



# 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>	€ 8,50
<i>Lettner's Haussulze mit Zwiebel, Kernöl &amp; Semmerl</i>	€ 8,90
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl &amp; Semmerl</i>	€ 9,90
<i>Saures Rindfleisch mit Zwiebel, Kernöl &amp; Semmerl</i>	€10,90
<i>1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder Käsekrainer mit Senf, Kren &amp; Semmerl</i>	€ 5,90
<i>Die Käsekrainer gebraten mit Erdäpfelsalat, Senf &amp; Semmerl</i>	€ 7,50
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 7,50
<i>Klassisches Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Brotkörberl</i>	€14,90
<i>Gemischter Salat oder grüner Salat (saisonal zusammengestellt)</i>	€ 4,90



<b>Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberspätzle</b>	<b>€ 4,90</b>
<b>Pikante Knoblauchspaghetti</b> (Spaghetti aglio e olio) mit Olivenöl, Peperoncini und Parmesan	<b>€12,50</b>
<b>Hausgemachte „Rote Rübenknödel“</b> mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat	<b>€14,90</b>
<b>Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Krautsalat</b>	<b>€13,90</b>
<b>Berner Würst'l</b> von mir selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	<b>€14,90</b>
<b>„Noisternig Toast“</b> (Gebratene Schweins-Karreérose mit Cocktailsauce, Speckscheiben, Baguette & kleiner Salat)	<b>€15,90</b>
<b>Innviertler Knödelteller</b> (7 Stück handgemachte Hascheé,- Gramml- & Speckknödel [ <a href="http://www.fuchsberger.at">www.fuchsberger.at</a> ]) auf Sauerkraut	<b>€15,90</b>
<b>Wiener Schnitzerl</b> (vom Gustino-Strohschwein) mit hausgemachter Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	<b>€15,90</b>
s'Wiener-Schnitzerl als kleinere Portion	<b>€ 12,90</b>
<b>Cordon bleu</b> (vom Gustino-Strohschwein mit Selchkareé und Gauda-Käse gefüllt) mit Pommes frites & Preiselbeeren.	<b>€16,90</b>
<b>Backhenderl</b> (Brust und ausgelöste Keule vom österreichischen Maishenderl) mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	<b>€16,90</b>
<b>Gekochtes Hüferschwanzel</b> (vom österreichischen Jungstier) mit Wurzel-Gemüwestreifen und Erdäpfeln	<b>€17,90</b>
<b>Marillen-Blechkuchen</b> (natürlich hausgemacht) mit Schlagobers	<b>€ 4,90</b>
<b>2 Stück Marillenpalatschinken</b> (bitte etwas Zeit einplanen)	<b>€ 6,50</b>
<b>Hausgemachte Topfenknödel</b> / Butterbrösel / Zwetschkenröster	<b>€ 6,90</b>
<b>Kürbiskernölparfait mit Preiselbeerobers</b>	<b>€ 6,90</b>

*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)

<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 altbayerischer Art Flasche</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 (0)

<i>Urntaler Most herb</i>	0,5/0,25 lt	€ 4,80/3,50
<i>Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt</i>	0,5 lt	€ 3,90
<i>Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt</i>	0,5 lt	€ 4,80

## Offene Weine (0)

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

## Aperitifs (0)

<i>Glas Prosecco 0,125</i>	€ 4,90
<i>Campari Soda 4 cl</i>	€ 5,70
<i>Campari Orange 4 cl</i>	€ 6,90
<i>Spritz Aperol (mit Prosecco)</i>	€ 6,50
<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

(0): 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
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33 lt	€ 3,50
Vöslauer 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 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		



# *Zum Noisternig*

*Ein Auszug meiner 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*

*Ich habe 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*