



Der Noisternig

Herzlich - Ehrlich - Bodenständig

*Der Noisternig ist kein Ort für Eile.
Hier nimmt man sich Zeit für gesellige Stunden,
begleitet von einer bewusst reduzierten Auswahl an Speisen
sowie einem guten Achterl Wein oder einem gepflegten Bier.*

*Seit vier Generationen ein Ort der Begegnung.
Aus gesundheitlichen Gründen kann meine Frau Edith
ihre Rolle als Wirtin nicht mehr ausüben.
Ich führe den Noisternig nun alleine weiter
und freue mich über Gäste, die das Miteinander schätzen.
Die Tradition bleibt – der Rahmen hat sich verändert.*

Was bleibt:

Herzlichkeit, Begegnung und Verbundenheit.

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 roten Zwiebeln, Kernöl & Semmerl</i>	€ 8,90
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl & Semmerl</i>	€ 9,90
<i>Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter Rinderschinken) mit Olivenöl und Balsamico mariniert mit Parmesan</i>	€10,90
<i>Rindsuppe mit hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl</i>	€ 4,90
<i>Gemischter Salat oder grüner Salat (saisonal zusammengestellt)</i>	€ 4,90

1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl	€ 5,90
Die Käsekrainer gebraten mit Erdäpfelsalat, Senf & Semmerl	€ 7,50
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat	€ 7,50
Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl	€ 7,50
Kleines Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Semmerl	€12,90
Theo's pikante Knoblauchspaghetti mit Olivenöl, Peperoncini und Parmesan	€12,50
Hausgemachte Spinatknödel (3 Stück) mit Kirschtomaten, zerlassener Butter & Parmesan	€13,90
Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Krautsalat	€13,90
Berner Würst'l von mir selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€13,90
„Noisternig Toast“ (Gebratene Schweins-Karreérose mit Cocktailsauce, Speckscheiben, Baguette & kleiner Salat)	€15,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Semmelknödel	€15,90
Innviertler Knödelteller (7 Stück handgemachte Hasché,- Gramml- & Speckknödel [www.fuchsberger.at]) auf Sauerkraut	€15,90
Wiener Schnitzerl (vom Gustino-Strohschwein) mit hausgemachter Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	€15,90
s'Wiener-Schnitzerl als kleinere Portion	€ 12,90
Cordon bleu (vom Gustino-Strohschwein mit Selchkareé und Gauda-Käse gefüllt) mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren.	€16,90
das Backhenderl ist nicht immer vorrätig und von mir persönlich empfohlen!	€16,90
Apfel-Blechkuchen (natürlich hausgemacht) mit Schlagobers	€ 4,50
2 Stück Marillenpalatschinken (bitte etwas Zeit einplanen)	€ 6,50
Hausgemachte Topfenknödel / Butterbrösel / Zwetschkenröster	€ 6,90



Der Naisternig

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>	0,5/0,3 lt	€ 5,20/4,30

Erdinger Weißbiere – die Heimat bayerischer Bierspezialitäten (A)

<i>Erdinger Urweisse von guter altbayerischer Art aus der Flasche</i>	0,5 lt	€ 5,20
<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>Urtaler Most herb</i>	0,5/0,25 lt	€ 4,80/3,50
<i>Urtaler Most herb mit Sodawasser gespritzt</i>	0,5 lt	€ 3,90
<i>Urtaler 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



Der 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

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		



Der Moisternig

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*



Der 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
informieren)***



Theo's Noisti

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*