

Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Speisekarte 13.10.2021

Weinempfehlung

Domaine des Cassagnoles 0,25 l 5,30 Euro
frisch, fruchtbetont, spritzig

Blumenkohlrahmsüppchen

mit Sahnehaube und Croutons 4,80 Euro

Festtagsuppe mit Kalbsbrätlnockerl,
Pfannkuchen und Gemüserauten
4,80 Euro

Pfannkuchensuppe mit Gemüserauten
und Schnittlauch 4,20 Euro

Schweinebraten mit Semmelknödel und
Salat ^(2,3) 12,80 Euro

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit
Röstkartoffeln **oder** Pommes frites
und Salat ^(2,3) 13,50 Euro
Kleine Portion 9,50 Euro

Dreierlei vom Grill, mit Medaillons von der
Putenbrust, dem Schweinefilet und der
Rinderlende, dazu Röstkartoffeln,
hausgemachte Kräuterbutter und Salat
17,80 Euro

Rehragout, mit Knochen, (Jagdrevier Eittinger Moos)
dazu Serviettenknödel 10,50 Euro

Saures Lüngerl mit Serviettenknödel
7,80 Euro

Gebratenes Zanderfilet, auf
geschmortem Herbstgemüse, dazu
Kartoffeln 17,80 Euro

Filet von der Weixerauer Forelle in
Zitronen – Petersilienbutter, dazu
Kartoffeln und Mandelbrokkoli 17,80 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 9,80 Euro

Bauerngröstl mit Bratenfleisch, Knödel,
Kartoffeln, Zwiebeln und Ei, dazu Salat
9,20 Euro

Tagliatelle mit frischem Gemüse in Rahm
9,80 Euro

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

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei
und Röstkartoffeln 9,00 Euro

Salat Pute, bunte Blattsalate mit
Putenbruststreifen ^(2,3) 11,90 Euro

Schweinefilet in Pilzrahmsauce, dazu
hausgemachte Spätzle und Salat
16,80 Euro

Schweinelenochen in Pfefferrahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle und Salat
13,50 Euro

Medaillons von der Putenbrust in
Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
und Salat ^(2,3) 14,50 Euro

Gebackene Milzwurst mit Kartoffelsalat
und Bratensoße 9 Euro

Zwei Paar **Biergartenschweinswürstl** mit
Sauerkraut 9,50 Euro

Bayerischer Wurstsalat 5,10 Euro/
Schweizer Wurstsalat 6,10 Euro

Käseteller mit Emmentaler,
Obazden und Butter 11,80 Euro

Brotzeiteller 10,80 Euro

Semmel 1,20 Euro/ **Scheibe Brot** 0,80 Euro



Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Nachspeisen

Apfelkücherl (Äpfel aus unserem Wirtshausgarten)
mit Vanilleeis 6,50 Euro

Stück Torte 3 Euro

Schwarzwälder Kirsch, Himmlische Torte,
Eierlikörsahne- oder Schokosahnetorte

Unsere Eissorten je Kugel 1,20 Euro

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone,
Joghurt, Haselnuss

Herbstzauber, eine große Kugel Vanilleeis
mit lauwarmen Zwetschgenragout
(Zwetschgen aus unserem Wirtshausgarten) 3,10 Euro

Haselnussbecher, Haselnuss- und
Schokoladeneis mit
Haselnusskernen und Sahne 4,80 Euro

Onkel Fritz Eisbecher, drei Kugeln
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne
4,80 Euro

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und
Sahne 4,80 Euro

Gemischtes Eis mit Sahne 3,80 Euro

Weizenmehl Typ 405

Beutel (ca. 1kg) 1,10 Euro

Aus eigenem Anbau, gemahlen in der
Sagberger Mühle Bruckberg

Bierspezialitäten der Brauerei Wittmann

0,5 l 3,30 Euro

Urhell, Carl Wittmann Dunkel, Radler,
Urhell alkoholfrei

0,5 l 3,40 Euro

Extra Pils, Hefe-Weisse, Hefe-Weisse
alkoholfrei, leichte Weisse, Schwarz-
Weisse, Schwarz-Weisse alkoholfrei,

Weißbierspezialitäten der Schlossbrauerei Grünbach

Weißbier, Altweizen Gold 0,5 l 3,40 Euro

Benno Scharl, Braumeister Weizen 0,5 l
3,40 Euro

Von der Brauerei Graf Arco

Alkoholfreie Weiße 0,5 l 3,40 Euro

Alkoholfreie Getränke

XXL Cola Mix ^(2,3,11) 0,5 l 3,40 Euro

XXL Orangenlimonade ⁽²⁾·XXL-
Zitronenlimonade 0,5 l 3,10 Euro

Tafelwasser spritzig/still 0,5 l 3,10 Euro

Adldorfer Gourmet Klassik (spritzig)
0,25 l 2,40 Euro

Adldorfer Gourmet Natur
0,25 l 2,40 Euro

Fanta ^(2,3), Coca Cola ^(2,11) 0,2 l 2,20 Euro

Von der Landshuter Obst- und Beerenweinkelterei J. Gärtner

0,2 l 2,00 Euro

Apfel, Johannisbeere, Orange, Traube,
Kirsche

Saftschorle süß/sauer 0,5 l 3,30 Euro

Saftschorle süß/sauer 0,25 l 1,90 Euro

Weinschorle

Weinschorle süß/sauer, rot/weiß 0,5 l
3,40 Euro

Weinschorle süß/sauer, rot/weiß 0,25 l
2,20 Euro

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾ 1,90 Euro

Haferl Kaffee ⁽¹¹⁾ 2,40 Euro

Espresso ⁽¹¹⁾ 1,80 Euro

Haferl Cappuccino ⁽¹¹⁾ 2,40 Euro

