

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Mittwoch, 17. Juni 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

Suppe

Festtagssuppe

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

Hauptgerichte

Dreierlei vom Grill, mit Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende,
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip,
sowie Salat 25 Euro

Gebratenes Zanderfilet auf buntem Kartoffelgemüse 24,80 Euro

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 22,80 Euro

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

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

Schweinefilet in Pfefferrahmsoße

mit Kartoffelkroketten, hausgemachten Spätzle und Salat 22,50 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Salat Rinderlende,

bunte Blattsalate mit gebratenen Rinderlendenstreifen 19,50 Euro

Cordon bleu

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

Hausgemachte Kaspressknödel auf Kohlrabi – Karottengemüse 14,80 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 12,80 Euro

Frischer Spargel vom Spargelhof Wieser aus Hofham

Spargelrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 6,80 Euro

Gebackener Spargel

an Räucherlachs, Salatsträufler und Sauerrahmdip 22,50 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

Hausgemachte Panna Cotta mit Rhabarber – Erdbeerragout 6 Euro

Dessertteller

mit Schokomousse, Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
und Vanilleeis 7,50 Euro

Steckerleis gibt's an der Schenk



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