

CAFÉ & BAR

GUSTAV

STUTTGART

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag - Mittwoch & Freitag: 08:00 - 19:00 Uhr

Donnerstag: 08:00 - 20:00 Uhr

Samstag & Sonntag: 09:00 - 19:00 Uhr

Küche täglich von 08:00 - 16:00 Uhr

COME SAY HI



www.cafegustav.de

KAFFEE

decaf +0,3 extra shot +1,2

Espresso / doppio	2,7	3,7
Espresso macchiato / doppio	2,9	3,9
Americano		4,2
Cortado		4,2
Cappuccino / groß	4,2	5,2
Flat White		4,8
Milchkaffee		4,9
Latte Macchiato		4,9
Heiße Schokolade		4,6
“Caotina Noir”		
ChillChoc		4,6
“Entspannter Hanfkakao”		
Chai Latte / Iced		4,9
Matcha Latte / Iced		4,9
Iced Latte		4,9
Iced Americano		4,6
Dirty Chai		5,9

Mókuska Caffè, Stuttgarter Röstkunst, fair produziert und richtig guter Stoff. Wir schäumen mit frischer Bio-Vollmilch (3,8 %) von Schwarzwaldmilch. Immer ohne Aufpreis: Oatly Hafer • Alpro Kokos • vly Erbse • lacfree

Café natürlich
auch to go



WASSER

+ kostenlose
Wasserstation

Tafelwasser mit / ohne	0,2l	1,9
	0,4l	2,9
Gerolsteiner Mineralwasser medium/naturell	0,5l	4,9
Karaffe Tafelwasser mit / ohne	1,0l	4,2

SAFT

Saftschorle		
Apfel / Johannisbeere/ Maracuja	0,2l	3,2
	0,4l	4,5
Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4,2
Smoothie Acai	0,3l	5,8
Himbeere, Erdbeere, Banane, Acai		
Ingwershot	4cl	2,5
Ingwer, Orange, Apfel, Zitrone, Kurkuma		

TEE

Frische Minze / Ingwer	0,4l	4,9
Heiße Zitrone	0,4l	4,2

PAPER & TEA, Bio:

Berry Pomp	0,4l	4,9
------------	------	-----

Früchtetee: Mischung aus Beeren,
Apfelstücken, Hibiskus &
Rosenblüten

Unter den Linden	0,4l	4,9
------------------	------	-----

Teeaufguss mit Lindenblüten,
Apfelstücken & Holunder
(koffeinfrei)

Perfect Day	0,4l	4,9
-------------	------	-----

Mélange aus Weißtee,
Holunderblüten & Aprikose

Mighty Green	0,4l	4,9
--------------	------	-----

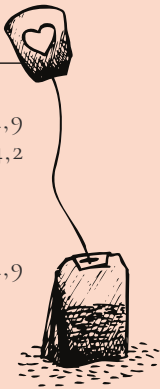
Japanischer Sencha-Tee aus
sonnengereiften Blättern mit
grasiger Note

Brave New Earl	0,4l	4,9
----------------	------	-----

Earl Grey mit Schwarz, Grüntee
& würziger Wacholdernote

Muse	0,4l	4,9
------	------	-----

Darjeeling vom Fuße des
Himalaya, kräftig-komplex &
vollmundig würzig



SÜSSES

Täglich frische Kuchen in unserer Kuchentheke –
alle natürlich hausgemacht.

Du willst einen ganzen Kuchen?

Backen wir dir super gern!

Einfach vorbestellen & abholen.



Nimm ein Stück Café mit nach Hause

Hol dir die Bohnen an der Theke und genieße
den vollen Geschmack zu Hause. Frisch
geröstet, aromatisch und einfach sooooo
unwiderstehlich – so schmeckt jeder Morgen
wie ein kleiner Ausflug ins Gustav.

GUSTAV LIMO

Granatapfel
Limette
Ingwer Limette
Holunderblüte



0,2l 3,8
0,4l 5,2

SEKT

Kessler Cabinet Brut	0,1l	5,5
	0,75l	35
Kessler Hochgewächs Rosé	0,75l	42
Kessler Rosé Piccolo	0,2l	8,5
Prosecco Mionetto / alk frei	0,75l	28
Prosecco	0,1l	5,0
Prosecco Orange	0,1l	4,5

LONG DRINKS

0,2l 9,8

Auch alkoholfrei erhältlich

Gin Tonic

GINStr, Tonic Water, Zitrone

Aperol Sour

Aperol, Orangensaft, Zitronensaft, Soda

Negroni

GINStr, Campari, Wermut, Orange

Moscow Mule

*Vodka, Limettensirup,
spicy Ginger, Minze*



BIER

Meckatzer Radler / Helles / Weiß Gold alk frei	0,33l	3,9
Meckatzer Hefeweizen	0,5l	4,4

