



Zum Noisternig

Wir haben geöffnet von 16:00 Uhr bis Schluss

Küche: von 17:00 bis 21:00 Uhr

Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr

<i>Knoblauchstangerl</i>	€ 2,70
<i>Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich</i>	€ 3,90
<i>Essigwurst von der Speckknacker mit Essig, Öl, Zwiebel und Semmerl</i>	€ 7,20
<i>Dünn aufgeschnittenes Geselchtes (vom Rollkaree) mit Kren Senf, Essigurkerl und Brotkörberl</i>	€ 9,90
<i>Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom Gusto-Stückerl) mit Kürbiskerne, Kernöl und Parmesan</i>	€ 10,90
<i>Backhenderl-Salat (vom österreichischen Maishenderl) auf gemischtem Salat mit Kernöl und Kürbiskernen</i>	€ 13,90
<i>Hausgemachte Rinder-Hühnerbouillon mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle</i>	€ 4,70
<i>Hausgemachte pikante Gulaschsuppe mit Semmerl</i>	€ 6,90
<i>Spaghettini aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan</i>	€ 11,90
<i>3 Stück hausgemachte Spinatknöderl mit Rahmsauce, Marchfelder Spargel und Schnittlauch</i>	€ 14,90
<i>Erdäpfelnidei (hausgemachte Gnocchi) mit Marchfelder Spargel und Kirschtomaten in Olivenöl sautiert mit Parmesan</i>	€ 14,90
<i>Blattsalat mit Balsamico-Olivenölmarinade</i>	€ 4,50
<i>Gemischter Salat</i>	€ 4,90
<i>Portion Pommes frites</i>	€ 4,90
<i>Portion Preiselbeeren extra</i>	€ 1,50

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

inklusive Steuern und Bedienungsentgelt!

Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

<i>1 Paar Frankfurter oder pikante Puszta-Krainer oder 1 Stück Waldviertler-Krainer mit Senf, Kren & Semmerl</i>	€ 5,20
<i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl</i>	€ 6,90
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat & hausg. Cocktailsauce</i>	€ 7,20
<i>3 Stück Schweinsbratwurst'l auf Sauerkraut mit Semmerl</i>	€ 7,90
<i>Kleines klassisches Rindsgulasch mit Semmerl</i>	€ 11,90
<i>Selbst gewickelte Berner Würst'l mit Pommes frites und kleinen gemischten Salat</i>	€ 12,90
<i>Innviertler Knödelteller handgemachte Gramml,- Haschee und Speckknödel (www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut</i>	€ 14,50
<i>Rindsgulasch klassisch zubereitet vom österreichischen Jungstier mit Semmelknödel</i>	€ 14,90
<i>Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom Gustino-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren</i>	€ 14,90
<i>Senioren-Wiener vom Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren</i>	€ 12,50
<i>Ausgelöstes Backhenderl (Brust & Keule vom österreichischen Maishenderl) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat & Preiselbeeren</i>	€ 16,50
<i>Cordon bleu (Kaiserteil v. Gustino-Strohschwein) mit Selchkarree und Käse gefüllt mit Pommes frites & Preiselbeeren</i>	€ 16,50

Unsere hausgemachten Nachspeisen:

<i>Blechkuchen mit Schlagobers</i>	€ 4,50
<i>2 Stück frisch gebackene Palatschinken mit Marillenmarmelade</i>	€ 5,90
<i>3 Stück Topfenknödel mit Butterbrösel und Röster</i>	€ 6,90
<i>Kürbiskernöl-Parfait (Halbgefrorenes vom steirischen Kernöl) mit Preiselbeer-Obers</i>	€ 6,90

Wir empfehlen aus der 0,75 Bouteille:

Lebensfreude Cuvée 2021	Rosé vom Blaufränkisch
Weingut Riepl, Gols/Burgenland	Weingut Riepl, Gols/Burgenland
Alkoholgehalt: 12,0 %vol	Alkoholgehalt: 10,5 %vol
Sauvignon Blanc und Welschriesling in einer Cuvée	kräftiges Rosa, intensiver Duft nach Beeren
1/8 € 4,10	1/8 € 4,10
TIZIAN 2023	
Weingut Ludwig Ehn, Langenlois/Kamptal,	
Alkoholgehalt: 12,5 %vol	
Cuvée aus Zweigelt und Rösler, teilweise im Holzfass ausgebaut)	
1/8 4,20	



Die „Weißen“ Bouteillen 0,75

Weine enthalten Sulfite! (0)

Chardonnay Karl 2021 € 21,50

Weingut Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel

Alkoholgehalt: 13,0 %vol.



