

DER GROSSE **GASTRO GUIDE** FÜR STUTTGART UND REGION

STUTTGART GENT AUS

2026

2026 | KOSTET € 12,80

22



4 196318 1412805

LIFT
DAS STUTTGARTMAGAZIN



HIER BEGINNT DER GENUSS

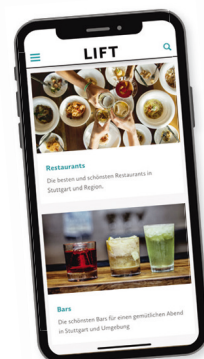
...denn was gibt es Schöneres, als das Handy beiseitezulegen, in der neuen Ausgabe **Stuttgart geht aus 2026** zu stöbern und direkt den nächsten Restaurantbesuch zu planen? In diesem Magazin finden Sie nicht nur die neusten Hypes, sondern die wirklich besten Restaurants, Cafés, Bars, Clubs und Geheimtipps in und um Stuttgart. Hierfür haben wir Neueröffnungen und Klassiker dem ultimativen Gastrottest unterzogen, dazu die besten Food-Events gesammelt und WinzerInnen nach ihren Wein-Tipps gefragt.

Viel Freude beim Lesen,
das **Stuttgart geht aus**-Team

EMPFOHLENE RESTAURANTS,
CAFÉS, BARS, KNEIPEN UND
CLUBS ERKENNT IHR GANZ
EINFACH AN DIESEM AUFKLEBER:



ALLE TIPPS GIBT'S
AUCH ONLINE UNTER:
WWW.LIFT-ONLINE.DE.





IN
HA
LT

MAGAZIN

SO GEHT'S

Wer, wie, was, wieso, weshalb, warum6

WIR MACHEN'S NEU

Die besten Neueröffnungen10

WENN BIER ZUM

GENUSSMITTEL WIRD

Alles rund um Bier-Hypes32

WIE MEISTERHAFTES

SUSHI ENTSTEHT

Die Arbeit von Sushikoch Jun34

WIR STEHEN AUF DIE 0%

Diese alkoholfreien Drinks sind im Trend38

FIX UND LECKER

Die besten Imbisse der Stadt42

WEIN

WEINGUT ZAISS

Familienwein im Wandel der Zeit48

WEIN-EVENTS

Blindext50

WEIN- & SPIRITUOSENSHOPS

Spots für den edlen Tropfen51

BIE BESTEN WEINGÜTER

Direkt beim Erzeuger einkaufen52

BROT

AUSGEZEICHNETES

HANDWERK

Hinter den Kulissen bei Bäcker Treiber56

REZEPTE

Influencerinnen geben Back-Tipps60

DIE BESTEN BÄCKEREIEN

Von Tradition bis Hipster62

RESTAURANTS

STERNE

Haute Cuisine erleben66

EDEL

Für besondere Anlässe70

GUTBÜRGERLICH

Urig und wohltuend78

SCHWÄBISCH

Wie bei Oma86

ITALIEN

Mamma mia!98

IBERIEN

Mehr als nur Tapas112

GRIECHENLAND

Wie auf Kos114

TÜRKEI

teşekkürler!118

AMERIKA

Von Nord bis Süd122

ASIEN

Sushi bis Pad Thai130

AUS ALLEN LÄNDERN

Neue Geschmäcker erleben152

RARITÄTEN

Mal was ganz anderes158

CAFÉS, KNEIPEN UND BARS

CAFÉS

Für die ruhigen Stunden164

FRÜHSTÜCK

Den Tag richtig starten170

SCHNELLES SCHLEMMEN

Better, faster, stronger172

KNEIPEN UND BARS

Von Bierchen bis Mocktail176

INDEX

NACH ORTEN

Alle Lokalitäten nach Orten181

ALPHABETISCH

Alle Lokalitäten alphabetisch184

MAGAZIN





WIR MACHEN'S NEU

Die besten Neueröffnungen10

WENN BIER ZUM

GENUSSMITTEL WIRD

Alles rund um Bier-Hypes32

WIE MEISTERHAFTES

SUSHI ENTSTEHT

Die Arbeit von Sushikoch Jun34

WIR STEHEN AUF DIE 0%

Diese alkoholfreien Drinks sind im Trend38

FIX UND LECKER

Die besten Imbisse der Stadt42

FIX UND LECKER

Stuttgarter Imbisse für FeinschmeckerInnen



IMBISSE BIS 10€

Vom ausgedehnten Brunch zum Mittagstisch mit Pastagerichten oder einem kalten Eis im Sommer bietet das **Attimi (s. Seite 172)** italienisches Flair zu jeder Tageszeit. Neben dem beliebten Mittagstisch für 8,50 Euro hat das kleine italienische Restaurant außerdem eine reichhaltig gefüllte Theke mit Produkten zum Mitnehmen an. Hier finden sich Kuchen und italienische Süßspeisen wie Tiramisu oder Cantuccini. Außerdem verschiedenes Pizzagebäck wie Focaccia, Panzerotti und Piadine. Wer noch mehr braucht findet außerdem Weine, Bio-Öl, Essig, Pasta von Barilla und verschiedene Antipasti im Glas.

