



## *s'Noisti by Theo*

<i>Knoblauchstangerl (warm und frisch aus dem Ofen)</i>	€ 2,70
<i>Hausgemachter Erdäpfelkas mit Laugen-Breze &amp; Salzstangerl</i>	€ 5,90
<i>Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, roten Zwiebel &amp; Semmerl</i>	€ 7,20
<i>Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgschnitten) mit Kren Senf, Essigurkerl und Semmerl</i>	
<i>Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom Gusto-Stückerl) mit Erdäpfelkas, Kürbiskerne &amp; Kernöl</i>	€ 10,90
<i>Backhenderl-Salat (vom Waldviertler Freilandhenderl) auf Blattsalat mit Kernöl und Kürbiskerne</i>	€ 13,90
<i>Rinder-Hühnerbouillon mit Grießnockerl oder Frittaten</i>	€ 4,50
<i>Hausgemachte Tomatencremesuppe mit Croutons</i>	€ 5,90
<i>Spaghettini aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan</i>	€ 11,90
<i>Hausgemachte Spinatknöderl mit zerlassener Butter, Parmesan und Blattsalat</i>	€ 13,90

*Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!*

<b><i>1 Paar Frankfurter, Debrecziner oder Puszta-Krainer mit Senf, Kren &amp; Semmerl</i></b>	€ 5,20
<b><i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat &amp; hausgemachter Cocktailsauce</i></b>	€ 7,20
<b><i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl</i></b>	€ 7,20
<b><i>3 Stück Lettner's Schweinsbratwurst'l auf Sauerkraut mit Semmerl und Senf</i></b>	€ 7,90
<b><i>Selbstgewickelte Berner Wurst'l mit Pommes und Krautsalat</i></b>	€ 11,90
<b><i>Innviertler Knödelteller handgemachte Gramml,- Haschee &amp; Speckknödel (<a href="http://www.fuchsberger-knoedel.at">www.fuchsberger-knoedel.at</a>) auf Sauerkraut</i></b>	€ 13,90
<b><i>die Innviertler Knöderl als kleinere Portion/5 Stück</i></b>	€ 11,90
<b><i>Rindsgulasch klassisch zubereitet vom österreichischen Jungstier mit Semmelknöderl</i></b>	€ 14,90
<b><i>Ausgelöstes Backhenderl (Brust &amp; Keule vom Waldviertler Freilandhenderl) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat &amp; Preiselbeeren</i></b>	€ 15,90
<b><i>s'Backhenderl als Senioren-Portion</i></b>	€ 13,90
<b><i>Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers</i></b>	€ 4,50
<b><i>Theo's Topfenknöderl in Butterbrösel und Zwetschkenröster</i></b>	€ 6,90
<b><i>Kürbiskernölparfait (Halbgefrorenes) mit Preiselbeerobers</i></b>	€ 6,90

*Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!*



# s'Noisti by Theo

## Fass-Biere (A): *enthalten alle Glutenhaltiges 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“	0,3/0,5	€ 3,70/4,50

## Flaschen-Biere (A): *enthalten alle Glutenhaltiges Getreide*

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33	€ 4,00
Franziskaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,5	€ 4,90
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5	€ 4,90

## Alkoholfreie Flaschen-Biere (A): *enthalten alle Glutenhaltiges 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 gesp.	0,25/0,5	€ 2,90/3,80
Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,25/0,5	€ 3,50/4,40

## Offene Weine (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel) (O): *enthalten alle Sulfite*

Grüner Veltliner	1/8 1/4	€ 3,10/6,10
Blauer Zweigelt	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

*Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!*



# s'Noisti by Theo

## Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,3/0,5	€ 1,90/2,60
Soda-Zitrone	0,3/0,5	€ 2,50/3,10
Sodawasser mit Holundersirup	0,5	€ 3,40
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33	€ 3,10
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75	€ 5,80
Apfelsaft naturtrüb	0,3/0,5	€ 3,50/4,10
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser	0,3/0,5	€ 2,70/3,50
Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser	0,3/0,5	€ 3,10/3,90
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero Flasche	0,33	€ 3,70
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero mit Sodawasser gesp.	0,5	€ 4,20
Rauch Fruchtsaft (Orange/Johannisbeere/ Mango/Marille)	0,2	€ 3,40
Rauch-Säfte gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€ 3,80/4,20
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€ 3,60
Red bull	0,25	€ 4,10
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
Espresso Macchiato (Milchschaum) (G)	€ 3,10
Verlängerter	€ 3,40
Espresso doppio	€ 3,90
Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	€ 3,90
Latte Macchiato (ital. Milchcaffè) (G)	€ 4,20

Glas Althaus Tee	€ 3,30
Heiße Schokolade (G)	€ 4,20
Glas Althaus Tee mit Rum	€ 4,70
Glühwein 0,2 lt Rotwein mit Gewürzen erwärmt (O)	€ 5,90

Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



# *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*

*Montag, Mittwoch, Donnerstag, Freitag & Samstag  
von 16:00 bis 24:00 Uhr  
Dienstag ist mein Ruhetag!  
Sonntag von 10:00 - 13:00 Uhr Fröhschoppen*