Lebensfreude 2021 € 21,50

Sauvignon Blanc und Welschriesling in einer Cuvée

Weingut Riepl, Gols/Burgenland

Alkoholgehalt: 12,0 %vol.

Weißburgunder Klassik 2021 € 21,50

Weingut Muster Gamlitz/Südsteiermark

Alkoholgehalt: 12,5 %vol.

Grüner Veltliner Panzaun Kamptal DAC 2021 € 23,40

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois/Kamptal

Alkoholgehalt: 13,0 %vol.

Die „Roten“ Bouteillen 0,75

Sankt Laurent 2021 € 21,50

Ried Goldberg

Weingut Riepl, Gols/Neusiedlersee

Alkoholgehalt: 14,5 %vol

Tiefes, dunkles Rubingranat, gewürzunterlegte Weichselfrucht in der Nase,
feine Kräuterwürze, am Gaumen stoffig, saftige Frucht

TIZIAN 2020 € 23,40

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois/Kamptal,

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Cuvée aus Zweigelt, Blauer Burgunder und Rösler,
teilweise im Holzfass ausgebaut)



Merlot Heideboden 2021 € 23,40

Weingut Riepl, Gols/Burgenland

Alkoholgehalt: 14,0 %vol



Zum Noisternig

Liebe Gäste,

*Seit dem Jahr 1998 betreiben wir, Theodor und Edith Hämmerle,
unser Gasthaus in vierter Generation als Familienbetrieb.
Mit einer Geschichte, die bis ins 18. Jahrhundert zurückreicht,
steht unser traditionsreiches Haus für eine
herzliche Atmosphäre und Gastfreundlichkeit.*

*Seit stolzen 26 Jahren unterstützt mich meine Frau
als Wirtin im Service.
Gemeinsam haben wir den Noisternig zu dem gemacht,
was er heute ist - ein Ort für Jung und Alt.*

*Diese intensiven Jahre
haben jedoch auch ihre Spuren hinterlassen
Die Zeit ist gekommen, um neue Wege einzuschlagen.
Künftig stehe ich an vorderster Front,
um Ihnen mit einer etwas kleineren Speiseauswahl
zur Verfügung zu stehen.*

*Der Noisternig bleibt ein Ort, an dem sich Generationen treffen,
um gemütlich zu plaudern, zu trinken und auch den Hunger zu stillen.*

*Unser oberstes Ziel bleibt es,
dass Sie sich bei uns rundum wohlfühlen
und gerne wiederkommen.*

*Wir danken Ihnen herzlich für
Ihre Unterstützung und Ihr Verständnis*

*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 (Metro oder TransGourmet) 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*



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
Franziskaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3/0,5	€ 4,00/4,90

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

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33	€ 4,00
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
Rossbacher, Averna, Ramazotti oder Fernet	2 cl	€ 3,50
Haselnuss	2cl	€ 3,50
Zirbe	2 cl	€ 3,50



Zum Noisternig

Alkoholfreie Getränke

<i>Sodawasser</i>	0,3/0,5	€	1,90/2,60
<i>Soda-Zitrone</i>	0,3/0,5	€	2,50/3,10
<i>Sodawasser mit Holundersirup</i>	0,5	€	3,40
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,33	€	3,10
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,75	€	5,80
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,3/0,5	€	3,50/4,10
<i>Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser</i>	0,3/0,5	€	2,70/3,50
<i>Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser</i>	0,3/0,5	€	3,10/3,90
<i>Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero Flasche 0,33</i>		€	3,70
<i>Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt</i>	0,5	€	4,20
<i>Rauch Fruchtsaft (Orange/Johannisbeere/Mango/Marille)</i>	0,2	€	3,40
<i>Rauch-Säfte gespritzt mit Sodawasser</i>	0,3/0,5	€	3,80/4,20
<i>Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water</i>	0,2	€	3,60
<i>Red bull</i>	0,25	€	4,10
<i>Glas Leitungswasser (für Bedienung, Reinigung und Service)</i>	0,5	€	0,70
<i>..... als Zweitgetränk servieren wir Leitungswasser natürlich kostenlos!</i>			

Kaffee – Tee - Heißgetränke

„Da Salzburger“ – Kaffeehandwerk Saalfelden / Salzburg

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

Wir haben für Sie geöffnet:

*Montag bis Freitag
von 16:00 Uhr bis Schluss
Küche von 17:00 bis 21:00 Uhr
Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr*

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

*Auf Grund unserer Betriebsgröße
sind große Gesellschaften und Veranstaltungen
leider nicht möglich.*

*Um Sie bestens bewirten zu können,
und Sie auch sicher einen Platz bei uns finden,
bitten wir Sie um Ihre Reservierung.*