Eine wahre Institution in Stuttgart ist seit beinahe 50 Jahren zweifelsohne der **Brunnenwirt (s. Seite 173)**. Zentral am Leonhardsplatz gelegen kommen hier die unterschiedlichsten Charaktere zu Pommes, Curry Spezial, Schweinebauch und Roter Wurst im Brot zusammen. Egal ob aus dem Club, dem Bordell oder einfach wegen des Hungers. Die StuttgarterInnen wissen, was sie an ihrem Brunnenwirt haben, denn während sich um diesen herum immer wieder Veränderung breitmacht, bleibt der Brunnenwirt sich treu.



Nach dem Erfolg des Reiskorns mit seiner kleinen Fusionsküche haben sich die Betreiber 2024 dazu entschieden, am Schillerplatz einen zweiten Laden zu eröffnen. Mit dem **Food Bazar Urban Daily (s. Seite 174)** finden sich dort nun süße und herzhafte Kleinigkeiten wie Focaccia, Eclairs und Karottenkuchen. Außerdem werden verschiedene Kaffeespezialitäten angeboten, deren Bohnen man sich auch mit nach Hause nehmen kann. Wer vor Ort essen möchte, braucht jedoch etwas Glück, denn Sitzplätze sind im kleinen Gastraum nicht gerade massenhaft vorhanden.

Angefangen mit einem kleinen roten Imbisswagen am Karlsplatz bietet das **Kantinen (s. Seite 174)** mittlerweile bis 11 Uhr Frühstück mit Croissants, Müslis, Bagels, Kaffee und frischen Säften an. Ein Großteil der angebotenen Speisen ist dabei zumindest vegetarisch und nach Möglichkeit vegan und mit Bio-Produkten zubereitet. Das gilt auch für Quiches, Wraps, Salate und Suppen, die bei Gästen allen voran in der Mittagspause gefragt sind. Wer möchte kann außerdem die Produkte aus dem Bioladen durchforsten.

Der Name dieses Imbisses' bedeutet aus dem türkischen übersetzt Minze. Doch ein Blick auf die Karte verrät, dass diese weitaus mehr beinhaltet als der Name vermuten lässt. Im **Nane (s. Seite 175)** gibt es unter Anderem Frühstücksgerichte wie Menemen, also Rührei mit Tomaten aber auch Suppen, Süßes, Salate, Dips und türkische Burger oder Döner. Alle Gerichte werden von Besitzerin Hatice Buha-ra und ihrem Mann selbst zubereitet.

Der erste Burger in Stuttgart wurde nicht von McDonald's verkauft, sondern von **Udo** aus Sachsen. Lange bevor Burger einen ähnlichen Hype erfuhren, wie heutzutage Bubble Waffles oder Dubai Schokolade, verkaufte er in seinem kleinen Laden in der Calwer Straße bereits Pommes und Burger. Daran hat sich seitdem auch nichts geändert und es gibt nach wie vor Cheese Burger, Udo Spezial und eine vegane Variante.

A close-up, high-contrast photograph of a red wine bottle being poured into a glass. The bottle is tilted from the upper left, and a stream of dark red wine is captured mid-pour, falling into a tulip-shaped glass that is partially filled. The wine in the glass is bubbling and has a thick head of foam. The background is dark, with a warm, out-of-focus light source in the upper left and a row of small, bright lights at the bottom. The word "WEIN" is superimposed in large, white, bold, sans-serif capital letters across the center of the image.

WEIN

DIE BESTEN WEINEVENTS

Weinbaumuseum Stuttgart

(Do-So+Feiert., Uhlbacher Platz 4, Uhlbach, www.weinbaumuseum.de)

Das Weinbaumuseum bietet BesucherInnen einen spannenden Einblick in die über 2000-jährige Geschichte des Weinbaus in Stuttgart und der Region. In der authentischen „Alten Kelter“ kann man mehr über die Anbauggebiete, Sorten und die Wengter erfahren und im Anschluss einen Wein probieren oder die umliegenden Weinberge selbst erkunden.

2025

Weintasting auf dem Fernsehturm

(Versch. Termine, Leonhardts Im SWR Fernsehturm, Jahnstr. 120, Degerloch, www.leonhardts-stuttgart.de)

Das Weintasting in 147 Metern Höhe auf dem Fernsehturm verspricht nicht nur den Genuss von sechs edlen Weinen, sondern auch den fantastischen Blick vom Turm in den Kessel. Die zu verköstigenden Weine stammen immer aus einem bestimmten Gebiet. So zum Beispiel aus Frankreich, Italien oder der Region. Zu den Weinen wird jeweils eine kleine Speise gereicht.

