

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Maria Himmelfahrt, Samstag, 15. August 2026

Küche von 11 bis 14 und 17 bis 20:30 Uhr

sowie Sonntag, 16. August, Küche von 11 bis 14 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Apfel – Holunderschorle mit Gartenminze

0,5 liter 4,90 Euro

Hohenthanner Natur Radler Blutorange Alkoholfrei

0,33 l 4,20 Euro

Lemon Carl von der Brauerei Wittmann, 4,9 % vol.

Helles Vollbier mit Lemon Drop Hopfen 0,33 l 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

Hauptgerichte

Cordon bleu

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

Sempter Schmankerlteller mit Rinderschmor- und Schweinebraten,
dazu hausgemachte Spätzle und Semmelknödel, sowie Salat 21,80 Euro

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

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Marinierter Putenspieß an Ofenkartoffeln (aus eigenem Bioanbau),
dazu Joghurt - Knoblauchdip und Salatsträußerl 18,90 Euro

Salat Pfifferlinge, gebratene Pfifferlinge auf buntem Blattsalat 19,80 Euro

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

Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel 19,80 Euro

Schweinelende mit „Pfiff“, Schweinelenochen mit Pfifferling Rahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate 22,50 Euro

Rindenschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 22,80 Euro

Tagliatelle mit frischem Gemüse in Rahm 14,80 Euro

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

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

Gebratenes Zanderfilet
auf Tagliatelle mit buntem Gemüse in Rahm 24,80 Euro

Süßer Abschluss

Palatschinken mit

hausgemachter Sauerkirschmarmelade (aus unserem Wirtshausgarten) und Vanilleeis 8 Euro

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 6,30 Euro

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
Renate und Michael Jungbauer mit 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

Kalbsbrätlnockerlsuppe 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 Salatsträußern, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

Gebackene Milzwurst, Metzgerei Tremmel,
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 11,80 Euro