SOFTDRINKS



Guava Lemonade - Organic & Vegan	0,33l	3,8
Sauerkirsche Rose Ingwer Kurkuma		
Gerolsteiner Limo	0,33l	3,8
Orange Passionsfrucht		
Fritz Kola / zuckerfrei	0,33l	3,9
Paulaner Spezi	0,5l	4,2

WEIN

Unsere Weine stammen vom "Weingut Karl Haidle" aus dem Remstal. Karl Haidle ist biozertifiziert und arbeitet nach Demeter-Richtlinien



Weiß:

Riesling "Good Vibes", trocken	0,75l	22
	0,2l	6,9

Grauer & Weißer Burgunder, trocken	0,75l	24
------------------------------------	-------	----

Rosé:

Pinot Noir & Pino Meunier, trocken	0,75l	24
	0,2l	6,9

Rotwein:

Spätburgunder aus dem Barrique, trocken	0,75l	24
	0,2l	6,9

SPECIAL:

Lemberger Stetten trocken, bio	0,75l	38
	0,2l	12

Schorle rot/weiß/rosé	0,2l	5,5
-----------------------	------	-----

SPRITZ

0,2l 7,9

NO ALC 0,2l 6,9

Gustav Spritz
Aperol Spritz
Hugo
Campari Spritz
Lillet WildBerry
Gustav Wermut Spritz

Ingwer Spritz
Gustav Tonic
Crodino Spritz
Wildberry Spritz



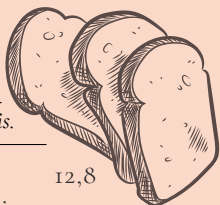
BROTE

Brot auf Wunsch auch glutenfrei – ohne Aufpreis.

Avocado Brot

12,8

Knuspriges Bauernbrot, Avocado Slices,
Feta, marinierte Balsamico-Tomaten,
Sprossen, Mixed-Leaf-Salat
+ veganer Feta 1,0



Hummus Brot vegan

11,5

Knuspriges Bauernbrot, Hummus, Gurke,
getrocknete Tomaten, Rucola



Mediterranes Brot vegan

12,8

Knuspriges Bauernbrot, Pesto Rosso,
Avocado, Grillgemüse, Rucola, Balsamico

Pastrami Brot

13,5

Knuspriges Bauernbrot, Pastrami, Dirty
Mayo, Zwiebelmarmelade, Sprossen,
Mixed-Leaf-Salat

BOWLS

Smoothie Bowl vegan möglich

15,5

Joghurt, Püree aus Himbeeren, Erdbeeren, Bananen,
Mandelmilch & Haferflocken, hausgemachtes Granola,
Chiasamen, Kokos, Schokoflocken & frisches Obst

Overnight Oats vegan

9,5

Mandelmilch, Haferflocken, Mandeln, Chiasamen,
Sonnenblumenkerne, Agavendicksaft & frisches Obst

Joghurt Bowl vegan möglich

7,8

Joghurt, Obst, Honig, Nüsse

FRÜHSTÜCK PARIS

Zwei Croissants, Butter, Marmelade & frischer

9,5

Obstsalat

Unsere leckeren Croissants werden täglich frisch aufgebacken
und können auch mal ausgehen. Auf Nachfrage gibt es unsere
Croissants auch vegan oder mit Schokolade

Marmelade / Schokocreme / Honig

1,2

Extra Wurst / Käse

3,8

Croissants / Schoko / Vegan

2,5

ON TOP:

Für Brote, Rührei oder einfach on top

Feta

+3,8

Räucherlachs

+4,5

Veganer Feta

+4,5

Avocado Slices

+3,9

Rührei (2 Eier)

+4,5

Extra Wurst

+3,8

2 Spiegeleier

+4,5

Obstsalat

+5,9

EI, EI, EI

Rührei Natur

8,5

3 Eier an kleinem Salatbouquet und Brot

mit Tomate & Feta pikant

11,5

mit Räucherlachs

12,5

mit Speckwürfeln

12,0



UNSERE GUSTAV-EIER

Regional aus Sindelfingen — aus Freilandhaltung.

Die gleichen Eier, die auch wir täglich für Rührei, Brote und
unsere leckeren Kuchen verwenden.



Jetzt auch zum
Mit-Nach-Hause-Nehmen :)

6er Karton
für 3,5

Sprecht uns einfach vorne an der Theke an.

PROTEIN LIEBE



Protein Bowl

15,5

Mixed-Leaf-Salat, gekochtes Ei, Hummus, Feta,
Tomaten, Gurken, Avocado Slices

mit Lachs oder Grillgemüse

+ Veganer Feta

1,0

High-Protein Blaubeer Kuchen

Stk./5,2

Locker gebacken, mit fruchtigen Blaubeeren & extra
Protein

Daily Bake – tagesabhängig verfügbar.
Frag uns gern, ob er heute da ist.