Wine, Vibes und Pizzettas

(versch. Termine, Die Traube Vinothek, Weinstadt-Strümpfelbach, www.dietraube.com)

Jeden dritten Donnerstag im Monat lädt die Vinothek im Remstal zu einem entspannten Abend in lockerer Atmosphäre ein. Neben ausgesuchten Weinen und Live-Musik gibt es auch eine kleine Auswahl an saisonalen Gerichten und Pizzettas. Wer möchte, kann sich die verköstigten Weine im Nachhinein zuschicken lassen.

2026

Januar

0711spirits

(30./31.1., Wizemann Areal, Quellenstr. 7, Bad Cannstatt, www.0711spirits.de)

Die Messe steht ganz im Zeichen von edlen Spirituosen wie Whiskey, Rum, Gin, Bränden sowie Wein und Bier. Für Pausen und eine angemessene Grundlage steht zudem ein Foodcourt bereit. So kommen neben kleinen und großen Ausstellern allerlei Gäste mit privatem oder beruflichem Interesse auf der 0711spirits zusammen.

Grape Escape

(22.01.+versch. Termine, Hirschstr. 27, Mitte, www.wein-moment.de)

Eine Kombination von Weingenuss und Rätselspaß bietet der Escape-Room mit dem Titel „Vererbtes Doppelleben“. So kommt man nicht nur als Wein- oder Rätselliebhaber auf seine Kosten. Im Team soll das Rätsel über ein mysteriöses Erbe eines Kunstsammlers gelöst werden. Auf dem Weg zur Lösung warten knifflige Rätsel und leckere Weine und versprechen so ein außergewöhnliches Tasterlebnis.

Februar/März

Fellbacher Weintreff

(28.2.+1.3., Alte Kelter, Untertürkheimer Str. 33, Fellbach, www.remstal.de)

Der Fellbacher Weintreff ist nicht nur für Weinkenner und -liebhaber aus dem Remstal ein Pflichttermin. Im filigranen, historischen Ambiente der Alten Kelter bieten über 50 Weingüter mehr als 300 Sorten Wein an. Die BesucherInnen erwartet eine Vielfalt von unterschiedlichen Rebsorten und Stilrichtungen aus unterschiedlichen Weinlagen. Abgerundet wird das Programm durch regelmäßige kommentierte Weinproben.



Juli

ITS Wine Time

(22.7.-7.8., Stuttgart Hbf, Schlossgarten 15/1, S-Mitte, www.its-projekt.de)

Direkt am Gleis 16 wartet der Infoturm am Stuttgarter Hauptbahnhof mit einer Panorama-Aussicht über Stuttgart auf. Von Mittwoch bis Freitag finden hier Afterworks statt. Ausgestattet mit regionalen Weinen vom Weingut Diehl und Speisen vom Fritz Stuttgart kann das Panorama in angenehmer Atmosphäre genossen werden. Der Eintrittspreis von 7 Euro beinhaltet außerdem ein Getränk.

August

Electric Wine

(14.+15.8., Remstalkino/Drei Riesen, Weinstadt, www.electricwine.de)

Seit 2023 verwandelt das Weingut Dobler jedes Jahr für ein Wochenende einen Weinberg in ein kleines Elektromusik-Festival. Hier kommen gute Musik, gutes Essen und natürlich guter Wein zusammen. Zusammen mit einem bunt gemischten Line-Up und einem exklusiven Cuvée für das Festival wird so für die richtige Stimmung gesorgt.

Stuttgarter Weindorf

(20.8.-5.9., Marktplatz/Schillerplatz/Kirchstraße, Mitte, www.stuttgarter-weindorf.de)

Seit genau 50 Jahren bringt das jährliche Event WeinliebhaberInnen aus der gesamten Region im Stuttgarter Zentrum zusammen. Neben den Lauben, die Wein und verschiedene Speisen anbieten

stehen Live-Musik, Afterworks, Vorträge, Tastings und weitere vielfältige Programmpunkte im Mittelpunkt des Geschehens.

Weintage Schorndorf

(28.-30.8., Marktplatz, Schorndorf, www.schorndorf.de)

Die Schorndorfer Weintage feiern ihr 30-jähriges Jubiläum. Zusammen mit einem Rahmenprogramm das Führungen, Verkostungen, Live-Musik beinhaltet, erwartet Gäste auf dem Marktplatz ein regionales gastronomisches Angebot im Zusammenspiel mit regionalen Weingütern, die alle Weinbau auf dem Schorndorfer Grafenberg betreiben.

