

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Sonntag, 06. September 2026

Küche von 11 bis 14 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Rosato Lemon / Hugo / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 7,60 Euro

Sarti Sprizz 8,60 Euro

Crodino alkoholfrei 6,40 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

Suppen

Festtagssuppe

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

Kohlrabi – Karottenrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

Hauptgerichte

Cordon bleu

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

Dreierlei vom Grill, mit Putenbrust, Schweine- und Rinderlende,

dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter und Dip,

sowie frischen Salaten 25 Euro

Pfefferteller, mit Putenbrust,

Schweine- und Rinderlende, in Pfefferrahmsoße,

dazu Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle, sowie Salat 25 Euro

Pfifferlinge in Rahm mit Semmelknödel 19,80 Euro

Landshuter Spezialitäten Brauerei

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

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

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

Abgebräunter Leberkäse (Metzgerei Tremmel) mit Spiegelei und Röstkartoffeln 11 Euro

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

Gebratenes Zanderfilet auf mediterranem Gemüse, dazu Ofenkartoffeln (aus eigenem Anbau) und Joghurt - Knoblauchdip 24,80 Euro

Mediterranes Gemüse mit Ofenkartoffeln (aus eigenem Anbau), Joghurt – Knoblauchdip und Salatsträußerl 13,80 Euro

Hausgemachte Kuchen

Stück Himbeer – Frischkäsetorte 4,40 Euro

Stück Apfelkuchen oder Schoko – Birnenkuchen je 4 Euro
(Apfel und Birnen aus unserem Garten)

Öffnungszeiten diese Woche

Sonntag, 06.09. von 11 bis 14 Uhr

Wir machen Betriebsurlaub von 07. bis einschließlich 20.09.

Ab Montag 21. 09. ab 17 Uhr geöffnet

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

Köstlichen 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

Schweinelenende 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 Salatsträußel, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

Gebackene Milzwurst, Metzgerei Tremmel,

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 11,80 Euro