



Zum Noisternig

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

Hausgemachte Rinder-Hühnerbouillon

mit Griesnockerl, Frittaten oder Leberspätzle € 4,70

Tomatencremesuppe mit Knoblauch-Croutons € 5,50

Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen) € 2,70

Laugenbreze mit Topfen-Paprika Aufstrich € 4,90

Essigwurst von der Speckknacker mit Zwiebel & Semmerl € 7,90

Haussulze (Metzgerei Lettner) mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl € 7,90

Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten)
mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl € 8,90

Lettner's „Schwarzer Stier“ (geräucherter Rinder-Schinken vom
Gusto-Stückerl) mit Kürbiskerne, Kernöl & Parmesan €10,90

Steirischer Backhenderl-Salat (Stückerl vom österr. Maishenderl
auf gemischtem Salat) mit Kernöl & Kürbsikerne €14,50

Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer
oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl € 5,20

Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl € 7,20

Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat &
hausgemachter Cocktailsauce € 7,20

Kleines Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier
mit Semmerl €12,50

Gemischter Salat € 5,20

Blattsalat (saisonal) mit Balsamico-Olivenölmarinade € 4,90

Beilagensalat € 4,70

*Über mögliche Allergene werden Sie mündlich oder über eine eigene Speisekarte informiert!
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!*

Spaghettini aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan	€11,90
Hausgemachte Spinatknöderl (3 Stück) mit geschmolzenen Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan	€13,90
Pinzgauer Bierkasnock'n von selbstgemachten Spätzle, mit Blattsalat, Röstzwiebel & Schnittlauch	€14,50
Forelle im Ganzen gebraten (von der Fischerei Bayrhammer Oberalm) mit Erdäpfel-Zucchini-Gröstl	€17,90
Schinkenfleckerl (vom Selchkarree) mit Endiviensalat	€12,90
Selbst gewickelte Berner Würstl mit Pommes frites und kleinem Salat	€12,90
Noisternig Toast (Medaillons vom österr. Schweinefilet, kleiner Salat, Baguette, Speckscheiben und hausgemachte Cocktailsauce)	€14,70
Innviertler Knödelteller (handgemachte Grammel,- Haschee & Speckknödel - www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut	€14,70
Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit selbstgemachten Spätzle	€14,70
Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom österr. Schwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€14,70
s'Wiener-Schnitzerl als Senioren-Portion	€12,50
Cordon bleu (Kaiserteil vom österr. Schwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) mit Pommes frites & Preiselbeeren	€16,50
Ausgelöstes Backhenderl (Brust & Keule vom österr. Maishenderl) mit hausgem. Erdäpfelsalat, Zitrone & Preiselbeeren	€16,50
Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers	€ 4,20
2 Stück frisch gebackene Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	€ 5,90
3 Stück Topfenknöderl (hausgemacht) in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
Kürbiskernöl-Parfait (Halbgefrorenes vom steirischen Kernöl) mit Preiselbeer-Obers	€ 6,90

*Über mögliche Allergene werden Sie mündlich bzw. über eine eigene Speisekarte informiert!
inklusive Steuern und Bedienungsentgelt! Druck – und Satzfehler sowie Irrtümer vorbehalten!*



Zum Noisternig

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

Stiegl Goldbräu	0,3/0,5	€	3,80/4,60
Stiegl Radler Zitrone naturtrüb	0,3/0,5	€	3,90/4,70
Stiegl Hell „Voller Biergenuss“, herrlich leicht gemacht	0,3/0,5	€	3,90/4,70
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,3/0,5	€	4,10/4,90

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

Franziskaner Hefe Weißbier	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	€	3,90/4,70
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5	€	4,90

Most (O): *enthalten alle Sulfite*

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

Offene Weine (O): *enthalten alle Sulfite*

Grüner Veltliner (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€	3,20/6,20
Blauer Zweigelt (WG Andreas Pröll, Radlbrunn/Weinviertel)	1/8 1/4	€	3,20/6,20

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

Aperitifs (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
Rossbacher, 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

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
sowie Metro Salzburg oder TransGourmet;
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;
Erdäpfel und saisonales Gemüse kommt vom Krailngut
der Familie Winklhofer direkt aus der Nachbarschaft;
Forellen & Saiblinge werden von der
Fischerei Bayrhammer aus Oberalm geliefert;
Eier aus österreichischer Freilandhaltung;
Wildgerichte werden mit
Wild aus österreichischer Jagd zubereitet-
Milchprodukte Alpenmilch Salzburg oder AMA-Gütesiegel
aus Österreich -
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 26 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 Wirtsleute.

Ihre Wirtsleut'