

# Gasthof Sempst

Wirtshaus Hotel

Speisekarte für Sonntag, 21. April, Küche von 11 bis 14 Uhr  
auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

Apfel – Holunderschorle mit Minze 0,5 liter 4,50 Euro

Aperol Sprizz / Hugo // Lillet Wild Berry je 6,00 Euro

## Suppe

Lauchrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

Festtagssuppe mit Pfannkuchen und Kalbsbrätlnockerl 5,80 Euro

## Hauptgerichte

Rinderschmorbraten mit hausgemachten Spätzle und Blaukraut 18,80 Euro

Sempter Schmankekteller mit Rinderschmor- und Schweinebraten,  
dazu hausgemachte Spätzle, Serviettenknödel und frische Salate 18,10 Euro

Gebratenes Zanderfilet an Kohlrabi – Karottengemüse, dazu Kartoffeln und  
hausgemachte Bärlauchbutter 20,90 Euro

Cordon bleu mit Röstkartoffeln oder Pommes frites, dazu Salat 16,50 Euro

Rahmpilze mit Semmelknödel 11,80 Euro

Kräuterpfannkuchen mit mediterranem Gemüse und Hirtenkäse gefüllt,  
dazu ein Salatsträußel 11,80 Euro

Bunter Blattsalat mit Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln 13,90 Euro

## Nachspeisen

Palatschinken mit hausgemachter Aprikosenmarmelade und Vanilleeis 6,80 Euro

Palatschinken mit hausgemachter Himbeermarmelade und Vanilleeis 6,80 Euro

Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeerpüree 5,20 Euro

*Frischer Spargel vom Spargelhof Wieser aus Hofham*

Spargelrahmsüppchen mit Sahnehaube und Croutons 5,80 Euro

*Hofhamer Spargel*

mit zerlassener Butter oder hausgemachter  
Sauce Hollandaise, dazu Kartoffeln aus der Schapolterau 21,50 Euro

- ~ mit rohem und gekochtem Schinken 25,50 Euro
- ~ mit einem Schweineschnitzel „Wiener Art“ 25,50 Euro
- ~ mit einem Schweinelendchen natur gebraten 25,50 Euro
- ~ mit gebratenem Zanderfilet 29,80 Euro

*Gebackener Spargel*

mit Serranoschinken, Sauerrahmdip und Salatsrüüßerl,  
dazu Pane Toskana 21,50 Euro



# Gasthof Sempt

Wirtshaus Hotel

191 Jahre Gasthof Sempt - 1833 bis 2024  
111 Jahre in Familienbesitz - 1913 bis 2024

## Speisekarte

auch zum Abholen, Bestellung unter 08709/1775

### Suppen und Vorspeise

Kalbsbrätlnockerlsuppe mit Gemüserauten 5,80 Euro

Pfannkuchensuppe mit Gemüserauten 5,20 Euro

Griebenschmalztöpferl mit Bauernbrot 5,80 Euro

### Köstlichen Braten

Schweinebraten mit Semmelknödel und Sauerkraut 14,50 Euro

### Frisch am Herd gezaubert

Medaillons von der Putenbrust in Rahmsauce, dazu hausgemachte  
Spätzle und Salat<sup>(2,3)</sup> 15,90 Euro

Schweinelende mit frischen Pilzen in Rahm,  
dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate<sup>(2,3)</sup> 15,50 Euro

### Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites oder Röstkartoffeln, dazu Salat<sup>(2,3)</sup> 15,50 Euro

Kleine Portion 11 Euro

Salat Pute, bunte Blattsalate mit gebratenen Putenbruststreifen<sup>(2,3)</sup> 14,90 Euro

### Bayerischer Weichkäse gebacken

mit Salatsträußerl, Preiselbeeren und Toast 9,80 Euro

### Gebackene Milzwurst

mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Bratensoße 10,80 Euro

Portion kalter Braten mit Meerrettich, Essiggurken und Butter 7 Euro

Scheibe Brot 0,80 Euro oder Semmel 1,20 Euro