



## Zum Noisternig

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

### Unsere hausgemachten Suppen

<i>Grießnockerl, Frittaten oder Leberspätzle in hausgemachter Rinder-Hühnerbouillon</i>	€ 4,90
<i>Bärlauchcremesuppe mit Croutons</i>	€ 5,90

### Zur Jaus'n & Kaltes

<i>Knoblauchstangerl (frisch aus dem Ofen)</i>	€ 2,90
<i>Laugenbreze mit hausgemachtem Topfen-Paprika Aufstrich</i>	€ 4,90
<i>Essigwurst von der Speckknacker mit Zwiebel &amp; Semmerl</i>	€ 8,20
<i>Haussulze (Metzgerei Ablinger) in Essig &amp; Öl mit Zwiebel, Kernöl &amp; Semmerl</i>	€ 8,20
<i>Kaltes Geselchtes (Lettner's Rollkaree dünn aufgeschnitten) mit Kren, Senf, Essiggurkerl und Semmerl</i>	€ 9,90
<i>Frankfurter, Debrecziner, pikante Puszta-Krainer oder Käsekrainer mit Senf, Kren &amp; Semmerl</i>	€ 5,90
<i>Frankfurter mit Gulaschsaft und Semmerl</i>	€ 7,20
<i>Schinken-Käse-Toast mit kleinem Salat</i>	€ 7,20
<i>Salzburger Bratwurst mit Sauerkraut und Semmerl</i>	€ 8,90
<i>Kleines Rindsgulasch (vom österreichischen Jungstier) mit Semmerl</i>	€ 12,90
<i>Grüner Salat (saisonal) mit Balsamico-Olivenölmarinade</i>	€ 4,20
<i>Gemischter Salat</i>	€ 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>Hausgemachte Spinatknöderl</b> mit Kirschtomaten, Olivenöl und Parmesan	€ 13,90
<b>Hausgemachte Erdäpfelgnocchi</b> mit braunen Champignons, Bärlauch, Obers und Parmesan	€ 14,90
<b>Schinkenfleckerl</b> (vom Selchkarree) mit grünem Salat	€ 13,50
<b>Berner Würst'l</b> selbst gewickelt mit Pommes frites und kleinem Salat	€ 13,50
<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>Noisternig Toast</b> (Henderlbrust, Speckscheiben, Pfefferoni kleiner gemischter Salat, Baguette und hausgemachte Cocktailsauce)	€ 14,90
<b>Klassisches Rindsgulasch</b> vom österreichischen Jungstier mit hausgemachten Nockerl	€ 15,20
<b>Backhenderlsalat</b> (vom österreichischen Maishenderl) auf gemischtem Salat mit Kernöl und Kürbiskernen	€ 14,90
<b>Wiener Schnitzerl</b> (Kaiserteil vom GUSTINO-Strohschwein) mit hausgemachtem Erdäpfelsalat und Preiselbeeren	€ 15,20
<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	€ 16,50
<b>Ausgelöste Backhendelkeulen</b> (vom österreichischen Maishenderl) mit Erdäpfel-Gurkenslat und hausg. Sauce Tartare	€ 16,90

### Unsere hausgemachten Nachspeisen

<b>Blechkuchen</b> mit Schlagobers	€ 4,50
<b>2 Stück frisch zubereitete Palatschinken</b> mit Marillenmarmelade oder Preiselbeeren	€ 6,50
<b>3 Stück Topfenknöderl</b> in Butterbrösel mit Zwetschkenröster	€ 6,90
<b>Steirisches Kürbiskernöl-Parfait</b> mit Preiselbeer-Obers	€ 6,90



## 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*

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

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**

**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*