

Speisekarte für Samstag, den 26. November 2022,

Auch zum Abholen von 12 bis 20:00 Uhr, Bestellung unter 08709/1775

Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry / Hugo je 5,80 Euro

Winterbier von der Brauerei Wittmann, Alk. 5,6 % vol., 0,5 l 3,70 Euro

Zum Auftakt

Pfannkuchensuppe mit Gemüserauten und Schnittlauch 4,80 Euro

Festtagssuppe mit Leber- und Bratspätzle 4,80 Euro

Kürbisrahmsüppchen mit Sahnehaube, Kernöl und Croutons 5,20 Euro

Kartoffelrahmsüppchen mit gebratenen Pilzen und Speckwürfel 5,80 Euro

Köstliche Braten

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut 14,20 Euro

¼ von der bayerischen Ente

mit Kartoffelknödel und Blaukraut 18,90 Euro

Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 18,10 Euro

Zweierlei vom Reh, (Jagdrevier Eitting) mit Rückenfilet und geschmorter Keule, dazu hausgemachte Spätzle und Blaukraut 20,50 Euro

Frisch am Herd gezaubert

Sempter Schnitzel – Reindl, (ab 2 Personen)

Biergartenschnitzel (mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen, mit Brezenbrösel paniert),
Schnitzel „Wiener Art“, Cordon bleu, dazu hausgemachter Kartoffelsalat und
Röstkartoffeln (Kartoffeln aus der Schapolterau) 18,80 pro Person

Cordon bleu mit Röstkartoffeln oder Pommes frites, dazu Salat 16,50 Euro

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Röstkartoffeln oder Pommes frites, dazu Salat^(2,3) 14,50 Euro

Kleine Portion 10,50 Euro

Salat Pute, bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen^(2,3) 13,90 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Dreierlei vom Grill, mit Medaillons von der Putenbrust, der Schweine- und der Rinderlende, dazu Röstkartoffeln, hausgemachte Kräuterbutter und Salat 19,80 Euro

Medaillons von der Putenbrust in Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat^(2,3) 15,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelgratin 19,20 Euro

Schweinelende in Pilzrahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle und Salat 15,50 Euro

Gebackene Milzwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 9,50 Euro

Tagliatelle mit Rahmpilzsoße 10,80 Euro

Kaspressknödel auf Rahmwirsing 10,80 Euro

Gebackener Cre Noble (bayerischer Weichkäse) mit Salatsträußel, Preiselbeeren und Toast 8,90 Euro

Nachspeisen: Kleine Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis 5,80 Euro

Panna Cotta mit Himbeerpüree 4,90 Euro

Appetit auf Gänsekeule? Wir bitten um Vorbestellung von zwei Tagen.

Geschmorte Gänsekeule mit Kartoffelknödel und Blaukraut 28,70 Euro

Glas hausgemachtes Quittengelee 3,00 Euro

Altes Bier

am Sonntag 27.11. von 11 bis 14 Uhr und Montag 28.11. ab 17 Uhr,
Wir freuen uns auf Euch!