



# Zum Noisternig

(Von 17:30 bis 20:45 Uhr)

<b>Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich</b>	€ 3,90
<b>Lettner's Preßwurst</b> (Sulze von der Schweineschulter) <b>mit Zwiebel,</b> <b>Essig, Kernöl und Semmerl</b>	€ 7,90
<b>Lettner's „Schwarzer Stier“</b> (geräucherter RinderSchinken vom Gusto-Stückerl) <b>mit Kürbiskerne, Kernöl und Parmesan</b>	€10,90
<b>Backhenderl-Salat</b> (vom Waldviertler Freilandhuhn) <b>auf</b> <b>gemischtem Salat mit Kernöl und Kürbiskernen</b>	€13,50

## Unsere hausgemachten Suppen und Einlagen

<b>Rinder-Hühnerbouillon mit Grießnockerl, Frittaten</b> <b>oder Leberspätzle</b>	€ 4,50
<b>KürbisCremesuppe mit Croutons und steirischen Kernöl</b>	€ 5,50

## Nudelgerichte & Fleischloses

<b>Spaghettoni aglio e olio</b> , (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) <b>mit frischem Parmesan</b>	€10,90
<b>Schinkenfleckerl-Fleckerl vom Selchkarree mit Blattsalat</b>	€11,90
<b>Kürbisknödel</b> (3 Stück und hausgemacht) <b>mit zerlassener Butter</b> <b>und Parmesan, mit Blattsalat</b>	€13,90
<b>Feine Bandnudeln in Kürbissaucе mit Shrimps, Zucchini</b> <b>und Kirschtomaten</b>	€14,90

Eine Auflistung unserer Lieferanten & Produzenten finden Sie auf der letzten Seite  
Über mögliche Allergene werden Sie von der Chefin gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!

## Wirtshaus-Klassiker

- Blun'z-Erdäpfelgröst'l** (Hausblun'z aus Österreich)  
mit Sauerkraut und Schnittlauch €12,90
- Berner Würst'l** selbst gewickelt mit Pommes frites  
und kleinen gemischten Salat €12,90
- Innviertler Knödelteller** handgemachte Gramml,- Haschee  
und Speckknödel ([www.fuchsberger-knoedel.at](http://www.fuchsberger-knoedel.at)) auf Sauerkraut €13,90
- Rindsgulasch** klassisch zubereitet (vom österreichischen Jungstier)  
mit hausgemachten Spätzle € 14,50
- Steirisches Krenfleisch** (Brüst'l vom Gustino-Strohschwein) mit  
Wurzelgemüse und Salzerdäpfel €14,50
- Wiener Schnitzerl** vom Kaiserteil des Gustino-Strohschweines mit  
hausgemachtem Erdäpfelsalat & Preiselbeeren €14,90
- Noisternig Toast** (Schweinefilet vom österreichischen Strohschwein)  
kleiner Salat, Speckscheiben, Cocktailsauce und Baguette € 14,90
- Cordon bleu** mit Selchkarree und Käse gefüllt, vom Kaiserteil  
des Gustino-Strohschweines mit Petersilerdäpfel & Preiselbeeren €15,90
- Ausgelöstes Backhenderl** (Brust & Keule vom Waldviertler Freilandhenderl)  
mit Erdäpfel-Gurkensalat und Sauce Tartare €16,50

## Unsere „Süßen“ Klassiker

- Hausgemachter Blechkuchen** mit Schlagobers € 4,50  
2 Stück frisch gebackene Palatschinken  
Marillenmarmelade oder Preiselbeeren € 5,90
- Hausgemachte Topfenknöderl** (3 Stück) mit Butterbrösel  
und Zwetschkenröster € 6,90
- Steirisches Kürbiskernöl-Parfait** mit Preiselbeer-Obers € 6,90
- Eispalatschinke** mit hausgemachter Schokoladensauce,  
Vanilleeis, Mandeln und Schlagobers € 6,90

Eine Auflistung unserer Lieferanten & Produzenten finden Sie auf der letzten Seite  
Über mögliche Allergene werden Sie von der Chefin gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!