September

Nacht der Keller

(18.+19.+9., Marktplatz 1, versch. Orte in Weinstadt, www.weinstadt.de)

Jedes Jahr stehen den Gästen der „Nacht der Keller“ die Türen der Weinstädter Gewölbekeller offen. Ein vielfältiges Programm mit ausgewählten Weinen und Live-Musik in den einzelnen Kellern treffen dabei auf Ausstellungen und liebevoll aufbereitete Wein- und Holzfasskeller. So lassen sich die edlen Tropfen aus dem Remstal bei entspannter Atmosphäre und guter Stimmung entdecken.

RES TAU RANT





STERNE

Haute Cuisine erleben66

EDEL

Für besondere Anlässe70

GUTBÜRGERLICH

Urig und wohltuend78

SCHWÄBISCH

Wie bei Oma86

ITALIEN

Mamma mia!98

IBERIEN

Mehr als nur Tapas112

GRIECHENLAND

Wie auf Kos114

TÜRKEI

teşekkürler!118

AMERIKA

Von Nord bis Süd122

ASIEN

Sushi bis Pad Thai130

AUS ALLEN LÄNDERN

Neue Geschmäcker erleben152

RARITÄTEN

Mal was ganz anderes158



TESTS



Butterweicher Kaisergranat, frischer Steinbutt und edler Kaviar. Ein Mini-Leberkäswecle, ein ganzer Laib Sauerteigbrot direkt aus dem Ofen, deftiges Herzbries vom Milchkalb selbstgemachter Kefir und zum Schluss Ap-

STUTTGART

Kann es vom Guten zu viel geben?

Laesâ **NEU**

☎ 0711/16 66 60 📍 Wilhelmsplatz 6, Mitte 🌐 www.laesa.de, @restaurant_laesa
🕒 Do-So ab 18:30 Uhr 🕒 140-150,-

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

Vier-Gänge Menü € 140,-; Sechs-Gänge Menü € 165,-

felküchle wie bei der schwäbischen Oma. Über 600 feinste Weine – all das kann man im Laesâ an einem Abend erleben. Lange war im Eckhaus am Wilhelmsplatz Baustell. Seit Frühjahr 2025 bringt hier ein junges Team „Soul-Dining“ auf den Tisch. Was das ist? Nun, es sieht aus wie Fine Dining, es schmeckt wie Fine Dining, der Preis ist definitiv auch gehoben (ein Fünf-Gänge Menü bekommt man hier für 150 Euro), aber die Stimmung ist gelassener. Das Interieur ist bis ins kleinste Detail stimmig. Alles in dunklen Farben gehalten, fühlt man sich hier – auch durch den besonders aufmerksamen Service – sehr wohl. Der Sommelier Nicolas Reidt hat im Sterne-Mekka Baisersbronn gelernt und kann Wein. Die Geträn-

kebegleitung gibt es für 105 Euro. Aber was er auch kann: eine alkoholfreie Getränkebegleitung (€ 80,-), die so spannend ist, dass sogar die Wein-Trinker am Tisch etwas neidisch sind. So kommt etwa zum ersten Gang, Fenchel mit Verjus und Haselnuss, ein Drink aus Thai-Basilikum, Minze und Gurkenlimonade – Sommer im Glas. Die Minze kommt aus dem Garten seiner Eltern, erzählt er uns. Sowieso ist er sehr gesprächig und geht intensiv auf seine Auswahl ein. Hier versteht jemand, was er tut, und spricht gerne darüber. Nach über fünf Stunden torkeln wir mehr als pappsatt und etwas reizüberflutet aus dem Lokal. Und fragen uns: Kann es von etwas Gutem zu viel geben?

LUK



RUTESHEIM

Ambitionierte Vollversorgung

Das Philippin

☎ 07152/530 63 ☑ Seestraße 7, Rutesheim 🌐 www.das-philippin.de,
 @dasphilippin ☎ Café & Konditorei: Di-Sa 9-17:30 Uhr, So 10-17:30 (sonntags
 keine Mittagsküche), Restaurant: Mi-Sa 18:30-22:30 Uhr ☎ 15,50-149,-

Essen ●●●●●
 Service ●●●●●
 Ambiente ●●●●●

Philippin Bowl € 15,20; 3 Gänge Menü € 109,-

Mitten im beschaulichen Rutesheim erwartet man keine Gastronomie auf höchstem Niveau. Das Philippin jedoch wartet unter Küchenchef Tim Striegel mit einer kulinarischen Rundumversorgung auf: vom klassischen Frühstück über einen preisbewussten Mittagstisch mit schwäbischen Klassikern bis zum Abendmenü, das Ambitionen auf einen Stern erkennen lässt. Im August wird das Abendmenü zugunsten einer Karte mit wenigen, hochwertig ausgewählten Gerichten ersetzt – oder man kann sich mit dem Überraschungsmenü für 69 Euro ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis sichern. Genau das tun wir – auf Anraten des sehr aufmerksamen Services. Wir starten mit einer Brioche mit Frischkäse und Himbeergelee – ein erfrischender Auftakt. Es folgt gewürfeltes Thunfisch-Tatar mit einer sehr zarten Jakobsmu-

