

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Sonntag, 01. März 2026

Küche von 11 bis 14 und 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

Festtagssuppe mit Pfannkuchen, Kalbsbrätlnockerl und Gemüserauten 5,80 Euro

Hauptgerichte

Pfefferteller, Medaillons von der Putenbrust,
Schweine- und Rinderlende, in Pfefferrahmsoße,
dazu Kartoffelkroketten und hausgemachte Spätzle sowie Salat 23,50 Euro

Zweierlei vom Reh, gebratener Rücken und geschmorte Keule
dazu hausgemachte Spätzle, Blaukraut und Preiselbeer Birne 24,50 Euro

Cordon bleu

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

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Rahmwirsing, dazu Kartoffelplätzchen 24,80 Euro

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 22,80 Euro

Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

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

Rindergulasch mit Semmelknödel und Salat 19,80 Euro

Tagliatelle mit Rahmpilzsoße 14,80 Euro

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

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

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei und Röstkartoffeln 11 Euro

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

Gemischte Brotzeit mit kaltem Braten,
Emmentaler, Obazden, Butter, Essiggurken und Meerrettich 11 Euro
Bitte separat dazu bestellen: Scheibe Brot 0,80 Euro / Semmel 1,20 Euro

Süßer Abschluss

Palatschinken mit hausgemachter Himbeermarmelade und Vanilleeis 8 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 Salatsträußerl, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

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