



Zum Noisternig

Wir haben geöffnet von 16:00 bis 23:00 Uhr

Küchenzeiten von 16:30 bis 20:45 Uhr

<i>Rinder-Hühnersuppe mit Lebernockerl oder Frittaten</i>	€ 4,90
<i>Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl</i>	€ 5,50
<i>Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen)</i>	€ 2,90
<i>Laugenbreze mit Topfen-Paprika Aufstrich</i>	€ 4,90
<i>Essigwurst von der Speckknacker</i>	
<i>mit Zwiebel & Semmerl</i>	€ 8,50
<i>Sulze mit Essig, Kernöl, Zwiebel und Semmerl</i>	€ 8,50
<i>Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkarree dünn aufgeschnitten)</i>	
<i>mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl</i>	€10,90
<i>Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer oder</i>	
<i>Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl</i>	€ 5,90
<i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl</i>	€ 7,20
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 7,20
<i>Klassisches Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier)</i>	
<i>mit Semmerl</i>	€13,90
<i>Steirischer Backhenderlsalat (Stückerl vom Maishenderl</i>	
<i>auf Erdäpfelsalat mit Kernöl & Kürbiskernen)</i>	€14,90
<i>Grüner Salat (saisonal zusammengemischt)</i>	
<i>mit Balsamico-Olivenölmarinade</i>	€ 4,50
<i>Gemischter Salat</i>	€ 4,90

Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich von den Wirtsleuten informiert!

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

Spaghettini aglio e olio , (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan	€12,50
3 Stück Kürbisknöderl vom Hokkaidokürbis mit zerlassener Butter und Kürbiskernen	€14,90
Erdäpfelnidei (Gnocchi) mit Zucchini, Kirschtomaten und Schafskäse	€14,90
Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Blattsalat	€13,90
Berner Würst'l selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€13,90
Innviertler Knödelteller (7 Stück handgemachte Grammel,- Haschee & Speckknödel - www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut	€15,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Spätzle	€15,90
„Noisternig Toast“ (gebratene Schweinefilet-Medaillons, Cocktailsauce, Baguette, kleiner Salat und Speck)	€15,90
Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom Strohschwein – www.gustino.at) mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren	€15,90
s'Wiener-Schnitzerl als kleinere Portion	€13,50
Cordon bleu (Kaiserteil vom Strohschwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) mit Pommes frites & Preiselbeeren	€16,90
Ausgelöstes Backhenderl (Brust und Keule vom österreichischen Maishenderl) mit Preiselbeeren und gemischtem Salat	€16,90
Forelle im Ganzen gebraten (ca. 350-400g Bachfischerei Baumgartner aus Mattighofen) mit Petersilerdäpfel und Blattsalat	€18,90
Blechkuchen mit Schlagobers	€ 4,90
2 Stück frisch gebackene Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	€ 6,50
3 Stück Topfenknöderl in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
Steirisches Kürbiskernöl-Parfait mit Preiselbeer-Obers	€ 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

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

Franziskaner Hefe Weißbier	0,5 lt	€ 5,10
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5 lt	€ 5,10
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33 lt	€ 4,50

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*

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



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		

Eine Auflistung unserer Lieferanten & Produzenten finden Sie auf der letzten Seite
Über mögliche Allergene werden Sie mündlich oder über eine eigene Speisekarte informiert!
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



Zum Noisternig

Montag bis Freitag

16:00 bis 23:00 Uhr

Küche ab 16:30 Uhr

Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr

Samstag Ruhetag

Sonntag Fröhschoppen

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;
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

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*