schel, aber dennoch einer pikanten Note. Die Burrata mit frischen Tomaten (€ 15,50), die unsere Begleitung gewählt hat, ist für eine Vorspeise fast schon ein wenig zu üppig. Nicht minder großzügig: der Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen und Sommertrüffel. Der Trüffel allerdings geht unter den kräftigen Aromen der anderen Zutaten unter – es hätte ihn nicht gebraucht. Das Menü bietet dann noch eine zusätzliche Überraschung: ein weiterer Dessertgang mit einem zitronig-erfrischenden Sorbet. Der Abend mündet in eine schmelzige Schokoladentarte mit Vanilleeis und Früchten. Fast schon eine Einladung, demnächst die Konditorenkünste im angeschlossenen Café zu probieren. In Rutesheim muss man sich für eine kulinarische Vollversorgung auf höchstem Niveau nicht von der Stelle bewegen.

MR

KURZ UND GUT

STUTTGART

Aus aller Welt

Amici

☎ 0711/227 02 92 ☑ Lautenschlagerstr. 2, Mitte
 🌐 www.amici.de, @amici_stuttgart ☎ Mo-Fr 11:30-14:30+18-23, Sa 18-23:30 Uhr ☎ 18,90-42,90 ☎
 Hier wird auf Spitzenqualität geachtet, egal ob bei der Qualität des Essens, im Service oder bei den Drinks. Gekocht wird mit Rezepten aus aller Welt, elegant vermischt zu einer Fusion-Küche mit mediterranem Twist. Auch für größere Gruppen bietet das schicke Restaurant genug Platz. Zudem finden regelmäßige Events statt, bei denen zu später Stunde auch mal gefeiert werden darf.

ExpertInnen am Werk

Ampulle

☎ 0711/66 41 92 17 ☑ Augustenstr. 31A, West
 🌐 www.ampulle.com, @ampulle_stuttgart ☎ Mo-Sa ab 18 Uhr ☎ 18,90-134,- ☎
 Der Name kommt nicht von ungefähr: Einst

war die Ampulle eine alte Apotheke, heute gehen hier statt Medizin allerdings Steaks, Gin und Wein über die Theke. Sowohl was das Fleisch als auch den Gin angeht, kann man sich auf die qualifizierte Beratung des Personals verlassen. Wer offen für Neues ist, kann sich hier noch überraschen lassen.

Vive la France!

Augustenstüble

☎ 0711/62 12 48 ☑ Augustenstr. 104, West
 🌐 www.augustenstueble.de,
 @augustenstueble_stuttgart ☎ Di-Fr ab 18 Uhr ☎ 36-43,- ☎
 Die Französinen und Franzosen wissen, wie man es richtig macht. Wein wird zum Genuss getrunken, aus der Küche kommt nur Gutes. Ganz nach diesem Motto hält man es auch im Augustenstüble, serviert feinste, französische Spezialitäten und organisiert dazu einmal im Monat Weinproben, die geschmacklich durch ganz Frankreich führen. Am letzten Freitag und Samstag des Monats findet außerdem die

Tour de France culinaire statt, bei der nochmal ein ganz besonderes Menü aufgetischt wird.

Sharing is Caring

Balaustine

☎ 0711/489 90 49 99 ☑ Leitzstr. 63, Feuerbach
 🌐 www.radissonhotels.com, @balaustine_stuttgart ☎ Mo-Fr 12-14+17-0, Sa 17-0 Uhr ☎ 20,50-38,- ☎

So viel Auswahl – wie soll man sich da bloß entscheiden? Gut, dass man das im Balaustine, dem Gourmet-Restaurant im Radisson Blue, gar nicht muss. Denn hier gilt das Sharing-Konzept, bei dem man eine Vielzahl an Gerichten in kleiner Form gemeinsam probieren kann. Die Terrasse mit Blick über Stuttgart und die Weinberge sowie die offene Showküche runden das Ganze perfekt ab.

SCHWÄBISCH

TESTS



STUTT GART

Wie bei Uroma Köhler

VEGAN

Köhlerstüble

☎ 0711/16 66 60 📍 Neckarstr. 209, S-Ost 🌐 www.hotel-koebler.com,
@hotelrestaurantkoebler 🕒 Di-Sa 19-22 Uhr 💰 21,50-27,90

