



von 16:30 bis 21:00 Uhr

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