



## Zum Noisternig

Wir haben geöffnet von 16:00 bis 23:00 Uhr  
Jausenkarte bis 21:30 Uhr

### **Hausgemachte Rindsuppe mit**

*Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle*

€ 4,70

### **Spargelcremesuppe mit Croutons**

€ 5,90

### **Zur Jaus'n & Kaltes**

*Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen)*

€ 2,90

*Laugenbreze mit Topfen-Paprika Aufstrich*

€ 4,90

*Essigwurst von der Speckknacker*

*mit Zwiebel & Semmerl*

€ 8,20

*Sulze mit Essig, Kernöl, Zwiebel und Semmerl*

€ 8,20

*Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten)*

*mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl*

€ 9,90

*Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer oder*

*Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl*

€ 5,90

*Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl*

€ 7,20

*Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat*

€ 7,20

*Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier)*

*mit Semmerl*

€12,90

*Grüner Salat (saisonal zusammengemischt)*

*mit Balsamico-Olivenölmarinade*

€ 4,20

*Gemischter Salat*

€ 4,90

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

<b>Spaghettini aglio e olio</b> , (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan	€12,50
<b>Pinzgauer Kasnock'n</b> von selbstgemachten Spätzle, mit Blattsalat	€14,90
<b>Hausgemachte Spinatknöderl</b> mit Marchfelder Spargel, Kirschtomaten und Olivenöl	€15,90
<b>Schinkenfleckerl</b> (vom Selchkarree) mit grünem Salat	€13,50
<b>Berner Würst'l</b> selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€13,90
<b>Innviertler Knödelteller</b> (handgemachte Grammel,- Haschee & Speckknödel - <a href="http://www.fuchsberger-knoedel.at">www.fuchsberger-knoedel.at</a> ) auf Sauerkraut	€14,90
<b>Backhenderlsalat</b> (Stückerl vom österreichischen Maishenderl auf hausgemachtem Erdäpfelsalat) mit Kernöl & Kürbiskernen	€15,50
<b>Steirisches Krenfleisch</b> vom Schweinsbrüst'l mit Wurzelgemüse, Erdäpfel und Schnittlauch	€15,50
<b>Klassisches Rindsgulasch</b> vom österreichischen Jungstier mit hausgemachten Nockerl	€15,50
<b>Wiener Schnitzerl</b> (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€15,90
<b>s'Wiener-Schnitzerl</b> als Senioren-Portion	€12,90
<b>Cordon bleu</b> (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) mit Pommes frites & Preiselbeeren	€16,90
<b>Blechkuchen</b> mit Schlagobers	€ 4,50
<b>2 Stück frisch gebackene Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	€ 6,50
<b>3 Stück Topfenknöderl</b> (hausgemacht) in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
<b>Steirisches Kürbiskernöl-Parfait</b> mit Preiselbeer-Obers	€ 6,90



## Zum Noisternig

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

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

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

Franziskaner Hefe Weißbier	0,5 lt	€ 5,10
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5 lt	€ 5,10
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,33 lt	€ 4,50

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

Stiegl „0,0% Alkoholfrei“	0,5 lt	€ 4,80
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5 lt	€ 5,10

### **Most** (O): *enthalten alle Sulfite*

Urntaler Most herb	0,25/0,5 lt	€ 3,50/4,80
Urntaler Most herb mit Sodawasser gespritzt	0,5 lt	€ 3,90
Urntaler Most herb mit Apfelsaft gespritzt	0,5 lt	€ 4,80

### **Offene Weine** (O): *enthalten alle Sulfite*

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4 lt	€ 3,30/6,50
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4 lt	€ 3,30/6,50

Spritzer Weiß oder Rot	1/4 lt	€ 3,60
Sommer Gespritzer (leichter Spritzer)	0,5 lt	€ 4,50

### **Aperitifs** (O): *enthalten Sulfite*

Glas Prosecco 0,125	€ 4,50
Campari Soda 4 cl	€ 5,70
Campari Orange 4 cl	€ 5,90
Spritz Aperol (mit Prosecco)	€ 6,20
Prosecco Flasche 0,7	€ 22,90

### **Schnäpse und Bitters**

Obstler (Bauer, Graz)	2 cl	€ 3,10
Marille oder Birne	2 cl	€ 3,50
Rosbacher, Averna, Ramazotti oder Fernet	2 cl	€ 3,70
Haselnuss	2cl	€ 3,70
Zirbe	2 cl	€ 3,70



# Zum Noisternig

## Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,3/0,5 lt	€	1,90/2,60
Soda-Zitrone	0,3/0,5 lt	€	2,90/3,50
Sodawasser mit Holundersirup	0,5 lt	€	3,70
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33 lt	€	3,50
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75 lt	€	5,90
Apfelsaft naturtrüb	0,3/0,5	€	3,60/4,20
Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser	0,3/0,5	€	2,70/3,60
Apfelsaft naturtrüb mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,40/3,90
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Cola zero; Flasche 0,33	€	3,80	
Almdudler, Coca Cola, Frucade Orange oder Coca Cola zero 0,33 Flasche mit Sodawasser gespritzt	0,5	€	4,20
Rauch Fruchtsaft Flascherl: 0,2 Mango oder Marille	0,2	€	3,50
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,80/4,30
Rauch Fruchtsaft offen; Orange oder Johannisbeere	0,3	€	3,60
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,40/3,90
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€	3,90
Red bull	0,25	€	4,50
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	Tasse Tee 0,25 lt	€	3,30
Espresso Macchiato (G)	€	3,20	Tasse Tee mit Rum 0.25lt	€	4,70
Verlängerter	€	3,50	Glühwein 0,25 lt Rotwein mit		
Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	€	3,90	Gewürzen erwärmt (O)	€	5,90
Espresso doppio	€	3,90	Heiße Schokolade (G)	€	4,50
Latte Macchiato (G)	€	4,50			

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!



## *Zum Noisternig*

***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)*

*Unser Fleisch beziehen von der  
Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl  
und Metro Salzburg;  
Schweinefleisch, Rindfleisch & Kalbfleisch stammt  
nur von Tieren, welche in Österreich  
geboren, aufgezogen und geschlachtet wurden!  
Für unser Backhendl werden ausschließlich  
österreichische Maishendl) verarbeitet;  
Sämtliche Wurstwaren werden von der  
Metzgerei Lettner aus Salzburg/Gnigl produziert;  
Bratwurst von der Metzgerei Ablinger/Obertrum;  
Erdäpfel und saisonales Gemüse kommt vom Krailngut  
der Familie Winklhofer direkt aus der Nachbarschaft;  
oder Metro Salzburg / je nach Verfügbarkeit  
Forellen & Saiblinge werden von der  
Fischerei Bayrhammer aus Oberalm geliefert;  
Eier aus österreichischer Freilandhaltung oder Bodenhaltung;  
Wildgerichte werden mit  
Wild aus österreichischer Jagd zubereitet-  
Milch, Obers, Butter, Topfen und Käse nur aus  
Österreich-AMA Gütesiegel  
Kaffee „Da Salzburger“ Kaffeehandwerk Saalfelden/Salzburg*



## Zum Noisternig

*Unser Gasthof "Noisternig" blickt auf eine lange Geschichte zurück, die bis ins 18. Jahrhundert reicht.*

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

*Über 27 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 Einschränkungen in Bezug auf Tischgröße und Personenanzahl mit sich bringt.*

*Unser Bestreben ist es, den Noisternig weiterhin als Treffpunkt für Generationen zu erhalten, um sich in gemütlicher Atmosphäre 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.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.*

*Ihre Wirtsleut'  
Theo & Edith Hämmerle*