Gasthof Sempt
Wirtshaus / Hotel

Speisekarte für Samstag, 21. November 2026
Küche von 11 bis 14 und 17 bis 20:30 Uhr
Auch zum Abholen, Bestellung unter Tel: 08709/1775

Rosato Lemon / 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

Kürbisrahmsüppchen mit Sahnehaube und Kernöl 6,50 Euro

Hauptgerichte

Tagliatelle mit Rahmpilzsoße 14,80 Euro

Gebratener Rehrücken (Jagdrevier Eitting),
mit hausgemachten Spätzle und Rosenkohl 26,50 Euro

Gebratenes Zanderfilet
auf Rahmwirsing, dazu Kartoffeln 24,80 Euro

Pfefferteller, Medaillons von Putenbrust, Schweine- und Rinderlende,
dazu Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Salat 23,50 Euro

Almschnitzel, paniertes Schnitzel mit Schinken, Speck, Zwiebeln und Käse
überbacken, dazu Röstkartoffeln und Salat
18,90 Euro

Dreierlei vom Grill, mit Medaillons von der Putenbrust, Schweine- und
Rinderlende, dazu Pommes frites,
hausgemachte Kräuterbutter, Dip und Salat 23,50 Euro

Gasthof Sempt
Wirtshaus / Hotel

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

Kaspressknödel auf Rahmwirsing 14,80 Euro

Wildschweinragout mit Semmelknödel und Blaukraut 20,50 Euro

Putengeschnetzeltes in Paprikarahmsoße, dazu Nudeln und Salat 18,90 Euro

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

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

Süßer Abschluss

Panna Cotta mit hausgemachtem Holunder – Apfelkompott
(Äpfel und Holunder aus unserem Wirtshausgartl) 6 Euro

Palatschinken mit hausgemachter Birnenmarmelade gefüllt
(Birnen aus unserem Wirtshausgartl) dazu Vanilleeis 8,50 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

Noch kein Weihnachtsgeschenk?
Kartenvorverkauf für unsere Veranstaltungen
im neuen Jahr hat begonnen
Barbara Weinzierl, am Samstag, 20. Februar 2027
Das Knödelkomplott, am Samstag, 20. März 2027
Nini Hölz, am Freitag, am 16. April 2027
Auf Eure Reservierung freuen wir uns, Familie Jungbauer und Team

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
Landshuter Spezialitäten Brauerei