

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”		
Chai Latte / Iced		4,9
Matcha Latte / Iced		4,9
Iced Latte		4,9
Iced Americano		4,6
Dirty Chai		5,9

Unsere regionale Röstkunst, fair produziert und richtig guter Stoff.

Wähle zwischen unseren Röstungen:
fruchtig-schokoladig
nougatig-schokoladig

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
--------------	------	-----

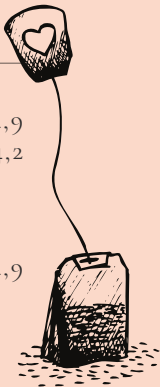
Japanischer Sencha-Tee aus
sonnengereiften Blättern mit
grasiger Note

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.



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

Strammer Max

14,5

Geröstetes Bauernbrot mit Butter, Bergkäse, gerauchter Schinken, Essiggurke und 2 Spiegeleier, 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

9,5

Zwei Croissants, Butter, Marmelade & frischer 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

Frühstück
bis 16 Uhr :)

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

BRUNCH

Special

CHOOSE YOUR BASE

Brötchen



oder

Croissant



natürlich auch vegan

bis 16 Uhr

New York

Honig-Senf-Frischkäse, Lachs, Rührei, Rucola, Balsamico-Creme, Mixed-Salat

10,50

Brunch Boss

Guacamole, Spiegelei, Bacon, Rucola, Babyspinat, Mixed-Salat

10,50

Green Goddess

Guacamole, getrocknete Tomaten, grünes Pesto, Rucola, Mixed-Salat

9,50

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

Protein Blaubeer Kuchen

Stk./5,8

Locker gebacken, mit fruchtigen Blaubeeren & extra

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

Protein Shake

5,8

Hafermilch, Haferflocken, Banane, Vanille Proteinpulver

+ Matcha | + Chai | + Gustav Spezial / +Espresso

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 0,1l, 2 Smoothie shots
Natürlich auch veggie ohne Wurst erhältlich :)

Kessler Cabinet Brut 0,1l +5,5
Kessler Rosé Piccolo +8,5



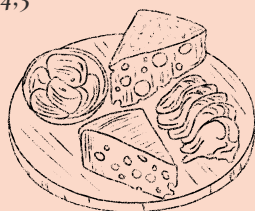
KÄSE- ARRANGEMENT

13,9

Eine kleine Käse-Reise mit Blauschimmel, Brie, Parmesan und Bergkäse, Feigensenf, Marmelade, 1 gekochtes Ei, frischem Brot & saisonales Obst

+0,1 Orangensaft & Smoothieshot +4,5

Extra Brotkorb klein +6,5
groß +9,5



EXTRAS:

Hummus	3,9
Getrocknete Tomaten	3,9
Oliven-Mix	4,9
Artischocken, Pesto Rosso, Rucola	4,9
Avocado Slices	3,9

SHAKSHUKA Á LA GUSTAV

9,5

Pikantes Tomaten-Kichererbsen-Ragout mit Paprika, Karotten, Zwiebeln, Petersilie, dazu Brot

Toppings:

Feta / Feta vegan	+ 3,8
2 Spiegeleier	+ 4,5

MARKTSALAT

11,5

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

UNSERE GUSTAV-EIER

Regional aus Sindelfingen — aus Freilandhaltung.
Die gleichen Eier, die auch wir täglich für Rührei, Brate 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.

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

MACH KAFFEE, DER
HÄNGEN BLEIBT.

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.



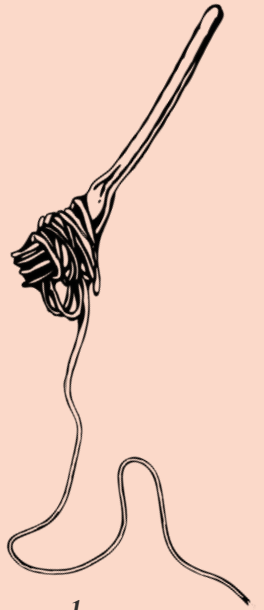
GUSTAV LUNCH

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



10,6 Gnocchi-Bowl

Gnocchi, Salat, Quinoa, Avocado, karamellisierte Tomaten, Gurke, frische Kräuter, Sprossen.



Flammkuchen

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

Tomate und Feta 13,5