

Willkommen

Die Café-Bar Sesar ist ein Ort, an dem Sie sich rundum wohl fühlen sollen. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen, guten Mittagstisch und von unseren Konditor*innen schmackhafte Kuchen und Torten. Dazu gibt es von der Aschaffener Rösterei fair gehandelten Kaffee in Bio-Qualität und verschiedene Teespezialitäten.

Das ist uns wichtig!

Es ist uns wichtig, dass wir Ihnen hochwertige Lebensmittel anbieten, die wir vorzugsweise aus der Region beziehen – so sind unsere Wurstwaren hausgemacht vom hiesigen Metzger, der Käse von der Peitinger Hofkäserei und weitere Milchprodukte aus der Region.

Unser Hähnchenfleisch aus Altenstadt und unsere Eier von glücklichen freilaufenden Hühnern vom Demeter Hof in Hohenpeissenberg, unsere Milch von bayerischen Höfen und unsere Getränke weitestgehend von regionalen Herstellern & Brauereien, sowie von unserem Weinbauern aus der Wachau. Wir achten darauf regional, saisonal & nachhaltig einzukaufen.

Daher gibt es nicht immer alles – und auch der Zuchtlachs muss weichen.

Spitzenkaffees und Tees, Kuchen, Torten und Gebäck finden Sie auf unserer Karte, bzw. an der Theke. Mit unserer Frühstücksauswahl möchten wir Sie einladen, ganz bewusst zu genießen. Frischkäsevarianten, Marmelade und Nussmus – meist hausgemacht, vegetarisch und zum Teil vegan.

Mittags von 12.00 bis 13.30 Uhr gibt es eine kleine Karte mit Salaten, Nudelgerichten, Tagespezialitäten und in der kälteren Jahreszeit unsere beliebten Suppen. Wir kochen täglich selbst, mit Liebe und Kreativität. Das dauert zum Teil ein bisschen – aber frisch gekocht schmeckt einfach besser ;)

Sesars Backwaren werden mit energetisiertem Grander-Wasser und reinem Stein- bzw. Himalajasalz gebacken – das Mehl beziehen wir von ausgesuchten bayerischen Mühlen, das Korn für unsere Vollwertbrote vom Bioland – Bauern aus Schongau.

Wir wünschen Ihnen in unserer Café-Bar eine angenehme Zeit und freuen uns, dass sie bei uns verweilen.

Herzlichst Ihre Familie Sesar und Mitarbeiter*innen im Team
Juli 2021

Frühstück bis 12 Uhr

möglichst regional – saisonal – individuell

Liebe Gäste,
Hunger fällt manchmal unterschiedlich groß aus. Sie können aus den Frühstücksplatten wählen oder von den Extras selbst etwas zusammenstellen. Ganz nach ihrem Gusto!

Zu den Frühstücksplatten reichen wir
ein kleines Heiß/Warmgetränk pro Person

Euro

Leckerbrett für 2 Personen: 22,00

Dreierlei von der Metzgerei, drei Sorten Käse von der regionalen Hofkäserei, Frischkäseduo mit Gemüsesticks, selbstgem. Marmelade, Butter, 2 kl. O-Saft & 4 (Korn)Semmeln

Vegetarisch: 12,00

Frischkäseduo mit Gemüsesticks, 2 Sorten Käse aus der regionalen Hofkäserei, selbstgem. Marmelade, Butter, kl. O-Saft & 2 (Korn)Semmeln

Vital: 12,00

Schinken/Salamiplatte, 2 Sorten Käse aus der regionalen Hofkäserei, selbstgem. Marmelade, Butter, kl. O-Saft & 2 (Korn)Semmeln

A bissl Italien: 12,00

Mozzarella mit Tomaten, Frischkäseduo mit Gemüsesticks, Blauschimmelkäse, kl. O-Saft & 2 (Korn)Semmeln

Vegan: 12,00

Sojajoghurt mit Früchten, vegane Aufstriche, Gemüsesticks, selbstgemachte Marmelade, Nussmus, veganer Butter & 2 (Korn)Semmeln

Süßschnabel: 8,50

Joghurt mit frischen Früchten,
Croissant mit Butter & selbstgemachter Marmelade

Räuberteller wenn einer mitessen will! 2,00

Brotzeit bis 13.30 Uhr

Sesars Brotzeit: 7,80

Roggenbrot mit dreierlei Frischkäse, Käsesticks
und rohem Schinken

1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Geschmacksverstärker / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Farbstoff / 7 Koffein

Frühstück bis 12 Uhr

möglichst regional – saisonal – individuell

Darf es noch etwas sein: Euro

Joghurt mit frischen Früchten (auch vegan) 4,00

MorgenStund® Hirse-Buchweizen-Schrot mit Nüssen & Beeren (vegan) 4,00

Frischkäse-Trio – selbstgem. Aufstriche, Gemüsesticks & 2 (Korn)Semmeln 3,20

Zweierlei vegane Brotaufstriche, Gemüsesticks & 2 (Korn)Semmeln 3,00

Käse hoch drei – 3 Sorten aus der regionalen Hofkäserei Butter & 2 (Korn)Semmeln 4,20

