



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 Auswahl an Speisen
sowie einem guten Achterl Wein oder einem gepflegten Bier.*

Seit vier Generationen ein Treffpunkt für Jung und Alt.

*Ich führe den Noisternig momentan alleine
und freue mich über Gäste, die das Miteinander schätzen.*

Was zählt, ist das Zusammensitzen und die Geselligkeit.

Euer Wirt

Theo

<i>Knoblauchstangerl frisch aus dem Ofen</i>	<i>€ 2,90</i>
<i>Laugenbreze mit Paprika-Topfenaufstrich</i>	<i>€ 4,90</i>
<i>Essigwurst von der Speckknacker mit Zwiebel & Semmerl</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Lettner's Haussulze mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl</i>	<i>€ 8,90</i>
<i>Kaltes Geselchtes mit Kren, Senf, Essiggurkerl & Semmerl</i>	<i>€ 9,90</i>
<i>1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer, oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl</i>	<i>€ 5,90</i>
<i>Die Käsekrainer gebraten mit Erdäpfelsalat, Senf & Semmerl</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>Kleines Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Semmerl</i>	<i>€12,90</i>
<i>Gemischter Salat oder grüner Salat (saisonal zusammengestellt)</i>	<i>€ 4,90</i>

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!



Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten oder Grießnockerl	€ 4,90
Tomatencremesuppe mit Knoblauchcroutons	€ 5,50
Theo's pikante Knoblauchspaghetti mit Olivenöl, Peperoncini und Parmesan	€12,50
Hausgemachte „Rote Rübenknödel“ mit zerlassener Butter Parmesan und grünem Salat	€14,90
Bandnudeln mit hausgemachtem Forellensugo (Forellen von der Mattigtaler Fischerei)	€15,90
Schinkenfleckerl vom Selchkarree mit Krautsalat	€14,90
Berner Würst'l von mir selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€14,90
„Noisternig Toast“ (Gebratene Schweins-Karreérose mit Cocktailsauce, Speckscheiben, Baguette & kleiner Salat)	€15,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit hausgemachten Spätzle	€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
Cordon bleu (vom Gustino-Strohschwein mit Selchkareé und Gauda-Käse gefüllt) mit Erdäpfelsalat & Preiselbeeren.	€16,90
Backhenderl (Brust und ausgelöste Keule vom österreichischen Maishenderl) mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren (nicht immer vorrätig - bitte nachfragen)	€16,90
Marillen-Blechkuchen (natürlich hausgemacht) mit Schlagobers	€ 4,90
2 Stück Marillenpalatschinken (bitte etwas Zeit einplanen)	€ 6,50
Hausgemachte Topfenknöderl / Butterbrösel / Zwetschkenröster	€ 6,90
Kürbiskernölparfait mit Preiselbeerobers	€ 6,90



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 Noisternig

Alkoholfreie Getränke

<i>Sodawasser</i>	0,3/0,5 lt	€ 1,90/2,60
<i>Soda-Zitrone</i>	0,3/0,5 lt	€ 2,90/3,50
<i>Sodawasser mit Holundersirup</i>	0,5 lt	€ 3,70
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,33 lt	€ 3,50
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,75 lt	€ 5,90
<i>Rauch Apfelsaft naturtrüb oder Johannisbeere</i>	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
<i>Rauch Fruchtsaft Flascherl: 0,2 Mango, Marille od. Orange</i>	0,2	€ 3,90
..... mit Leitungswasser gespritzt	0,3/0,5	€ 3,90
..... mit Sodawasser gespritzt	0,3/0,5	€ 4,10/4,40
<i>Almdudler, Coca Cola, Fanta oder Cola zero; Flasche</i>	0,33	€ 3,90
<i>Almdudler, Coca Cola, Fanta</i>		
oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5	€ 4,20
<i>Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water</i>	0,2	€ 3,90
<i>Red bull</i>	0,25	€ 4,30
<i>Glas Leitungswasser (für Bedienung, Reinigung und Service)</i>	0,5	€ 0,70
..... als Zweitgetränk servieren wir Leitungswasser natürlich kostenlos!		

Kaffee – Tee - Heißgetränke

„Da Salzburger“ – Kaffeehandwerk Saalfelden / Salzburg

<i>Espresso</i>	€ 3,10	<i>Tasse Tee 0,25 lt</i>	€ 3,50
<i>Espresso Macchiato (G)</i>	€ 3,50	<i>Tasse Tee mit Rum 0.25lt</i>	€ 4,90
<i>Verlängerter</i>	€ 3,70	<i>Glühwein 0,25 lt Rotwein mit</i>	
<i>Cappuccino (mit Milchschaum) (G)</i>	€ 4,10	<i>Gewürzen erwärmt (O)</i>	€ 5,90
<i>Espresso doppio</i>	€ 4,10		
<i>Latte Macchiato (G)</i>	€ 4,50		



Zum Neisternig

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
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*