

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Samstag, 21. März, Küche von 17 bis 20:30 Uhr
und Sonntag, 22. März, Küche von 11 bis 14 und 17 bis 20:30 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Nur für kurze Zeit:

Ergolator, dunkler Doppelbock von der Brauerei Wittmann,
alc 7,5 % vol., Halbe 4,40 Euro

St. Sixtus, dunkler Doppelbock von der Hohenthanner Schlossbrauerei,
alc. 8 % vol. Halbe 4,40 Euro

Zweigelt Frizzante vom Weingut Beyer 0,1l 3,80 Euro

Rosato Lemon / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 6 Euro

Suppen

Blumenkohlrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

Festtagssuppe mit Pfannkuchen, Kalbsbrätlnockerl und Gemüserauten 5,80 Euro

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes in Austernpilzrahmsauce
auf Tagliatelle, dazu Salat 18,90 Euro

Pfefferteller, Medaillons von der Putenbrust,
Schweinefilet und Rinderlende, in Pfefferrahmsauce,
dazu Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle sowie Salat 24,50 Euro

Dreierlei vom Grill, mit Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende,
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip,
sowie Salat 24,50 Euro

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

Sempter Schmankerlteller mit Rinderschmor- und Schweinebraten,
dazu Kartoffel- und Semmelknödel, sowie Blaukraut 21,80 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Sempter Biergartenschnitzel,
mit süßem Senf und Meerrettich bestrichen,
in Brezenbrösel paniert, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 17,50 Euro

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

Tagliatelle mit Austernpilzrahmsoße 14,80 Euro

Bärlauchpfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt,
dazu ein Salatsträußchen 14,80 Euro

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

Gebratenes Zanderfilet
auf Karotten - Brokkoli - Gemüse, dazu Kartoffeln aus der Schapolterau
24,80 Euro

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

Bratensülze 8,80 Euro
Portion Röstkartoffeln 3,80 Euro / Semmel 1,20 Euro / Scheibe Brot 0,80 Euro

Süßer Abschluss

Hausgemachte Himbeer – Panna Cotta 5,80 Euro

Voranzeige

Hoagartn am Sonntag, 19. April ab 15 Uhr

mit de Buacha Saitnschinder und „Powerziach“ Martin Kraft

~*~*~

Für d`Musikanten geht der Huad rum.

~*~*~

Wir verwöhnen Sie mit warmen Gerichten, Brotzeiten, Kaffee und Kuchen
Auf Eure Tischreservierung freuen wir uns

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 Sauerkraut 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

Brotzeiten

Bayerischer Wurstsalat 6,10 Euro

Schweizer Wurstsalat 7,50 Euro

Brotzeitteller 12,80 Euro

Käseteller mit Emmentaler, Bayerischem Weichkäse,
Obazden und Butter 13,50 Euro

Portion kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurken und Butter 7 Euro

Bitte separat dazu bestellen: Scheibe Brot 0,80 Euro / Semmel 1,20 Euro

Kinderspeisekarte

Kinderschnitzel mit Pommes frites und frischen Salaten ^(2,3) 11 Euro

Kinderschnitzel mit Pommes frites 9 Euro

Kinderschweinebraten mit einem Semmelknödel 9,20 Euro

Portion Pommes frites mit Ketchup 4,50 Euro

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße 4 Euro

Semmelknödel mit Bratensoße 4 Euro

Es kocht für Sie, Renate Jungbauer mit Team

Allergene

Bei Fragen zu Allergenen Inhaltsstoffen,
wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal