

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Mittwoch, 13. Mai 2026

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

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

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

Hohenthanner Natur Radler Blutorange Alkoholfrei

0,33l 4,20 Euro

Hugo / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 7,60 Euro

Sarti Sprizz 8,60 Euro

Crodino alkoholfrei 6,40 Euro

Suppen

Festtagssuppe

mit Kalbsbrätlnockerl, Pfannkuchen, Gemüserauten und Schnittlauch 5,80 Euro

Hauptgerichte

Pfefferteller, mit Putenbrust,

Schweinefilet und Rinderlende, in Pfefferrahmsauce,

dazu Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle sowie Salat 25 Euro

Dreierlei vom Grill, mit Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende,

dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip,

sowie Salat 25 Euro

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce

mit Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle und Salat 22 Euro

Gebratenes Zanderfilet an buntem Gemüse,

dazu Kartoffeln und Sauerrahmdip 24,80 Euro

Sempter Biergartenschnitzel,

mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen,

in Brezenbrösel paniert, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17,50 Euro

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 22,80 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Voranzeige

Spargelbuffet am Mittwoch 20. und
Donnerstag, 21. Mai jeweils ab 18 Uhr 42 Euro

Am Samstag, 16. Mai Mittagstisch von 11 bis 14 Uhr,
abends geschlossen

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

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

Knödelgröstl, abgeröstete Knödel
mit Zwiebeln und Ei, dazu Salat 12,50 Euro

Buntes Gemüse mit Kartoffeln, Sauerrahmdip und Salatsträußerl 13,80 Euro

Frischer Spargel vom Spargelhof Wieser aus Hofham
Spargelrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 6,80 Euro

Gebackener Spargel
an Schwarzwaldschinken, Salatsträußerl und Weißbrot 21,50 Euro

Hofhamer Spargel
mit zerlassener Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise,
dazu Kartoffeln aus der Schapolterau 21,50 Euro
~ mit rohem und gekochtem Schinken 26,50 Euro
~ mit einem Schweineschnitzel „Wiener Art“ 26,50 Euro
~ mit gebratenem Zanderfilet 29,80 Euro

Süßer Abschluss

Dessertteller
mit Schokomousse, Vanilleeis und frischen Erdbeeren 7,80 Euro

Palatschinken mit hausgemachter Beerenmarmelade
und Vanilleeis 8 Euro

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