## Zum Noisternig

### Salate

<i>Blattsalat mit Balsamico-Olivenölmarinade</i>	€ 4,40
<i>Gemischter Salat</i>	€ 4,90
<i>Salatschüssel</i>	€ 7,50
<i>Salatschüssel mit Schinken- und Käsestreifen</i>	€ 8,90
<i>Portion Pommes frites</i>	€ 4,90
<i>Portion Preiselbeeren extra</i>	€ 1,50

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

#### **Muskat Ottonel 2022**

*Weingut Riepl, Gols/Burgenland*

*Alkoholgehalt: 11,0 %vol*

*Helles Gelb,*

*sortentypischer, floraler Muskat-Duft, zart am Gaumen*

**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**



#### **Rosé vom Blaufränkisch**

**2021**

*Weingut Riepl, Gols/Burgenland*

*Alkoholgehalt: 11,5 %vol*

*kräftiges Rosa, intensiver Duft nach Beeren*

**1/8 € 3,90**

*Eine Auflistung unserer Lieferanten & Produzenten finden Sie auf der letzten Seite  
Über mögliche Allergene werden Sie von der Chefin gerne mündlich informiert!  
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!*



## Zum Noisternig

### Jausenkarte

(bis 21:30 Uhr)

<i>Knoblauchstangerl frisch aus dem Ofen</i>	€ 2,50
<i>Laugenbreze mit Topfen/Paprika Aufstrich</i>	€ 3,90
<i>Rinder-Hühnerbouillon mit Frittaten oder Grießnockerl</i>	€ 4,50
<i>Saisonale Cremesuppe</i>	€ 5,50
<i>Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, Zwiebel &amp; Gebäck</i>	€ 7,20
<i>Kaltes Geselchtes mit Senf, Kren, Gurkerl &amp; Gebäck</i>	€ 9,90
<i>Lettners „Schwarzer Stier“ (geräucherter RinderSchinken vom Gusto-Stückerl) mit Kürbiskernen, Kernöl und Parmesan</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 gemischtem Salat</i>	€ 6,90
<i>Schinken- oder KäseOmelette von 3 Eiern</i>	€ 7,50
<i>Lettners feine Salzburger-Bratwurst auf Sauerkraut mit Semmerl und Senf</i>	€ 7,90
<i>Spaghettini mit Olivenöl, Knoblauch, Peperoncini und frischen Parmesan</i>	€10,90
<i>Rindsgulasch klassisch zubereitet vom österreichischen Jungstier mit Semmerl</i>	€12,90
<i>Semmerl € 1,00 Salzstangerl/Kornspitz € 1,50 Laugenbrezerl € 1,90</i>	
<i>Blechkuchen mit Schlagobers</i>	€ 4,50
<i>Hausgemachte Topfenknöderl mit Butterbrösel und Röster</i>	€ 6,90



## Zum Noisternig

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

Stiegl Goldbräu	0,3/0,5	€	3,70/4,50
Stiegl „Hell“	0,3/0,5	€	3,70/4,50
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3/0,5	€	3,70/4,50
Franziskaner Hefe Weißbier naturtrüb	0,3/0,5	€	4,00/4,90

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

Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33/0,5	€	4,00/4,90
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	€	3,00/4,10
Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,25/0,5	€	2,60/3,60
Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,25/0,5	€	3,00/4,10

### 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	€	4,50

### Apéritifs (O): enthalten Sulfite

Glas Prosecco 0,1	€	3,90
Campari Soda 4 cl	€	5,90
Campari Orange 4 cl	€	6,90
Spritz Aperol (mit Prosecco)	€	6,20
Prosecco Flasche 0,7	€	21,90

### Schnäpse und Bitters

Obstler (Bauer, Graz)	2 cl	€	2,90
Marille oder Birne	2 cl	€	3,30
Rossbacher, Aversa, 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

<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 oder Lavendelsirup</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)</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)</i>	€	3,90	<i>Gewürzen erwärmt</i>	€	5,90
<i>Espresso doppio</i>	€	3,90	<i>Heiße Schokolade</i>	€	4,20
<i>Latte Macchiato (ital. Milchcaffè)</i>	€	4,20			

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



# Zum Noisternig

*Wir, die Wirtsleute Theodor & Edith Hämmerle, betreiben seit 1998 unser Gasthaus als Familienbetrieb in vierter Generation.*

*Unser Traditionsbetrieb (erstmal Ende des 18. Jahrhundert erwähnt) zeichnet sich seit Generationen durch familiäre Atmosphäre und Gastfreundlichkeit aus.*

*Der persönliche und direkte Kontakt zu unseren Gästen ist uns ein wichtiges Anliegen. Ihre Zufriedenheit steht für uns an oberster Stelle.*

*Bei uns erwartet Sie eine ehrliche regionale Wirtshausküche, frisch gezapftes Stiegl-Bier und eine kleine Auswahl österreichischer Weine. Wir legen großen Wert auf frische Zutaten und qualitativ hochwertige Produkte. Unser Ziel ist es, dass Sie sich bei uns wohl fühlen und gerne wiederkommen.*

*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 -*

*Es werden nur Waldviertler Freilandhühner für unser Backhendl verarbeitet -*

*Eier aus Freilandhaltung Österreich -*

*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***

*Jausenkarte von 15:00 bis 21:30 Uhr*

*Große Auswahl von 17:30 bis 20:45 Uhr*

***Samstag ist unser Ruhetag***

***Sonntag Fröhschoppen***

*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.*