

Speisekarte für Sonntag, 23. August 2026

Küche von 11 bis 14 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

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

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Salat 22,80 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 Sempst

Wirtshaus Hotel

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

Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel 19,80 Euro

„Schweinefilet mit Pfiff“, Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingrahmsoße,
dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate 25,50 Euro

Gebratene Lamm Koteletts auf Speckbohnen,
dazu Ofenkartoffeln (Kartoffeln aus eigenem Bioanbau),
hausgemachte Kräuterbutter und Dip 18,90 Euro

Gebratenes Zanderfilet
auf Tagliatelle in Zitronensoße, dazu Brokkoli 24,80 Euro

Süßer Abschluss

Hausgemachte Himbeer – Panna Cotta 6 Euro

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne 6,30 Euro

Öffnungszeiten diese Woche

Sonntag, 23.08. von 11 bis 14 Uhr

Montag, 24.08. ab 17 Uhr, Küche bis 20:30 Uhr

Dienstag, 25. und Mittwoch, 26.08.

jeweils von 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr, Küche bis 20:30 Uhr

Donnerstag 27.08. ab 17 Uhr, Küche bis 20:30 Uhr

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

Griebenschmalztöpfel 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 Salatsträußel, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

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