

# Gasthof Semp

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Dienstag, 21. 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

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

Rosato Lemon / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 6 Euro

## Suppen

Kartoffel - Gemüserahmsüppchen mit Sahnhaube und Croutons 5,80 Euro

Festtagssuppe mit Pfannkuchen, Kalbsbrätlnockerl und Gemüserauten 5,80 Euro

## Hauptgerichte

Pfefferteller, Medaillons von der Putenbrust,  
Schweinefilet und Rinderlende, in Pfefferrahmsoupe,  
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

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

Sempter Schmankerlteller mit Rinderschmor- und Schweinebraten,  
dazu hausgemachte Spätzle und Semmelknödel, sowie Blaukraut 21,80 Euro

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

# Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

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

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

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln 11 Euro

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

Rahmpilze mit Semmelknödel 12,80 Euro

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

Kohlrabiplanzerl mit Sauerrahmdip, Salatsträußel und Weißbrot 14,80 Euro

Gemischte Brotzeit mit kaltem Braten,  
Emmentaler, Obazden, Butter, Essiggurken und Meerrettich 11 Euro  
Bitte separat dazu bestellen: Scheibe Brot 0,80 Euro / Semmel 1,20 Euro

## Süßer Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis 8,50 Euro

## Reinates hausgemachte Kuchen

Stück Apfelkuchen 4 Euro

Stück Käsesahne- oder Himbeer - Frischkäsetorte 4,40 Euro

## Öffnungszeiten diese Woche

Mittwoch 22.04.: 11 bis 14 und 17 bis 20:30 Uhr

Donnerstag, 23.04.: 17 bis 20:30 Uhr

Freitag Ruhetag

Samstag, 25. April: 11 bis 14 Uhr, abends geschlossen

Sonntag, 26. April: 11 bis 14 Uhr

# 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

#### Köstlicher Braten

Schweinebraten mit Semmelknödel und frischen Salaten 15,50 Euro

#### Frisch am Herd gezaubert

Putenbrustmedaillons in Rahmsoße, dazu hausgemachte  
Spätzle und frische Salate<sup>(2,3)</sup> 18,90 Euro

Schweinelende mit frischen Pilzen in Rahm,  
dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate<sup>(2,3)</sup> 16,50 Euro

#### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, dazu frische Salate<sup>(2,3)</sup> 16,50 Euro

Kleine Portion 11 Euro

Salat Pute, bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen<sup>(2,3)</sup> 15,90 Euro

#### Bayerischer Weichkäse gebacken

mit Salatsträußerl, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

#### Gebackene Milzwurst, Metzgerei Triemmel,

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 11,80 Euro