Dreierlei aus der bayrischen Metzgerei, Butter & 2 (Korn)Semmeln 4,20

Eine Portion Tomate-Mozzarella, Butter & Ciabattascheiben 3,20

Butter oder pflanzliche Alternative je 0,50

selbstgemachte Marmelade, Peitinger Honig oder Nussaufstrich je 1,00

Ein weichgekochtes Ei vom Bicklhof 1,50

Belegte Vollkornsemmel mit Schinken und Käse 3,50

Sandwich belegt 3,50-3,80
mit Schinken/Käse; Salami/Käse oder Tomate-Mozzarella

Breze oder Vollkornbreze mit Butter 1,80

Kürbisbreze mit einer Kugel Frischkäse 2,50

Croissant oder Gebäck 2,00

Semmel, VK-Semmel, Breze 0,50-0,80

Guglhupf oder Blechkuchen 2,20

Kuchen 2,50

Torten 2,80

Portion Sahne 0,50

1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Geschmacksverstärker / 3 mit Antioxidationsmittel / 4 mit Farbstoff / 7 Koffein

Wasser – Saft – Bier – Wein

Wasser		<u>Euro</u>
HOPS-Naturreines Gebirgstafelwasser still o spritzig	0,5l	2,50
Krumbacher Mineralwasser	0,25l	1,80
Grander-Wasser aus dem Hahn in der Karaffe	0,5l	1,00
St. Leonhardt Flasche	1,0l	4,30
 Limo und so		
Zitronenlimo, Spezi	0,5l	3,00
	0,3l	1,80
Afri Cola ⁴⁷	0,33l	3,00
Honest Bio-Eistee ohne Kohlensäure	0,33l	3,00
 Gute Säfte von Wolfra und Burkhardt		
Apfel, Orange, Traube, Maracuja, Mango,	0,3l	2,80
Johannisbeer, Rhabarber – auch als Saft-Mix	0,5l	4,00
 Alle Säfte auch als Saftschorle		
	0,3l	2,50
	0,5l	3,50
 Ingwer-Zitronen-Schorle....super lecker „die INGE“		
	0,5l	4,00
	0,3l	2,80
 Spritzige Biere		
Pils	0,33l	3,00
Weißbier hell oder dunkel	0,5l	3,50
Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,50
Helles Augustiner	0,5l	3,50
Alkoholfreies Bier	0,5l	3,50
Radler	0,5l	3,50
Ruß	0,5l	3,50
 Weine und Spirituosen		
Weißwein – grüner Veltliner aus der Wachau	0,2l	3,50
Rotwein – Zweigelt aus der Wachau	0,2l	3,50
 Prosecco Valdo		
Aperol Spritz ⁴⁶ oder Campari Orange ⁴⁶	0,1l	3,00
	0,2l	4,50
Hausbrand aus der Wachau	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,00
...und sonstige Raritäten	2cl	3,00

Heiß- und Warmgetränke & Spezialitäten

Von der Aschaffener Rösterei Kaffee Braun
Gerne auch laktosefrei oder vegan mit Haferdrink

	<u>normal</u>	<u>groß</u>
Kaffee ⁷	2,40	3,00
Cappuccino ⁷	2,40	3,20
Latte Macchiato ⁷		3,20
Milchkaffee ⁷		3,20
Espresso ⁷	1,80	2,60
Espresso ⁷ Macchiato	1,80	
Espresso ⁷ Coretto	3,50	
Espresso ⁷ Ristretto an der Bar	1,00	
Chai Latte - gewürzter Tee mit Milch (lose Teemischung - braucht a bissel Zeit)		3,50
Weißer Traum - weiße Schoki & ein Schuss Espresso ⁷		3,50
Ingwer Kaffee ⁷ mit Honig und Sahne		3,50
Heiße Schokolade - auch mit weißer Schokolade		3,20
Kleine Schokolade für Kinder	2,00	
Kindercappuccino...nur aufgeschäumte Milch	0,50	
Heiße Milch mit Honig	2,60	
Heiße Zitrone oder Heiße Ingwer/Zitrone	2,80	
Tasse Tee	2,20	
Kaffee gerne auch zum Mitnehmen! Im klimaneutralen Recup-Becher, Pfand für Deckel & Becher je		1,00
<u>Tee-Spezialitäten</u>		
Für anspruchsvolle Genießer in der Gusseisen-Teekanne	400ml	5,20
Darjeeling - Schwarztee		
Chinesischer Sencha - Grüntee		
Venus - Kräutertee		
Green Nana - Marokkanische Minze, Tulsi & Chun Mee		
Latin Power Rooibos - Mate mit Mango & Pflaume		

Mittagskarte

möglichst regional – saisonal – individuell

Bestellung von 12.00 Uhr bis 13.30 Uhr am Mo|Di|Do|Fr

Unsere Salate

frischer Salat mit Ciabatta & Frischkäse

	<u>Euro</u>
„Vegetarisch“ mit Mozzarella und gerösteten Kernen	7,50
„Thai“ mit regionalem Putenfleisch und Asia-Sauce	8,50
„Griechisch“ mit Fetakäse, Tomaten & Oliven	8,50
„Mediterran“ regionalem Putenfl., Mozzarella & Crôutons	9,00
„Golden Summer“ mit Avocado, Birne, Kurkumamandeln	9,00
„Grande“ mit Kartoffel-, Karottensalat, Cole Slow, Ei	9,00

Eine zusätzliche kleine Port. Putenfleisch
vom regionalen Fischerhof 2,00

Unser Hausdressing wird mit Joghurt und Ei zubereitet!
Gerne bereiten wir ihnen eine Kräutervinaigrette zu.

Kleine Gerichte

serviert mit Frischkäse und Ciabatta

	<u>Euro</u>
Penne mit Grillgemüse & Pesto-Sahnesauce	8,50
Saisonale, meist cremige Gemüsesuppen (Okt – März) siehe Tageskarte	ab 5,00

Tagesgerichte
entnehmen Sie bitte unserer Tageskarte!

Unsere Gerichte können Sie auch gerne
in der klimaneutralen Recup-Bowl mitnehmen Pfand 5,00

Alle Preise verstehen sich in Euro!