



s'Noisti by Theo

Wir haben geöffnet von 16:00 bis 23:00 Uhr
Küche: von 17:00 bis 21:00 Uhr; Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr

Hausgemachte Rinder-Hühnerbouillon mit Grießnockerl oder Frittaten	€ 4,70
Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croutons	€ 5,50
Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen)	€ 2,70
Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich	€ 4,90
Essigwurst von der Speckknacker mit Essig, Öl, Zwiebel und Semmerl	€ 7,20
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
1 Paar Frankfurter, Debrecziner oder pikante Puszta-Krainer mit Senf, Kren & Semmerl	€ 5,20
Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl	€ 6,90
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat	€ 7,20
1/8 Lebensfreude Cuvée 2021 Weingut Riepl, Gols/Burgenland	€ 4,10
1/8 Rosé vom Blaufränkisch 2023 Weingut Riepl, Gols/Burgenland	€ 4,10
1/8 Tizian 2023 (Cuvée aus zweigelt und Rösler teilweise im Holsfass) WG Ludwig Ehn/Langenlois	€ 4,20

Spaghettini aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan	€11,90
Hausgemachte Spinatknöderl mit geschmolzenen Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan	€13,90
3 Stück Schweinsbratwurst'l auf Sauerkraut mit Senf und Semmerl	€ 7,90
Schinkenfleckerl (vom Selchkarree) mit Blattsalat	€12,90
Selbst gewickelte Berner Wurst'l mit Pommes frites und kleinem Salat	€12,90
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit Semmerl & Salzstangerl	€13,90
Steirischer Backhenderl-Salat (vom österreichischen Maishenderl auf Erdäpfel- u. Blattsalat) mit Kernöl und Kürbiskerne	€13,90
Innviertler Knödelteller handgemachte Gramml,- Haschee & Speckknödel (www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut	€13,90
Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom Gustino-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€14,90
Senioren-Wiener vom Schwein mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€12,50
Cordon bleu (Kaiserteil vom Strohschwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) dazu Pommes frites & Preiselbeeren	€16,50
Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers	€ 4,20
2 Stück Palatschinken (wenn es die Zeit zulässt) mit Marillenmarmelade	€ 5,90
Theo's Topfenknöderl in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
Kürbiskernöl-Parfait (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!



s'Noisti by Theo

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

Stiegl Goldbräu	0,3/0,5	€	3,70/4,50
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3/0,5	€	3,70/4,50
Stiegl Hell „Voller Biergenuss“, herrlich leicht gemacht	0,3/0,5	€	3,70/4,50

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

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33	€	4,00
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	€	3,70/4,50
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5	€	4,90

Most (O): *enthalten alle Sulfite*

Urntaler Most herb	0,25/0,5	€	3,10/4,30
Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,25/0,5	€	2,90/3,80
Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,25/0,5	€	3,50/4,40

Offene Weine (O): *enthalten alle Sulfite*

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€	3,10/6,10
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€	3,10/6,10
Spritzer Weiß oder Rot	1/4	€	3,40
Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)	0,5	€	4,40

Apéritifs (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



s'Noisti by Theo

Alkoholfreie Getränke

<i>Sodawasser</i>	0,3/0,5	€	1,90/2,60
<i>Soda-Zitrone</i>	0,3/0,5	€	2,50/3,10
<i>Sodawasser mit Holundersirup</i>	0,5	€	3,40
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,33	€	3,10
<i>Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne</i>	0,75	€	5,80
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,3/0,5	€	3,50/4,10
<i>Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser</i>	0,3/0,5	€	2,70/3,50
<i>Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser</i>	0,3/0,5	€	3,10/3,90
<i>Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero Flasche 0,33</i>		€	3,70
<i>Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt</i>	0,5	€	4,20
<i>Rauch Fruchtsaft (Orange/Johannisbeere/Mango/Marille)</i>	0,2	€	3,40
<i>Rauch-Säfte gespritzt mit Sodawasser</i>	0,3/0,5	€	3,80/4,20
<i>Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water</i>	0,2	€	3,60
<i>Red bull</i>	0,25	€	4,10
<i>Glas Leitungswasser (für Bedienung, Reinigung und Service)</i>	0,5	€	0,70
<i>..... als Zweitgetränk servieren wir Leitungswasser natürlich kostenlos!</i>			

Kaffee – Tee - Heißgetränke

„Da Salzburger“ – Kaffeehandwerk Saalfelden / Salzburg

<i>Espresso</i>	€	2,90	<i>Glas Althaus Tee</i>	€	3,30
<i>Espresso Macchiato (Milchschaum) (G)</i>	€	3,10	<i>Glas Althaus Tee mit Rum</i>	€	4,70
<i>Verlängerter</i>	€	3,40	<i>Glühwein 0,2 lt Rotwein mit</i>		
<i>Cappuccino (mit Milchschaum) (G)</i>	€	3,90	<i>Gewürzen erwärmt (O)</i>	€	5,90
<i>Espresso doppio</i>	€	3,90	<i>Heiße Schokolade (G)</i>	€	4,20
<i>Latte Macchiato (ital. Milchcaffè) (G)</i>	€	4,20			

*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!*



s'Noisti by Theo

*Montag bis Freitag
von 16:00 bis 23 Uhr
Küche von 17:00 bis 21:00 Uhr
Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr*

*Samstag ist unser Ruhetag
Sonntag Frühschoppen
von 10:00 - 13:00 Uhr
(nur Kleinigkeiten wie Gulasch,
Frankfurter etc.)*

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

Da ich das Wirtshaus als „Ein-Mann-Betrieb“ betreibe sind große Gesellschaften und Veranstaltungen nicht möglich.

Um Sie bestens bewirten zu können, und Sie auch sicher einen Platz bei mir finden, bitten ich Sie um Ihre Reservierung.



s'Noisti by Theo

*Liebe Gäste!
es gibt eine Veränderung im „Noisternig“.*

*Seit über 26 Jahren hat meine Frau Edith als Wirtin
an meiner Seite gestanden und geholfen,
das Wirtshaus zu dem zu machen,
was es heute ist - ein Ort für Jung und Alt.
Aufgrund gesundheitlicher Gründe
wird sie sich nun beruflich neu orientieren.
In Zukunft werde ich den „Noisternig“
alleine führen und mich um die Gäste kümmern,
die mit einem kleineren Speisenangebot zufrieden sind.*

*Der „Noisternig“ soll weiterhin ein Treffpunkt
für alle Generationen bleiben,
ein Ort zum Treffen, Plaudern, Trinken
und natürlich auch um etwas Kleines zu essen.*

*Mein Ziel ist es,
dass Sie sich bei mir rundum wohl
fühlen und gerne wiederkommen.
Ich freue mich auf die neue
Herausforderung und darauf,
Sie weiterhin bei mir begrüßen zu dürfen.
Ihr Wirt Theo Hämmerle*