# Gasthof Sempt
Wirtshaus Hotel

## Speisekarte für Mittwoch, 04. November,
## Küche von 11 bis 14 und 17 bis 20:30 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter Tel: 08709/1775

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

Nur für kurze Zeit - und nur bei uns
Halbe Oidboarisch Bier von der Brauerei Wittmann 4,40 Euro

### Suppen

Rinderbrühe mit Leber- und Kalbsbrätspätzle 5,80 Euro

Kürbisrahmsüppchen mit Sahnehaube und Kernöl 6,50 Euro

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot
Vorspeisenportion 7,50 Euro Grosse Portion 15 Euro

### Hauptgerichte

Rahmpilze mit Semmelknödel 13,80 Euro

Gebratenes Zanderfilet auf Herbstgemüse, dazu Kartoffeln 24,80 Euro

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

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

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

# Gasthof Sempt
Wirtshaus Hotel

**Burgunderbraten** mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

**Buntes Herbstgemüse in Rahm** mit Kartoffeln 12,80 Euro

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

**Sempter Gröstl,** mit Bratenfleisch, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln
und Spiegelei, dazu Salat 13,80 Euro

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

## Süßer Abschluss

**Palatschinken mit hausgemachter Sauerkirschmarmelade gefüllt**
(Sauerkirschen aus unserem Wirtshausgartl) dazu Vanilleeis 8 Euro

## Voranzeige

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. Adventsonntag, 6. Dezember ab 16 Uhr
mit de Buacha Saitnschinder
und Mundartdichter Ludwig Thoma aus Wörth,
wir verwöhnen Sie mit Adventspezialitäten, Brotzeiten,
Kaffee und hausgemachten Kuchen
Auf Eure Reservierung freuen wir uns, Familie Jungbauer und Team

Wittmann
Landshuter Spezialitäten Brauerei

# 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

**Kalbsbrätnockerlsuppe** 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(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

Wittmann