



# Zum Noisternig

## Wochen - Schmankerl

***Cremesuppe vom Weidegans'1***  
*mit Bröselknödel und Gemüsestreifen*  
€ 5,50

***3 Stück hausgemachte Spinatknödel***  
*mit zerlassener Butter und frischem Parmesan*  
€ 13,50

***Erdäpfel-Leberwurstgröst'1 (Leberwurst vom Metzger Lettner)***  
*mit Sauerkraut*  
€ 13,50

***Im Ganzen gebratene Forelle (Fischerei Bayrhammer aus Oberalm)***  
*mit zerlassener Butter, Petersilerdäpfel und Endiviensalat*  
*je nach Größe € 16,90 bis € 17,90*

***Hausgemachter „Mohr im Hemd“ mit Schokoladen-Rumsauce,***  
*Vanilleeis und Schlagobers*  
€ 6,90

## Unsere Klassiker

<i>Rinder-Hühnerbouillon mit Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle</i>	€ 4,50
<i>Knoblauchstangerl</i>	€ 2,50
<i>Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich</i>	€ 3,90
<i>Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, Zwiebel &amp; Gebäck</i>	€ 7,90
<i>Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom Gusto-Stückerl) mit Kürbiskerne, Kernöl und Bergkäse</i>	€ 10,90
<i>1 Paar Frankfurter, Debrecziner oder Puszta-Krainer mit Senf, Kren &amp; Semmerl</i>	€ 4,90
<i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl</i>	€ 6,50
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 6,90
<i>Lettner's Salzburger-Bratwurst auf Sauerkraut mit Semmerl und Senf</i>	€ 7,90
<i>Spaghettoni aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan</i>	€ 10,90
<i>Selchfleisch-Fleckerl mit grünem Salat</i>	€ 11,90
<i>Pinzgauer Bierkasnock'n (von selbstgemachten Spätzle) mit Röstzwiebel und grünem Salat</i>	€ 13,90
<i>Innviertler Knödelteller handgemachte Gramml,- Haschee und Speckknödel (<a href="http://www.fuchsberger-knoedel.at">www.fuchsberger-knoedel.at</a>) auf Sauerkraut</i>	€ 13,90
<i>Rindsgulasch klassisch zubereitet (vom österreichischen Jungstier) mit hausgemachte Spätzle</i>	€ 14,50
<i>Wiener Schnitzerl vom Kaiserteil des Gustino-Strohschweines mit Erdäpfel-Endiviensalat &amp; Preiselbeeren</i>	€ 14,90
<i>Noisternig Toast (Schweinefilet vom österreichischen Strohschwein) kleiner Salat, Speckscheiben, Cocktailsauce und Baguette</i>	€ 14,90
<i>Cordon bleu mit Selchkarree und Käse gefüllt, vom Kaiserteil des Gustino-Strohschweines mit Pommes frites &amp; Preiselbeeren</i>	€ 15,90
<i>Ausgelöstes Backhenderl (Brust &amp; Keule vom österreichischen Maishenderl) mit Erdäpfel-Endiviensalat und Preiselbeeren</i>	€ 15,90



## Zum Noisternig

<i>Blattsalat mit Balsamico-Olivenölmarinade</i>	€ 4,90
<i>Gemischter Salat</i>	€ 4,90
<i>Portion Pommes frites</i>	€ 4,90
<i>Portion Preiselbeeren extra</i>	€ 1,50

### Unsere „Süßen“ Wirtshaus-Klassiker

<i>Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers</i>	€ 4,50
<i>2 Stück frisch gebackene Palatschinken</i>	
<i>Marillenmarmelade oder Preiselbeeren</i>	€ 5,90
<i>Hausgemachte Topfenknöderl (3 Stück) mit Butterbrösel</i>	
<i>und Zwetschkenröster</i>	€ 6,90

### Wir empfehlen aus der 0,75 Bouteille:

#### *Der Junge Pröll*

*Gemischter Satz 2023*

*Weingut Pröll, Radlbrunn/Weinviertel*

*Alkoholgehalt: 12,0 %vol*

*1/8 € 3,90*

#### *Rosé vom Blaufränkisch*

*2021*

*Weingut Riepl, Gols/Burgenland*

*Alkoholgehalt: 11,5 %vol*

*kräftiges Rosa, intensiver Duft nach Beeren*

*1/8 € 3,90*

#### *TIZIAN 2020*

*Weingut Ludwig Ehn,*

*Langenlois/Kamptal,*

*Alkoholgehalt: 12,5 %vol*

*Cuvée aus Zweigelt, Blauer Burgunder und Rösler,  
teilweise im Holzfass ausgebaut)*

*1/8 € 4,10*



*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!  
Speisenkarte bis 20:45 Uhr / Kleinigkeiten bis 21:45 Uhr*



## Zum Noisternig

### 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 Paracelsus Bio-Zwickl	0,3/0,5	€	4,00/4,90
Franziskaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3/0,5	€	4,00/4,90