Frühstück
bis 13 Uhr :)

GUSTAV ETAGERE

für 2 Personen 38,5

Käse- und Wurstvariationen, Brotkorb, Butter, Marmelade, Hummus, Tomaten-Feta-Salat, 2 gekochte Eier, Overnights Oats, Granola Joghurt, frisches Obst, Nüsse, 2 frisch gepresste O-Säfte o,1l, 2 Smoothie shots
Natürlich auch veggie ohne Wurst erhältlich :)

Kessler Cabinet Brut o,1l +5,5
Kessler Rosé Piccolo +8,5



MARKTSALAT

Mixed-Leaf-Salat, Avocado, Gurke, Balsamico-Tomaten, hausgerösteter Nuss-Saatenmix, Sprossen, Beeren, frische Kräuter & ein Preiselbeer-Senf Dressing, dazu Brot

Kleiner Marktsalat 6,5

Toppings:

Feta mit Honig +4,5
Vegan Feta mit Agave +4,5
Gekochtes Ei +2,5



SHARING IS CARING

THE PERFECT PAIRING

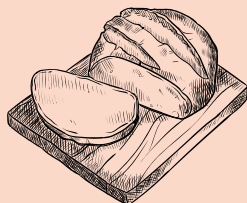
Dips, Chutneys und Eingelegtes? Machen wir alles selbst.

EXTRAS:

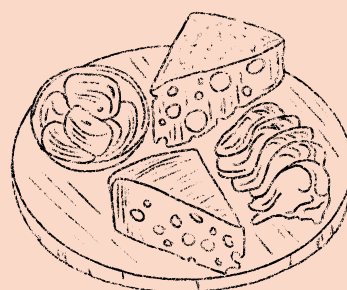
Käsearrangement 18,9

Eine kleine Käse-Reise mit Blauschimmel, Brie, Parmesan und Bergkäse, Käse-Senf, Balsamico-Birne, frischem Brot & gerösteten Mandeln

Extra Brotkorb klein +6,5
groß +9,5



Hummus 3,9
Getrocknete Tomaten 3,9
Oliven-Mix 4,9
Artischocken, Pesto Rosso, Rucola 4,9
Avocado Slices 3,9
Apfel-Ingwer Chutney 3,9
Balsamico-Birne 3,9
Hausgeröstete Mandeln 3,9



MACH KAFFEE, DER HÄNGEN BLEIBT.

BARISTA KURS – CAFÉ GUSTAV

ESPRESSO · BOHNEN & RÖSTUNG · SENSORIK
MÜHLE & SIEBTRÄGER · EXTRAKTION
MILCH · LATTE ART · PFLEGE · TIPPS

CAFÉ GUSTAV
2,5 H
120 € P. P.



ONLINE UND VOR ORT BUCHBAR



LUST AUF WAS NEUES?

SCHAU DOCH MAL IN UNSERE WOCHENKARTE

Saisonal, hausgemacht und mit Sorgfalt ausgewählt. Unsere Wochenkarte bietet wechselnde Gerichte, frisch zubereitet aus hochwertigen Zutaten – genau das richtige für alle, die gern Neues probieren.

Unsere aktuelle Wochenkarte findest Du immer direkt im Café auf der Tafel oder auf Instagram in unseren Highlights.

CAFÉ & BAR
GUSTAV
STUTTGART

Allergenhinweise

Kaffeegetränke & einige Tees enthalten Koffein. Über die in unseren Produkten enthaltene Allergene und Zusatzstoffe geben wir dir gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



Time for some LUNCH

GUSTAV LUNCH

Montag bis Freitag von 12 bis 16 Uhr



Falaffel Bowl 15,5

Couscous, Falaffel, Salat, Tomate, Gurke, Granatapfel, frische Kräuter, Sprossen, Avocado, Tahin Dressing.

+ Feta 3,8

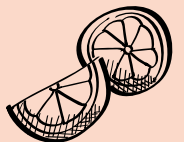
+ veganer Feta 4,5

+ gekochtes Ei 2,5



9,5 **Pasta Avocado**

Pasta, Tomaten-Avocado-Soße, Olivenöl, frische Kräuter, dazu Rucola.



Pasta Rosso 9,5

Pasta, hausgemachtes Pesto "Rosso", Olivenöl, frische Kräuter.

+ Feta 3,8

+ veganer Feta 4,5



Flammkuchen

Crème fraîche, Zwiebel, Emmentaler Käse, Speck 12,9

Tomate und Feta 13,5



WHAT'S NEXT?

Wir lieben neue Ideen! Hast du ein Rezept, das wir unbedingt ausprobieren sollten? Dann schick uns deine Idee einfach per E-Mail an go@cafegustav.de und setze in den Betreff REZEPTIDEE.

Wer weiß – vielleicht zaubern wir schon bald dein Rezept bei GustavLunch oder überraschen unsere Gäste auf der Wochenkarte.



