



von 16:30 bis 21:00 Uhr

Knoblauchstangerl	€ 2,50
Paprika-Topfenaufstrich mit Laugenbreze	€ 5,50
Essigwurst von der Speckknacker dünn aufgeschnitten mit Essig, Öl, Zwiebel & Gebäck	€ 8,20
Haussulze (Metzgerei Ablinger) mit Zwiebel, Kernöl & Semmerl	€ 8,20
Rinder-Hühnerbouillon mit Frittaten, Leberspätzle oder Grießnockerl	€ 4,50
Bärlauchcremesuppe mit Croutons	€ 5,90
Spaghettini mit Knoblauch, Peperoncini, Olivenöl & Parmesan	€ 11,90
3 Stück hausgemachte Spinatknöderl mit Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan	€ 13,90
1 Paar Frankfurter, pikante Puszta-Krainer oder Käsekrainer mit Senf, Kren & Semmerl	€ 5,90
Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat	€ 7,20
Salzburger Bratwurst mit Sauerkraut und Semmerl	€ 8,90
Innviertler Knödelteller (handgemachte Hascheé,- Gramml- und Speckknödel [www.fuchsberger.at]) auf Sauerkraut	€ 14,90
Rindsgulasch klassisch zubereitet vom österreichischen Jungstier mit Semmelknödel	€ 15,20
Steirischer Backhenderlsalat (Stückerl vom österr. Maisshenderl) auf gemischtem Salat mit Kernöl und Kürbiskernen	€ 14,90
Noisternig Toast (Hühnerbrust, Speckscheiben, kleiner gemischter Salat, Pfefferoni, Baguette und hausgemachte Cocktailsauce)	€ 14,90
Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€ 15,20
s'Wiener-Schnitzerl als Senioren-Portion	€ 12,90
Hausgemachter Blechkuchen mit Schlagobers	€ 4,50
Portion Palatschinken (frisch gebacken - wenn's die Zeit zulässt)	€ 6,50
Hausgemachte Topfenknöderl mit Butterbrösel und Röster	€ 6,90

*Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich 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 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
Stiegl Paracelsus Bio-Zwickl	0,3/0,5 lt	€ 4,20/5,10

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

Franziskaner Hefe Weißbier	0,5 lt	€ 5,10
Franziskaner Hefe Weißbier Dunkel	0,5 lt	€ 5,10

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

Stiegl Freibier 0,0%	0,5 lt	€ 4,90
Franziskaner Weißbier „alkoholfrei“	0,5 lt	€ 5,10

Most (O): *enthalten alle Sulfite*

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

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



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

11:00 bis 22:00 Uhr

Küche von 11:30 bis 17:00 Uhr

Kleinigkeiten von 17:00 bis 21:00 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*