

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Samstag, 10. Oktober 2026

Küche von 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

Suppen

Festtagssuppe

mit Kalbs - Brätspätzle, Pfannkuchen, Gemüserauten und Schnittlauch 5,80
Euro

Kürbisrahmsüppchen mit Sahnehaube und Kernöl 6,50 Euro

(Hokkaidokürbis aus unserem eigenen Bioanbau)

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 Triemmel) mit Pommes frites 15,50 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

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

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

Sempter Schmankerlbrot,
knuspriges Bauernbrot, mit gebratener Schweinelende,
Champignons und Käse überbacken, dazu ein Salatsträußel 16,50 Euro

Gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel – Lauchgemüse (Kartoffeln aus eigenem Bioanbau) 24,80 Euro

2 Paar Schweinswürstl (Metzgerei Tremmel) mit Sauerkraut, mittelscharfem Senf
und einer Scheibe Brot 12,50 Euro

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

Süßer Abschluss

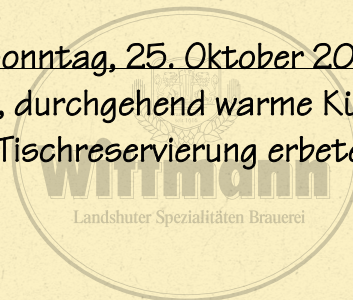
Palatschinken mit
hausgemachter Sauerkirschmarmelade (aus unserem Wirtshausgarten) und Vanilleeis 8 Euro

Voranzeige

25. Oidboarisches Wochenende

Samstag, 24. Oktober 2026,
ab 19:30 Uhr spielt die „Ledawix“, Eintritt 8 Euro, Kartenvorverkauf

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