



Zum Noisternig

Zusätzlich gibt's:

Beef Tartare klassisch fertig abgeschmeckt

(ca. 150 Gramm vom österreichischen Rind)

mit Baguette

€ 14,90

Kürbiscremesuppe mit Croutons und Kernöl

€ 5,50

**Hausgemachte Erdäpfelnidei (Gnocchi) mit Champignons,
Speckstreifen, Obers und Parmesan**

€ 14,50

Steirisches Wurzelfleisch (Brüst'l vom österreichischen Schwein)

mit Erdäpfeln, Schnittlauch und Kren

€ 14,90

Mohr im Hemd mit Schokoladen-Rumsauce,

Schlagobers und Vanilleeis

€ 7,20

Weinempfehlung „Glasweise“

„Junger Pröll“ (gemischter Satz 2024)

Weingut Pröll/Radlbrunn Weinviertl

1/8 € 4,10

Rosè vom Blaufränkisch 2022

Weingut Riepl/Gols Neusiedler See

1/8 € 4,10

Tizian 2023

Rotweincuvée aus Zweigelt & Rösler

Weingut Ludwig Ehn/Langenlois

1/8 € 4,30

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



Zum Noisternig

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

<i>Rinder-Hühnerbouillon mit hausgemachten Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle</i>	€ 4,70
<i>Spaghettini aglio e olio, (Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl) mit frischem Parmesan</i>	€11,90
<i>Hausgemachte Spinatknöderl mit geschmolzenen Kirschtomaten und Parmesan</i>	€13,90
<i>Schinkenfleckerl (vom Selchkarree) mit Endiviensalat</i>	€12,90
<i>Berner Würst'l selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat</i>	€12,90
<i>Backhendersalat (Stückerl vom österr. Maishenderl) auf gemischtem Salat mit Kernöl und Kürbiskernen</i>	€14,50
<i>Innviertler Knödelteller (handgemachte Grammel,- Haschee & Speckknödel - www.fuchsberger-knoedel.at) auf Sauerkraut</i>	€14,70
<i>Klassisches Rindsgulasch vom österreichischen Jungstier mit selbstgemachten Nockerl</i>	€14,90
<i>Wiener Schnitzerl (Kaiserteil vom österr. Schwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren</i>	€14,90
<i>s'Wiener-Schnitzerl als Senioren-Portion</i>	€12,70
<i>Noisternig Toast (Schweinefiletmedaillons, Speckscheiben, kleiner gemischter Salat, Baguette und hausgemachte Cocktailsauce)</i>	€14,90
<i>Cordon bleu (Kaiserteil vom österr. Schwein mit Selchkarree und Käse gefüllt) mit Pommes frites & Preiselbeeren</i>	€16,50
<i>Endiviensalat mit Balsamico-Olivenölmarinade</i>	€ 4,20
<i>Gemischter Salat</i>	€ 4,90



Zum Noisternig

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

Zur Jaus'n & Kaltes

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
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	€ 7,20
Salzburger Bratwurst mit Sauerkraut, Semmerl & Senf	€ 10,90
Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Semmerl	€ 12,50
Endiviensalat mit Balsamico-Olivenölmarinade	€ 4,20
Gemischter Salat	€ 4,90

Unsere hausgemachten Nachspeisen

2 Stück frisch gebackene Palatschinken mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	€ 5,90
3 Stück Topfenknöderl in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
Steirisches Kürbiskernöl-Parfait mit Preiselbeer-Obers	€ 6,90

Über mögliche Allergene werden Sie gerne mündlich von den Wirtsleuten 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
Rosbacher, Averna, Ramazotti oder Fernet	2 cl	€	3,50
Haselnuss	2cl	€	3,50
Zirbe	2 cl	€	3,50



Zum Noisternig

Alkoholfreie Getränke

Sodawasser	0,3/0,5	€	1,90/2,60
Soda-Zitrone	0,3/0,5	€	2,50/3,10
Sodawasser mit Holundersirup	0,5	€	3,40
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,33	€	3,20
Vöslauer Mineralwasser prickelnd oder ohne	0,75	€	5,80
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	€	3,10/3,90
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	€	3,80/4,20
Rauch Fruchtsaft offen; Orange oder Johannisbeere	0,3	€	3,60
gespritzt mit Sodawasser	0,3/0,5	€	3,10/3,90
Schweppes Bitter Lemon oder Tonic water	0,2	€	3,60
Red bull	0,25	€	4,10
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	Glas Althaus Tee	€	3,30
Espresso Macchiato (G)	€	3,10	Glas Althaus Tee mit Rum	€	4,70
Verlängerter	€	3,40	Glühwein 0,2 lt Rotwein mit		
Cappuccino (mit Milchschaum) (G)	€	3,90	Gewürzen erwärmt (O)	€	5,90
Espresso doppio	€	3,90	Heiße Schokolade (G)	€	4,20
Latte Macchiato (G)	€	4,20			

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



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

Montag bis Freitag von 16:00 bis 23:00 Uhr

Küche bis 21:00 Uhr

Kleinigkeiten bis 21:30 Uhr

Samstag Ruhetag

Sonntag Frühshoppen

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 **Kraillingut**
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*

