

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Dienstag 29.09. September 2026

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

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

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

Sarti Sprizz 8,60 Euro

Crodino alkoholfrei 6,40 Euro

Hohenthanner Natur Radler Blutorange Alkoholfrei

0,33 l 4,20 Euro

Lemon Carl von der Brauerei Wittmann, 4,9 % vol.

Helles Vollbier mit Lemon Drop Hopfen 0,33 l 4,20 Euro

Suppen

Festtagssuppe

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

Kohlrabi – Karottenrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

Hauptgerichte

Dreierlei vom Grill,

mit Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende,

dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip, sowie Salat 25 Euro

Pfefferteller,

mit Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende, in Pfefferrahmsauce, dazu

Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle, sowie Salat 25 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 13,80 Euro

Schweinefilet in Pfefferrahmsauce,

dazu Kartoffelkroketten,

hausgemachte Spätzle und frische Salate 20,80 Euro

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

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 22,80 Euro

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

Gebraatenes Zanderfilet auf
Rahmspinat, dazu Ofenkartoffeln (aus eigenem Bioanbau) 24,80 Euro

Kaspressknödel auf Rahmspinat, dazu ein Salatsträußerl 14,90 Euro

Wiener Saftgulasch mit Salzkartoffeln und Semmelknödel
sowie Salat 19,80 Euro

Salat Rinderlende,
bunte Blattsalate mit gebratenen Rinderlendenstreifen 19,50 Euro

Süßer Abschluss

Stück hausgemachter Apfelkuchen je 4 Euro
(Apfel aus unserem Wirtshausgarten)

Öffnungszeiten diese Woche

Dienstag, 29. und Mittwoch, 30.09.

jeweils von 11 bis 14 und ab 17 Uhr, Küche bis 20:30 Uhr

Donnerstag, 01.10. ab 17 Uhr, Küche bis 20:30 Uhr

Samstag, 03.10. von 11 bis 14 und ab 17 Uhr, Küche bis 20:30 Uhr

Sonntag, 04.10. von 11 bis 14 Uhr

Voranzeige

25. Oidboarisches Wochenende

Samstag, 24. Oktober 2026,

ab 19:30 Uhr spielt die „Ledawix“, Eintritt 8 Euro, Kartenvorverkauf

Landshuter Spezialitäten Brauerei

Sonntag, 25. Oktober 2026

ab 11:00 Uhr bis ca. 20 Uhr, durchgehend warme Küche mit Gerichten wie früher
Tischreservierung erbeten

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

Bayerischen Weichkäse gebacken

mit Salatsträußerl, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

Gebackene Milzwurst, Metzgerei Tremmel,

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 11,80 Euro