



Zum Noisternig

Wir haben geöffnet von 16:00 bis 23:00 Uhr/Küche bis 21:00 Uhr

Hausgemachte Rinder-Hühnerbouillon

mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle € 4,70

Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen) € 2,70

Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich € 4,90

**Essigwurst von der Speckknacker mit Essig, Öl,
Zwiebel und Semmerl** € 7,90

Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten)
mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl € 8,90

Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom
Gusto-Stückerl) *mit Kürbiskerne, Kernöl & Parmesan* €10,90

Steirischer Backhenderl-Salat (vom österreichischen Maishenderl)
auf gemischtem Salat mit Kernöl & Kürbsikerne €13,90

**1 Paar Frankfurter, Debrecziner oder pikante
Puszta-Krainer mit Senf, Kren & Semmerl** € 5,20

Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl € 7,20

**Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat &
hausgemachter Cocktailsauce** € 7,20

**3 Stück Lettner's Schweinsbratwurst'l mit
Sauerkraut, Senf und Semmerl** € 7,90

Kleines Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier
mit Semmerl €12,50

Über mögliche Allergene werden Sie mündlich oder über eine eigene Speisekarte informiert!

inklusive Steuern und Bedienungsentgelt!

Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

<i>Pinzgauer Bierkasnock'n</i> (von selbstgemachten Spätzle) mit Röstzwiebel und Blattsalat	€13,90
<i>Bandnudeln mit Eierschwammerl, Knoblauch, Petersilie,</i> <i>und Parmesan in leichter Rahmsauce</i>	€14,90
<i>Erdäpfelnidei</i> (hausgemachte Gnocchi) mit Eierschwammerl Kirschtomaten und Olivenöl	€14,90
<i>Schinkenfleckerl</i> (mit Selchkarree zubereitet) mit Blattsalat	€11,90
<i>Selbst gewickelte Berner Würst'l</i> mit Pommes frites und kleinem Salat	€12,90
<i>Noisternig Toast</i> (Schweinefilet-Medaillons, kleiner Salat, Baguette, Speckscheiben und hausgemachte Cocktailsauce)	€14,50
<i>Innviertler Knödelteller</i> handgemachte Gramml,- Haschee & Speckknödel (www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut	€14,50
<i>Klassisches Rindsgulasch</i> vom österreichischen Jungstier mit selbstgemachten Spätzle	€14,50
<i>Wiener Schnitzerl</i> (vom Kaiserteil des Gustino-Strohschweines) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€14,90
<i>s'Wiener-Schnitzerl als Senioren-Portion</i>	€12,50
<i>Cordon bleu</i> (Kaiserteil vom Strohschwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) dazu Pommes frites & Preiselbeeren	€16,50
<i>Ausgelöstes Backhenderl</i> (Brust & Keule vom österr. Maishenderl) mit Erdäpfel-Gurkensalat & Preiselbeeren	€16,50
<i>Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers</i>	€ 4,20
<i>2 Stück frisch gebackene Palatschinken</i> mit Marillenmarmelade	€ 5,90
<i>Hausgemachte Topfenknöderl in Butterbrösel</i> mit Zwetschkenröster	€ 6,90
<i>Kürbiskernöl-Parfait</i> (Halbgefrorenes vom steirischen Kernöl) mit Preiselbeer-Obers	€ 6,90

Über mögliche Allergene werden Sie mündlich oder über eine eigene Speisekarte informiert!

inklusive Steuern und Bedienungsentgelt!

Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



Zum Noisternig

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

Stiegl Goldbräu	0,3/0,5	€	3,80/4,60
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3/0,5	€	3,90/4,70
Stiegl Hell „Voller Biergenuss“, herrlich leicht gemacht	0,3/0,5	€	3,90/4,70

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

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33	€	4,10
Franziskaner Hefe Weißbier	0,5	€	4,90
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5	€	4,90

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

Stiegl Freibier 0,0%	0,33/0,5	€	3,90/4,70
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5	€	4,90

Most (O): *enthalten alle Sulfite*

Urntaler Most herb	0,25/0,5	€	3,30/4,50
Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,5	€	3,90
Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,5	€	4,50

Offene Weine (O): *enthalten alle Sulfite*

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€	3,20/6,20
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€	3,20/6,20

Spritzer Weiß oder Rot	1/4	€	3,50
Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)	0,5	€	4,50

Aperitifs (O): *enthalten Sulfite*

Glas Prosecco 0,1	€	3,90
Campari Soda 4 cl	€	5,50
Campari Orange 4 cl	€	5,90
Spritz Aperol (mit Prosecco)	€	5,90
Prosecco Flasche 0,7	€	21,90

Schnäpse und Bitters

Obstler (Bauer, Graz)	2 cl	€	2,90
Marille oder Birne	2 cl	€	3,30
Rosbacher, Averna, Ramazotti oder Fernet	2 cl	€	3,50
Haselnuss	2cl	€	3,50
Zirbe	2 cl	€	3,50



Zum Noisternig

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag

16:00 bis 23:00 Uhr

Küche von 17:00 bis 21:00 Uhr

Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr

Samstag Ruhetag

Sonntag Frühschoppen

mit Kleinigkeiten zum Essen

(von 10:00 bis 13:00 Uhr)

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch

sowie Wurstwaren beziehen

wir von der Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl -

Erdäpfel und saisonales Gemüse vom Krailngut

der Familie Winklhofer direkt aus der Nachbarschaft-

Fische von der Fischerei Bayrhammer aus Oberalm -

Für unser Backhendl werden ausschließlich

österreichische Maishendl) verarbeitet -

Eier aus Freilandhaltung Österreich -

Wildgerichte werden mit

Wild aus österreichischer Jagd zubereitet-

Milchprodukte Alpenmilch Salzburg oder AMA-Gütesiegel

aus Österreich -

Kaffee „Da Salzburger“ Kaffeehandwerk Saalfelden/Salzburg



Zum Noisternig

*Unser Gasthof hat eine lange Geschichte,
die bis weit ins 18. Jahrhundert zurückreicht.*

*Der Name "Noisternig" wurde von meinem
Urgroßvater Josef Noisternig geprägt, der
gemeinsam mit seiner Frau Paula
den Gasthof in erster Generation besaß.*

*Seit über 26 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 uns gewisse Grenzen
bei der Bewirtung setzt, insbesondere in Bezug
auf Tischgröße und Personenanzahl.*

*Wir bemühen uns, dass der Noisternig weiterhin ein
Treffpunkt für Generationen bleibt, um sich gemütlich 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.*

Ihre Wirtsleut'