



Zum Noisternig

*Lieber Gast,
An Dienstagen und Donnerstagen
ist die Speisekarte reduziert,
da ich an diesen Tagen sowohl in der
Küche als auch im Service allein im Einsatz bin.*

*Das bringt gewisse Einschränkungen mit sich.
Dennoch ist es mein Bestreben, den „Noisternig“
mit Herz und Leidenschaft zu führen – als einen Ort,
an dem sich Jung und Alt treffen, plaudern,
etwas trinken und eine Kleinigkeit essen.*

Vielen Dank für Ihr/Euer Verständnis!

*Ich freue mich darauf,
Sie/Euch bestmöglich zu bewirten*

*Herzlichst,
Euer Wirt Theo*



Zum Noisternig

Speisen von 17:00 bis 21:00 Uhr

<i>Knoblauchstangerl</i>	€ 2,50
<i>Paprika-Topfenaufstrich mit Laugenbreze</i>	€ 5,50
<i>Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, Zwiebel & Gebäck</i>	€ 8,20
<i>Haussulze (Metzgerei Ablinger) mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl</i>	€ 8,20
<i>Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten) mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl</i>	€ 9,90
<i>Hausgemachte Rinderbouillon mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberspätzle</i>	€ 4,50
<i>1 Paar Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl</i>	€ 5,90
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 7,20
<i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl</i>	€ 7,20
<i>Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Semmerl</i>	€ 12,90



Zum Noisternig

<i>Spaghettini mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl & Parmesan</i>	€11,90
<i>Hausgemachte Spinatknöderl mit Marchfelder Spargel, Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan</i>	€15,90
<i>Schinkenfleckerl (vom Selchkarree) mit grünem Salat</i>	€13,50
<i>Berner Würst'l selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat</i>	€13,50
<i>Innviertler Knödelteller (handgemachte Hascheé,- Gramml- und Speckknödel [www.fuchsberger.at]) auf Sauerkraut</i>	€14,90
<i>Backhenderlsalat (Stückerl vom österreichischen Maishenderl auf Hausgemachtem Erdäpfelsalat) mit Kernöl & Kürbiskernen</i>	€15,50
<i>Steirisches Krenfleisch vom Schweinsbrüst'l mit Wurzelgemüse, Erdäpfel und Schnittlauch</i>	€15,50
<i>Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren</i>	€15,90
<i>s'Wiener-Schnitzerl als Senioren-Portion</i>	€12,90
<i>Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Schlagobers</i>	€ 4,50
<i>Portion Palatschinken (frisch gebacken - wenn's die Zeit zulässt)</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachte Topfenknöderl mit Butterbrösel und Zwetschkenöster</i>	€ 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
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,3/0,5 lt	€	4,20/5,10

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

Franziskaner Hefe Weißbier	0,5 lt	€	5,10
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5 lt	€	5,10

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*

Uraltaler Most herb	0,25/0,5 lt	€	3,50/4,80
Uraltaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,5 lt	€	3,90
Uraltaler 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, Aversa, Ramazotti			
oder Fernet	2 cl	€	3,70
Haselnuss	2 cl	€	3,70
Zirbe	2 cl	€	3,70

alle Preise in EURO; inklusive Steuern und Bedienungsentgelt
Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



Zum Noisternig

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
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33 lt	€	3,50
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75 lt	€	5,90

Apfelsaft naturtrüb	0,3/0,5	€	3,60/4,20
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser	0,3/0,5	€	2,70/3,60
Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,40/3,90

Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero; Flasche 0,33	€	3,80
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5 €	4,20

Rauch Fruchtsaft Flascherl: 0,2 Mango oder Marille	0,2	€	3,50
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,80/4,30
Rauch Fruchtsaft offen; Orange oder Johannisbeere	0,3	€	3,60
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,40/3,90

Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€	3,90
Red bull	0,25	€	4,50

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



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