

Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Mittwoch, 28. Oktober 2026

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

Auch zum Abholen, Bestellung unter Tel: 08709/1775

Nur für kurze Zeit - und nur bei uns

Halbe Oidboarisch Bier von der Brauerei Wittmann 4,40 Euro

Apfel – Holunderschorle mit Gartenminze

0,5 liter 4,90 Euro

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

Sarti Sprizz 8,60 Euro

Crodino alkoholfrei 6,40 Euro

Suppen

Festtagssuppe mit Kalbsbrättnockerl und Pfannkuchen 5,80 Euro

Kartoffelrahmsüppchen mit Sahnehaube 5,80 Euro

Brennsuppn mit Voglkiache 5,80 Euro

Hauptgerichte

Rahmpilze mit Serviettenknödel 13,80 Euro

Rehragout (Jagdrevier Eitting) mit Hauberling oder Semmelknödel 15,80 Euro

Gebratenes Forellenfilet aus der Weixerau,
auf Rahmwirsing, dazu Kartoffeln 24,80 Euro

Schweinefilet in Pfefferrahmsouße,
dazu Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Salat 20,80 Euro

Cordon bleu

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

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

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

Pfefferteller, Medaillons von Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende, dazu Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Salat 25 Euro

Gebackene Weißwurstadl (Metzgerei Tremmel)
mit süßer Senfsoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 10,50 Euro

Surbratl
mit Serviettenknödel und Sauerkraut 16,50 Euro

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

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

Süßes mit Äpfeln aus unserem Wirtshausgartl

Stück Apfelkuchen 4 Euro

Apfelstrudel mit Vanilleeis 8 Euro

Martini am 11.11., Gänsebrüste und ¼ Ente,
gerne auch mit Vorbestellung,
von 11 bis 14 und von 17 bis 20:30 Uhr, solange der Vorrat reicht.
Laternenmaß 11,11 Euro

Advent – Hoagartn

Am 2. Adventssonntag, 6. Dezember ab 16 Uhr
mit de Buacha Saitnschinder und Ludwig Thoma aus Wörth
wir verwöhnen Sie mit Adventspezialitäten, Brotzeiten,
Kaffee und hausgemachten Kuchen

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

Schweinelenende 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 Triemmel,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 11,80 Euro