Essen ●●●●●
Service ●●●●●
Ambiente ●●●●●

Hausgemachte Maultaschen € 21,90; Schnitzel nach Wiener Art € 25,90

Gegensätze ziehen sich an. So hofft zumindest das Duo, das sich heute zum Essen verabredet hat. Die eine zugezogen, ist seit über zehn Jahren vegetarisch und hat noch nie einen Zwiebelrostbraten probiert. Der andere, gebürtiger Schwabe, und Fleisch-Fan. Das perfekte Team also. Vor allem, um ein schwä-

bisch-veganes Restaurant zu testen. Ganz wichtig: Nur, wer vorab reserviert, kommt rein. Die GastgeberInnen sind nämlich nur zu zweit und können so besser planen. Mit Vorankündigung betreten die ungleichen Gäste also das Hotel Köhler. Was 1915 als Weinstube begann, wird mittlerweile in der vierten Generation der Familie Köhler geführt. Der Einrichtung sieht man das auch an: viel Holz und einige Schwarzwalduhren sind geblieben. Ein neuer Anstrich und moderne Möbel holen das Ganze in die Gegenwart. Auch bei der Speisekarte mischt sich Altes mit Neuem: Hier wird schwäbische Hausmannskost aufgetischt – aber alles ist vegan. Getreu dem Motto stoßen die Geschmacks-Pole mit ei-

nem 7Up (€ 3,50) und einem trockenen Trollinger aus Fellbach (€ 10,50) an. Und dann wollen sie es wissen: Für den bekennenden Veggie gibt's endlich den ersten Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Spätzle und Trollingersöfle für 27,90 Euro. Saftig-süßlich schmecken die geschmälzten Zwiebeln, den Spätzle und der Soße merkt man an, dass die Rezepte schon ewig in Familienhand sind. Der Geübtere von beiden freut sich über die bissfeste Konsistenz des hausgemachten Steaks aus Kichererbsen, Seitan und Tofu nach „Rumpsteak Art“. Dazu gibt's knusprige Pommes und Kräuterbutter für 27,90 Euro. Auch Fleisch-Fans werden hier glücklich – und Pflanzenbasierte sowieso.

LUK

KURZ UND GUT

STUTTGART

Maultaschen-Magie mit Weltrekord

Alte Kelter

☎ 0711/33 37 33 ☎ Großglockner Str. 36, Untertürkheim 🌐 www.altekelter.com 🕒 Do-Sa 17-22, So+Feiert. 11:30-15 Uhr ☎ 15,20-34,80
1232 Maultaschen in 28 Minuten? Kann man machen – wenn man Frieder Wallenmaier heißt. In der Alten Kelter tischt der Metzgermeister und Fleischsommelier echte schwäbische Hausnummern auf. Neben seinen legendären Maultaschen gibt's auch Rostbraten, Veggie-Varianten und gute Weine aus dem Ländle.

Eleganz trifft regionale Küche

Amsel und Meise

☎ 01516/854 13 50 ☎ Lindenschulstr. 29, Untertürkheim 🌐 www.amsel-undmeise.de 🕒 tägl. 17:30-22:30 Uhr ☎ 13-33,- ☎
Nur wenige Schritte vom Neckarufer entfernt vereint das Amsel und Meise moderne Eleganz mit schwäbischer Küche – klassisch oder vegan. Auf den Teller kommt, was saisonal passt: Bio-Rind, Fisch aus dem Körschtal und Gemüse vom Hof – stets frisch und mit Raffinesse zubereitet.

Tradition, aber bitte mit Twist

Brauereigaststätte Dinkelacker

☎ 0711/60 37 97 ☎ Tübinger Str. 46, Süd 🌐 www.brauereigaststaette-dinkelacker.de 🕒 Mo-Sa 11-23 Uhr ☎ 12,80-32,90
Gutbürgerlich, aber nicht von gestern: In der Brauereigaststätte wird die schwäbische Küche mit frischen Ideen angereichert. Küchenchefin Stefanie Ribas-Hereidia und ihr Team kombinieren regionale Zutaten mit internationalen Einflüssen – von Maultasche bis Überraschungsteller. Dazu: Bier aus der Familienbrauerei, uriges Ambiente inklusive.

Bierkultur mitten in der City

Brauhaus Schönbuch

☎ 0711/72 23 09 30 ☎ Bolzstr. 10, Mitte 🌐 www.brauhaus-schoenbuch.de, @brauhauschoenbuch 🕒 Mo-Do+So 11-0, Fr+Sa 11-1 Uhr ☎ 10,50-29,50
Moderne Brauhausküche, zeitgenössisches Design und ganz viel Bierliebe: Im Brauhaus Schönbuch trifft Brautradition auf Großstadtfair. Sonntags lockt der Brunch mit Frühstück und Mittagessen in einem, und wer Appetit auf mehr hat, wird im Pro-

Bier-Club monatlich mit Gratis-Aktionsbier belohnt.

