



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 & Semmerl</i>	€ 8,50
<i>Lettner's Haussulze mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl</i>	€ 8,90
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl & Semmerl</i>	€ 9,90
<i>Lettners „Schwarzer Stier“ (geräuchertes Gusto-Stückerl vom Rind) mit Balsamico, Olivenöl und Parmesan</i>	€10,90
<i>1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl</i>	€ 5,90
<i>Die Käsekrainer gebraten mit Erdäpfelsalat, Senf & Semmerl</i>	€ 7,50
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 7,50
<i>Klassisches Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Brotkörperl</i>	€14,90
<i>Gemischter Salat oder grüner Salat (saisonal zusammengestellt)</i>	€ 4,90



Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten, Grießnockerl oder Leberspätzle	€ 4,90
Kürbiscremesuppe mit Croutons, Kernöl und Kürbiskernen	€ 5,90
Pikante Knoblauchspaghetti (<i>Spaghetti aglio e olio</i>) mit Olivenöl, Peperoncini und Parmesan	€12,50
Hausgemachte Spinatknöderl auf Kürbissauce mit Kernöl, Kürbiskerne und Parmesan	€14,90
Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Blattsalat	€14,50
Berner Würst'l von mir selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€14,90
„Noisternig Toast“ (Gebratene Schweins-Karreérose mit Cocktailsauce, Speckscheiben, Baguette & gemischter Salat)	€15,90
Innviertler Knödelteller (7 Stück handgemachte Hascheé,- 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
Hausgemachtes Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit selbstgemachten Spätzle	€16,90
Cordon bleu (vom Gustino-Strohschwein mit Selchkareé und Gauda-Käse gefüllt) mit Pommes frites & Preiselbeeren.	€16,90
Backhenderl (Brust und ausgelöste Keule vom steirischen Maishenderl) mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€17,90
Blechkuchen (natürlich hausgemacht) mit Schlagobers	€ 4,90
Marillenpalatschinken (2 Stück frisch zubereitet)	€ 6,70
Hausgemachte Topfenknöderl (3Stück) in Butterbrösel mit Marillenröster	€ 7,20
Zimt-Rumparfait mit hausgemachten Marillenröster	€ 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 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 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, Aversa, Ramazotti</i>			
<i>oder Fernet</i>	2 cl	€	3,90
<i>Haselnuss</i>	2 cl	€	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 Moisternig

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 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 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
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*