Gasthof Sempt
Wirtshaus / Hotel

Speisekarte für Montag, 02. November,
Küche von 17 bis 20:30 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter Tel: 08709/1775

Apfel – Holunderschorle mit Gartenminze
0,5 liter 4,90 Euro

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

Nur für kurze Zeit - und nur bei uns
Halbe Oidboarisch Bier von der Brauerei Wittmann 4,40 Euro

Suppen

Montagssuppe mit Leber- und Kalbsbrätspätzle 5,80 Euro

Kürbisrahmsüppchen mit Sahnehaube und Kernöl 6,50 Euro

Hauptgerichte

Rahmpilze mit Semmelknödel 13,80 Euro

Gebratenes Zanderfilet auf Herbstgemüse, dazu Kartoffeln 24,80 Euro

Schweinefilet in Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Salat 20,80 Euro

Rehragout (Jagdrevier Eitting) mit Semmelknödel 15,80 Euro

Cordon bleu
mit Pommes frites **oder** Röstkartoffeln, dazu Salat 18,90 Euro

Dreierlei vom Grill, mit Medaillons von der Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende, dazu Pommes frites,
hausgemachte Kräuterbutter, Dip und Salat 25 Euro

Gasthof Sempt
Wirtshaus Hotel

Burgunderbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

Buntes Herbstgemüse in Rahm mit Kartoffeln 12,80 Euro

Gebackene Weißwurstradl (Metzgerei Tremmel)
mit süßer Senfsoße, dazu hausgemachter Kartoffelsalat 10,50 Euro

Sempter Gröstl, mit Bratenfleisch, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln
und Spiegelei, dazu Salat 13,80 Euro

Pfefferteller, Medaillons von Putenbrust, Schweinefilet und Rinderlende,
dazu Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Salat 25 Euro

Süßer Abschluss

Palatschinken mit hausgemachter Sauerkirschmarmelade gefüllt
(Sauerkirschen aus unserem Wirtshausgartl) dazu Vanilleeis 8 Euro

Stück Quark – Streuselkuchen 4 Euro

Voranzeige

Martini am 11.11., Gänsebrüste und ¼ Ente,
gerne auch mit Vorbestellung,
von 11 bis 14 und von 17 bis 20:30 Uhr, solange der Vorrat reicht.
Laternenmaß 11,11 Euro

Advent – Hoagartn

Am 2. Adventsonntag, 6. Dezember ab 16 Uhr
mit de Buacha Saitnschinder
und Mundartdichter Ludwig Thoma aus Wörth,
wir verwöhnen Sie mit Adventspezialitäten, Brotzeiten,
Kaffee und hausgemachten Kuchen

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

Kalbsbrätnockerlsuppe 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 Salatsträußerl, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

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

Wittmann
Landshuter Spezialitäten Brauerei