Heimatküche mit Sahnehäubchen

Café Stöckle by Frecla

☎ 0711/636 46 53 ☎ Johannesstr. 76, West 🌐 www.cafe-stoeckle.de, @cafe_stoeckle_by_frecla 🕒 Di-Fr 10-18, Sa+So 9-18 Uhr ☎ 8,90-27,90
Von saftigen Maultaschen bis zu sündhaft guten Torten. Das Café Stöckle serviert schwäbische Klassiker und süße Highlights mit Feinsinn und Freude. Ein Ort für Frühstücks-FreundInnen, Mittagshungrige und Kuchenfans – mitten im Westen.

Ausgezeichnet Schwäbisch

Der Föhrich

☎ 0711/81 41 56 ☎ Triebweg 95, Feuerbach 🌐 www.derfoehrich.de, @derfoehrich 🕒 Di-So 11:30-22 Uhr ☎ 12,90-29,80 ☎
Im Foehrich wird schwäbisch gekocht – aus regionalen Zutaten, hausgemacht und ohne Schnickschnack. Metzgerware aus der Nachbarschaft, Spätzle von Hand, keine Fertigsoßen. Dafür gab's gleich zwei Löwen und das Green-Chefs-Siegel. Und im Sommer: Ein Lieblingsplatz im „Schwobagärde“ unter alten Kastanien.

Weinlokal mit Herz

Der Rote Hirsch

☎ 0711/84 96 93 73 ☎ Marktstr. 46, Bad Cannstatt 🌐 www.derrotehirsch.de, @derrotehirsch 🕒 Mo-Fr+So 11:30-14:30+17:30-23:00, Sa 9-14:30+17:30-23:30 Uhr ☎ 12,90-35,50 ☎
Im Roten Hirsch dreht sich alles um Heimat – auf dem Teller, im Glas und an den Wänden. Wo schwäbische Klassiker und Weinfactum-Weine aufeinandertreffen, zeigt sich Lokalpatriotismus zeitgemäß. Der Name? Eine Hommage an die alte Weinstube Hirsch – und den Cannstatter Stolz in Rot.

Alpenflair am Waldrand

Die Waldauerin

☎ 0711/34 24 74 55 ☎ Kesslerweg 7, Degerloch 🌐 www.die-waldauerin.de, @die_waldauerin 🕒 Di-Fr 17-23, Sa 11:30-23, So 11:30-22 Uhr ☎ 12,20-30,90 ☎
Hausgemachte Rösti, Kaiserschmarrn und Hüttenklassiker treffen auf alpenländisches Flair, Lichterketten und viel Liebe zum Detail. Die Waldauerin serviert Klassiker und Veggie-Gerichte – draußen unter Bäumen oder drinnen wie auf der Alm. Ein Ort mit Urlaubsgefühl mitten im Grünen.

Restaurant Brunnenstuben



Öffnungszeiten

Mi.-Sa. 17.00-23.00
So. 11.30-14.00 & 16.00-21.00
Montag & Dienstag Ruhetag



Restaurant Brunnenstuben · Thorsten Beyer
Quellenstraße 14 · 71334 Waiblingen
Telefon 0 71 51 / 9 44 12 27

info@brunnenstuben.de · www.brunnenstuben.de



Spülen & Kühlen

Profi-Technik, Top-Service und das unschlagbare Know-how auch für die schwäbische Gastronomie und überall, wo Gäste gerne einkehren.

PLANUNG · BERATUNG · VERKAUF · MONTAGE · SERVICE

DIE GASTROMACHER

DIE PROFIS FÜR DIE GASTRONOMIE

einkauf & logistik gmbh · sieglestraße 33 d · 70469 stuttgart
T.: 0711-89 69 59-0 · www.diegastromacher.de



WEINTIPP



Weingut Karl Haidle:



Weißwein:

**2024 „Ritzling“ Riesling
Trocken 10,90 € / 0,75l**

»Ritzling« ist trocken, zeigt eine dezente Fruchtaromatik sowie klare Mineralität und hat einen animierenden Trinkfluss. Passt perfekt zu leichter, sommerlicher Küche: Salate, Fisch und Gemüse oder einfach solo!

Rotwein:

**2023 Stetten Lemberger
Trocken 16,90 € / 0,75l**

Unser Stetten Lemberger erinnert an dunkle, vollreife Kirschen und hat eine würzige, sehr kraftvolle Struktur. Wir empfehlen ihn zu mediterranen Gerichten, Rind und Gegrilltem.



„Wild Card“:

Rosé Brut 16,90 € / 0,75l

Animierender Rosé Sekt aus klassischer Flaschengärung. Apricotfarben und feinperliger, besticht er durch seine Eleganz und Frische. Perfekt als Aperitif und zum Feiern!

Schwäbisch genießen und dabei lachen

Ferdinand

📞 0711/34 08 69 00 📍 Guts-Muths-Weg 10, Degerloch 🌐 www.ferdinand-restaurant.de, @ferdinand_waldau ⌚ Mo, Di, Do+Fr 16:30-22:30, Sa 11:30-22:30, So 11:30-21:30 Uhr ☎ 15,90-32,90
Im Ferdinand treffen Maultaschen und Gaisburger Marsch auf moderne Raffinesse und internationale Highlights. Kulinarik trifft Kabarett – bei Events mit Humor, Herz und schwäbischer Bühne verschmelzen Kochkunst und Lebensfreude zu einem besonderen Erlebnis.

