



# 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 &amp; Semmerl</i>                                     | € 8,90  |
| <i>Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl &amp; Semmerl</i>                                  | € 9,90  |
| <i>1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder<br/>Käsekrainer mit Senf, Kren &amp; Semmerl</i> | € 5,90  |
| <i>Gebratene Käsekrainer mit Erdäpfelsalat, Senf &amp; Semmerl</i>                                   | € 7,50  |
| <i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>                                                         | € 7,50  |
| <i>Klassisches Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier)<br/>mit Brotkörperl</i>                 | € 14,90 |
| <i>Gemischter Salat (kleinerer Beilagensalat € 4,50)</i>                                             | € 5,90  |



|                                                                                                                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl<br/>oder Leberspätzle</b>                                                                                         | € 4,90  |
| <b>Kürbiscremesuppe mit Croutons, Kernöl und Kürbiskernen</b>                                                                                                           | € 5,90  |
| <b>Pikante Knoblauchspaghetti</b> (Spaghetti aglio e olio) mit Olivenöl,<br>Peperoncini und Parmesan                                                                    | €12,50  |
| <b>Hausgemachte Erdäpfelnidei (Gnocchi) in Kürbissauce mit<br/>Kernöl, Kürbiskerne und Parmesan</b>                                                                     | €14,90  |
| <b>Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Krautsalat</b>                                                                                                                  | €14,50  |
| <b>Berner Würst'l</b> von mir selbst gewickelt mit Pommes frites<br>und kleinem Salat                                                                                   | €14,90  |
| <b>„Noisternig Toast“</b> (Gebratene Schweins-Karreérose mit<br>Cocktailsauce, Speckscheiben, Baguette & gemischter Salat)                                              | €15,90  |
| <b>Innviertler Knödelteller</b> (7 Stück handgemachte Hascheé,- Gramml-<br>& Speckknödel [ <a href="http://www.fuchsberger.at">www.fuchsberger.at</a> ]) auf Sauerkraut | €15,90  |
| <b>Wiener Schnitzerl</b> (vom Gustino-Strohschwein) mit<br>hausgemachten Erdäpfelsalat & Preiselbeeren                                                                  | €16,50  |
| s'Wiener-Schnitzerl als kleinere Portion                                                                                                                                | € 12,90 |
| <b>Hausgemachtes Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier<br/>mit selbstgemachten Spätzle</b>                                                                        | €16,90  |
| <b>Cordon bleu</b> (vom Gustino-Strohschwein mit Selchkareé und Gauda-Käse gefüllt)<br>mit Pommes frites & Preiselbeeren.                                               | €17,50  |
| <b>Backhenderl</b> (Brust und ausgelöste Keule vom steirischen Maishenderl)<br>mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren                                                      | €17,90  |
| <b>Blechkuchen</b> (natürlich hausgemacht) mit Schlagobers                                                                                                              | € 4,90  |
| <b>Marillenpalatschinken</b> (2 Stück frisch zubereitet)                                                                                                                | € 6,70  |
| Hausgemachte <b>Topfenknöderl</b> (3Stück) in Butterbrösel<br>mit Marillenröster                                                                                        | € 7,20  |
| <b>Zimt-Rumparfait mit hausgemachten Marillenröster</b>                                                                                                                 | € 7,20  |

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 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, Averna, Ramazotti</i> |      |   |      |
| <i>oder Fernet</i>                  | 2 cl | € | 3,90 |
| <i>Haselnuss</i>                    | 2cl  | € | 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<br>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 |                              |   |      |

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



# *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](http://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*