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

Stiegl Hell Voller Biergenuss, herrlich leicht gemacht	0,33/0,5	€	3,70/4,50
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5	€	4,90

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

Stiegl Freibier 0,0%	0,5	€	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

alle Preise in EURO; inklusive Steuern und Bedienungsentgelt  
Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



## Zum Noisternig

### Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,3/0,5	€	1,90/2,60
Soda-Zitrone	0,3/0,5	€	2,50/3,10
Sodawasser mit Holundersirup oder Lavendelsirup	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 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	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	Glas Althaus Tee	€	3,30
Espresso Macchiato (Milchschaum)	€	3,10	Glas Althaus Tee mit Rum	€	4,70
Verlängerter	€	3,40	Glühwein 0,2 lt Rotwein mit		
Cappuccino (mit Milchschaum)	€	3,90	Gewürzen erwärmt	€	5,90
Espresso doppio	€	3,90	Heiße Schokolade	€	4,20
Latte Macchiato (ital. Milchcaffè)	€	4,20			



## Die „Weißen“ Bouteillen 0,75

Weine enthalten Sulfite! (0)

### **Chardonnay Karl 2021 € 20,90**

Weingut Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel

Alkoholgehalt: 13,0 %vol.



### **Lebensfreude 2021 € 20,90**

Sauvignon Blanc und Welschriesling in einer Cuvée

Weingut Riepl, Gols/Burgenland

Alkoholgehalt: 12,0 %vol.

### **Weißburgunder Klassik 2021 € 20,90**

Weingut Muster Gamlitz/Südsteiermark

Alkoholgehalt: 12,5 %vol.

### **Grüner Veltliner Panzaun Kamptal DAC 2021 € 22,50**

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois/Kamptal

Alkoholgehalt: 13,0 %vol.

## Die „Roten“ Bouteillen 0,75

### **Sankt Laurent 2021 € 20,90**

Ried Goldberg

Weingut Riepl, Gols/Neusiedlersee

Alkoholgehalt: 14,5 %vol

Tiefes, dunkles Rubingranat, gewürzunterlegte Weichselfrucht in der Nase,  
feine Kräuterwürze, am Gaumen stoffig, saftige Frucht

### **TIZIAN 2020 € 22,50**

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois/Kamptal,

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Cuvée aus Zweigelt, Blauer Burgunder und Rösler,  
teilweise im Holzfass ausgebaut)



### **Merlot Heideboden 2021 € 22,50**

Weingut Riepl, Gols/Burgenland

Alkoholgehalt: 14,0 %vol



## Zum Noisternig

*Seit dem Jahr 1998 betreiben wir, Theodor und Edith Hämmerle,  
unser Gasthaus in vierter Generation als Familienbetrieb.*

*Bereits im 18. Jahrhundert erstmals erwähnt, zeichnet sich unser  
traditionsreiches Haus durch eine familiäre Atmosphäre und Gastfreundlichkeit aus.*

*Der persönliche und unmittelbare Kontakt zu unseren Gästen liegt uns  
besonders am Herzen, und Ihre Zufriedenheit hat für uns höchste Priorität.  
In unserem Gasthaus erwartet Sie eine ehrliche und regionale Wirtshausküche,  
begleitet von frisch gezapftem Stiegl-Bier  
und einer kleinen Auswahl österreichischer Weine.*

*Wir legen großen Wert auf die Verwendung frischer Zutaten  
und hochwertiger Produkte.*

*Unser vorrangiges Ziel besteht darin, dass Sie sich bei uns rundum wohl fühlen,  
und gerne wiederkommen.*

*Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch sowie Wurstwaren beziehen wir von der  
**Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl** -  
Erdäpfel und saisonales Gemüse vom **Kraibgut** der Familie Winklhofer direkt aus  
der Nachbarschaft-*

*Fische von der **Fischerei Bayrhammer aus Oberalm** -*

*Für unser **Backhendl** werden ausschließlich  
**österreichische Maishendl** (Metro oder TransGourmet) 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*

*Unser Einkauf ist jederzeit durch Rechnungen und Lieferscheine nachvollzieh- und kontrollierbar.  
Über Allergene werden Sie von der Chefin oder Chef gerne mündlich informiert!*

**Wir haben für Sie geöffnet:**

**Montag bis Freitag**

**von 15:00 bis 23:00 Uhr**

*Küche von 17:00 bis 20:45 Uhr*

*Kleinigkeiten bis 21:45 Uhr*

**Samstag ist unser Ruhetag**

**Sonntag Frühschoppen**

*von 10:00 - 13:00 Uhr*

*(nur Kleinigkeiten wie Gulasch, Frankfurter etc.)*

*Da wir unser Gasthaus zu zweit, also ohne zusätzliche Mitarbeiter führen,  
sind große Gesellschaften und Veranstaltungen leider nicht möglich.*

*Um Sie bestens bewirten zu können,  
und Sie auch sicher einen Platz bei uns finden,  
bitten wir Sie um Ihre Reservierung.*

