

# Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Sonntag, 19. April 2026

Küche ab 11 Uhr

Hoagartn ab 15 Uhr

mit de Buacha Saitnschinder und „Powerziach“ Martin Kraft

~\*~\*~

Eintritt frei, für d`Musikanten geht der Huad rum.

~\*~\*~

Wir verwöhnen Sie mit warmen Gerichten, Brotzeiten, Kaffee und Kuchen

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

Kartoffel - Gemüserahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

Festtagssuppe mit Pfannkuchen, Kalbsbrätlnockerl und Gemüserauten 5,80 Euro

Hauptgerichte

Pfefferteller, Medaillons von der Putenbrust,  
Schweinefilet und Rinderlende, in Pfefferrahmsoupe,  
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

Cordon bleu

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

# Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

¼ von der bayerischen Ente  
mit Kartoffelknödel und Blaukraut 23,80 Euro

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

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

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

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

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelgemüse  
mit Lauch, Karotten und Spinat 24,80 Euro

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln 11 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 12,80 Euro

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

Kohlrabiplanzerl mit Sauerrahmdip, Salatsträußel und Weißbrot 14,80 Euro

Gemischte Brotzeit mit kaltem Braten,  
Emmentaler, Obazden, Butter, Essiggurken und Meerrettich 11 Euro  
Bitte separat dazu bestellen: Scheibe Brot 0,80 Euro / Semmel 1,20 Euro

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Süßer Abschluss

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis 8,50 Euro

# 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<sup>(2,3)</sup> 18,90 Euro

Schweinelende mit frischen Pilzen in Rahm,

dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate<sup>(2,3)</sup> 16,50 Euro

#### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, dazu frische Salate<sup>(2,3)</sup> 16,50 Euro

Kleine Portion 11 Euro

Salat Pute, bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen<sup>(2,3)</sup> 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

# Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

## 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<sup>(2,3)</sup> 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