola zero; Flasche</i>	0,33	€	3,90
<i>Almdudler, Coca Cola, Fanta</i>			
oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5	€	4,20
<i>Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water</i>	0,2	€	3,90
<i>Red bull</i>	0,25	€	4,30
<i>Glas Leitungswasser (für Bedienung, Reinigung und Service)</i>	0,5	€	0,70
..... als Zweitgetränk servieren wir Leitungswasser natürlich kostenlos!			

Kaffee – Tee - Heißgetränke

„Da Salzburger“ – Kaffeehandwerk Saalfelden / Salzburg

<i>Espresso</i>	€	3,10	<i>Tasse Tee 0,25 lt</i>	€	3,50
<i>Espresso Macchiato (G)</i>	€	3,50	<i>Tasse Tee mit Rum 0.25lt</i>	€	4,90
<i>Verlängerter</i>	€	3,70	<i>Glühwein 0,25 lt Rotwein mit</i>		
<i>Cappuccino (mit Milchschaum) (G)</i>	€	4,10	<i>Gewürzen erwärmt (O)</i>	€	5,90
<i>Espresso doppio</i>	€	4,10			
<i>Latte Macchiato (G)</i>	€	4,50			



Zum Moisternig

Ein Auszug unserer Produzenten und Lieferanten

*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;
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
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

*Wir haben für Sie/Euch
geöffnet:*

***Montag bis Freitag
16:00 bis 23:00 Uhr
(oder auch länger)***

***Samstag Ruhetag
Sonntag Frühschoppen***
*mit Kleinigkeiten zum Essen
(von 10:00 bis 13:00 Uhr
fallweise geschlossen bitte auf der
Homepage www.zum-noisternig.at
informieren)*



Zum Noisternig

Ein neues Kapitel im Noisternig

*Seit vier Generationen ist der Noisternig
ein Ort der Begegnung
und gelebten Gastfreundschaft.*

*Aus gesundheitlichen Gründen kann meine Frau Edith
ihre Rolle als Wirtin nicht mehr ausüben.*

*Ich führe den Noisternig nun allein weiter
und freue mich über Gäste,
die gerne Zeit mitbringen
und das Miteinander genießen.*

*Eine bewusst reduzierte Auswahl an Speisen
bleibt weiterhin bestehen,
begleitet von einem guten Getränk –
einem erlesenen Achterl oder einem frisch gezapften Bier.*

*Die Tradition bleibt, der Rahmen hat sich verändert.
Was jedoch unverändert bleibt, ist das,
was unseren Gasthof seit über 100 Jahren ausmacht:
Herzlichkeit, Begegnung und Verbundenheit.*

Ihr/euer Wirt Theo

*Da, wo man den Wirt noch kennt –
und der Wirt einen auch*