

Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Sonntag, 21. Juni 2026

Küche von 11 bis 14 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

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

Hohenthanner Natur Radler Blutorange Alkoholfrei
0,33l 4,20 Euro

Lemon Carl von der Brauerei Wittmann, 4,9 % vol.
Helles Vollbier mit Lemon Drop Hopfen 0,33l 4,20 Euro

Hugo / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 7,60 Euro
Sarti Sprizz 8,60 Euro
Crodino alkoholfrei 6,40 Euro

Suppen

Festtagssuppe

mit Kalbsbrätlnockerl, Pfannkuchen, Gemüserauten und Schnittlauch 5,80 Euro

Spargelrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 6,80 Euro

Hauptgerichte

Dreierlei vom Grill, mit Putenbrust, Schweine- und Rinderlende,
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip,
sowie Salat 25 Euro

Gebratenes Zanderfilet an Kohlrabigemüse, dazu
Butterkartoffeln 24,80 Euro

Geschmorte Rehkeule mit
hausgemachten Spätzle und Kohlrabigemüse 23,80 Euro



Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Gekochter Tafelspitz mit
Butterkartoffeln, Meerrettichsoße und Blaukraut 21,80 Euro

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

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

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

Salat Zander, gebratenes Zanderfilet an bunten Blattsalaten 21,80 Euro

Kräuterpfannkuchen mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse gefüllt,
dazu ein Salatsträußel 14,80 Euro

Gebackener Blumenkohl
mit Salatsträußel, Joghurdip und Weißbrot 12,80 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 12,80 Euro

Hofhamer Spargel gebacken,
mit Schwarzwaldschinken, Salatsträußel und Sauerrahmdip 22,50 Euro

Süßer Abschluss

Dessertteller
mit Schokomousse, Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
und Vanilleeis 7,50 Euro

Steckerleis gibt's an der Schenk



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 Bauerubrot 5,80 Euro

Köstlicher Braten

- Schweinebraten mit Semmelknödel und frischen Salaten 15,50 Euro

Frisch am Herd gezaubert

- Putenbrustmedaillons in Rahmsauce, 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