

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Donnerstag, 26. Februar 2026

Küche von 17 bis 20:30 Uhr

Auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Nur für kurze Zeit:

Ergolator, dunkler Doppelbock von der Brauerei Wittmann,
alc 7,5 % vol., Halbe 4,40 Euro

St. Sixtus, dunkler Doppelbock von der Hohenthanner Schlossbrauerei,
alc. 8 % vol. Halbe 4,40 Euro

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

Rosato Lemon / Aperol Sprizz / Lillet Wild Berry 6 Euro

Suppen

Kürbissrahmsüppchen mit Sahnehaube und Kernöl 5,80 Euro

Kraftbrühe mit Semmel – Kalbsbrätelöffchen und Gemüserauten 5,80 Euro

Gebratener Ziegenkäse mit Honig auf Schwarzbrotcrouton,
dazu hausgemachtes Aprikosen Chutney und ein Salatsträußel 8 Euro

Hauptgerichte

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

Dreierlei vom Grill mit Medaillons von Putenbrust, Rinder- und Schweinefilet
dazu Pommes frites, hausgemachte Kräuterbutter, Dip und Salat 25,50 Euro

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

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Rindergulasch mit Semmelknödel und Salat 19,80 Euro

Schweinefiletmedaillons in Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelkroketten, hausgemachte Spätzle und Salat 22,50 Euro

Tagliatelle mit Rahmpilzsoße 14,80 Euro

Salat „Lecker Schmecker“,
bunter Blattsalat mit Hirtenkäse und gebratenen Austernpilze 16,90 Euro

Kräuterpfannkuchen mit Blattspinat und Hirtenkäse gefüllt,
dazu ein Salatsträußchen 14,80 Euro

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln 11 Euro

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

Süßer Abschluss

Palatschinken mit hausgemachter Himbeermarmelade und Vanilleeis 8 Euro

Kleiner Kaiserschmarrn mit Vanilleeis oder Apfelmus 8,50 Euro

Dessertteller mit Panna Cotta, Eispraline und Himbeersorbet 8,20 Euro

Hoagarten

am Sonntag, 19. April ab 15 Uhr

mit de Buacha Saitnschinder

weitere Musikanten werden noch bekannt gegeben.

Für d`Musikanten geht der Huad rum.

Wir verwöhnen Sie mit warmen Gerichten,

Brotzeiten, Kaffee und Kuchen

192 Jahre Gasthof Sempt - 1833 bis 2025
112 Jahre in Familienbesitz - 1913 bis 2025

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

Köstlichen Braten

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut 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

Bayerischen Weichkäse gebacken
mit Salatsträußel, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

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