

Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Mittwoch, 15. April 2026

Küche von 11 bis 14 und 17 bis 20:30 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Nur für kurze Zeit:

Ergolator, dunkler Doppelbock von der Brauerei Wittmann,
alc 7,5 % vol., Halbe 4,40 Euro

St. Sixtus, dunkler Doppelbock von der Hohenthanner Schlossbrauerei,
alc. 8 % vol. Halbe 4,40 Euro

Zweigelt Frizzante vom Weingut Beyer 0,1l 3,80 Euro

Rosato Lemon / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 6 Euro

Suppen

Kohlrabi-rahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

Festtagssuppe mit Pfannkuchen, Kalbsbrätlnockerl und Gemüserauten 5,80 Euro

Hauptgerichte

Pfefferteller, Medaillons von der Putenbrust,
Schweinefilet und Rinderlende, in Pfefferrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle sowie Salat 24,50 Euro

Dreierlei vom Grill, mit Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende,
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip,
sowie Salat 24,50 Euro

Cordon bleu

mit Röstkartoffeln oder Pommes frites, dazu Salat 18,90 Euro

Bauerngröstl, mit abgeröstetem Bratenfleisch, Knödel, Kartoffeln,
Zwiebeln und Ei, dazu Salat 13,80 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Sempter Biergartenschnitzel,
mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen,
in Brezenbrösel paniert, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17,50 Euro

Currywurst (Metzgerei Tremmel) mit Pommes frites 15,50 Euro

Gebrautes Zanderfilet auf Kartoffelgemüse
mit Lauch, Karotten und Spinat 24,80 Euro

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln 11 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 12,80 Euro

Bärlauchpfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt,
dazu ein Salatsträußel 14,80 Euro

Gebraute Leber mit Röstkartoffeln und Salat 13,50 Euro

Süßer Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis 8,50 Euro

Voranzeige

Hoagartn

am Sonntag, 19. April ab 15 Uhr

mit de Buacha Saitnschinder und „Powerziach“ Martin Kraft

~*~*~

Eintritt frei, für d`Musikanten geht der Huad rum.

~*~*~

Wir verwöhnen Sie mit warmen Gerichten,
Brotzeiten, Kaffee und Kuchen

Auf Eure Tischreservierung freuen wir uns

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

193 Jahre Gasthof Sempt - 1833 bis 2026

113 Jahre in Familienbesitz - 1913 bis 2026

Speisekarte

des gibt's immer

Suppen und Vorspeise

Pfannkuchensuppe mit Gemüserauten 5,50 Euro

Kalbsbrätlnockerlsuppe mit Gemüserauten 5,80 Euro

Griebenschmalztöpferl mit Bauernbrot 5,80 Euro

Köstlichen Braten

Schweinebraten mit Semmelknödel und frischen Salaten 15,50 Euro

Frisch am Herd gezaubert

Putenbrustmedaillons in Rahmsoße, dazu hausgemachte

Spätzle und frische Salate^(2,3) 18,90 Euro

Schweinelende mit frischen Pilzen in Rahm,

dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate^(2,3) 16,50 Euro

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, dazu frische Salate^(2,3) 16,50 Euro

Kleine Portion 11 Euro

Salat Pute, bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen^(2,3) 15,90 Euro

Bayerischer Weichkäse gebacken

mit Salatsträußerl, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

Gebackene Milzwurst, Metzgerei Tremmel,

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 11,80 Euro