Schwäbisch zum Teilen

Gasthaus Bären

📞 0711/50 07 08 54 📍 Paulinenstr. 45, West 🌐 www.gasthaus-baeren.de, @gasthausbaeren ⌚ Mo-Fr 12-0, Sa 13-1 Uhr ☎ 6,90-8,90 ☎
Im Gasthaus Bären kommen Maultaschen, Linsen und Co. in kleinen Portionen auf den Tisch – schwäbische Tapas, perfekt zum Durchprobieren oder Teilen. Dazu gibt's feine Drinks, gemütliches Kneipenflair und einen Außenbereich. Besonders charmant: Auch vierbeinige Gäste werden mit einem eigenen Menü verwöhnt.

Dreifach anders, immer besonders

Gasthaus Ochsen

📞 0711/63 38 49 87 📍 Böcklerstr. 25, Süd 🌐 www.ochsen-stuttgart.de, @ochsenstuttgartsued ⌚ Mi-Sa 15-23, So 11:30-15+17-22 Uhr ☎ 16,90-29,80
Der Ochsen vereint Restaurant, Brasserie und Bar – mit schwäbischer Küche, mediterranen Gerichten und kreativen Drinks. Ob Überraschungsmenü, Tapas oder Frühstück vom Markt: Hier wird regelmäßig neu aufgekocht – in entspannter Atmosphäre, drinnen wie draußen.

Ehrlich schwäbisch, mit viel Herz

Gasthaus zum Hirsch

📞 0711/765 53 84 📍 Epplerstr. 27, Degerloch 🌐 www.hirsch-degerloch.de, @hirsch.stuttgart ⌚ Di-Sa 12-15+18-23, So 12-15 Uhr ☎ 15,80-32,- ☎
Frisch gekocht, liebevoll serviert und ohne Fertigkram: Das täglich wechselnde Abendgericht bringt schwäbische Hausmannskost auf den Teller. Der Zwiebelrostbraten ist ein Klassiker, die Terrasse das Sahnehäubchen.

Kronenplatz unter Kastanien

Gasthaus zur Krone

📞 0711/42 17 27 📍 Heumadener Str. 14, Hedelfingen 🌐 @krone_hedelfingen ⌚ Di-So 11-21 Uhr ☎ 14,90-35,90 ☎
Ob zartes Filet, klassische Maultaschen oder deftige Wurstvariationen – in der Krone trifft schwäbisch-bodenständige Küche auf grüne Idylle und entspannte Gastlichkeit. Drinnen gemütlich und urig, draußen unter alten Kastanienbäumen: Der Biergarten lädt zum Genießen, Plaudern und Verweilen ein. Herzlich, familiär, schwäbisch.

Feine schwäbische Tafelkultur

Gasthaus zur Linde

📞 0711/719 95 90 📍 Sigmaringer Str. 49, Möhringen 🌐 www.linde-stuttgart.de, @lindestuttgart ⌚ Mo-Sa 18-23 Uhr ☎ 19,90-41,90
In der über 300 Jahre alten Poststation in Möhringen servieren die Brüder Trautwein schwäbische Küche mit Niveau. Zwischen knarrenden Dielen, Stuckdecken und heimeliger Gastlichkeit kommen Klassiker wie bei Oma auf den Teller – aus besten Zutaten und mit spürbarer Leidenschaft.

Spätzle, Strudel, Sillenbuch

Hasenstall

📞 0151/63 10 52 16 📍 Gewinn 12, Sillenbuch 🌐 www.restaurant-hasenstall.de, @hasenstall_sillenbuch ⌚ Mo+ Do-Sa 17:30-22, So 12-22 Uhr ☎ 10-18,- ☎
Ein Ort wie früher – und genau das macht den Charme aus: Im Hasenstall trifft schwäbische Küche auf Retro-Flair. Wo Kastanien rauschen und Spätzle dampfen, fühlt sich ein Besuch an wie ein Kurzurlaub bei Oma. In Weinstube oder Biergarten wird noch gekocht wie einst.

Vereinsgaststätte mit Biergarten

Hoftäle Degerloch

📞 0711/722 28 20 📍 Gewinn 1, Degerloch 🌐 www.gartenfreunde-degerloch.de, @hoftaele.stuttgart ⌚ Fr 16-21, Sa, So+Feiert. 11-21 Uhr ☎
Zwischen Wiesen und Gärten liegt das „Hoftäle“ der Gartenfreunde Degerloch – ein bodenständiger Ort für schwäbische Küche, gemütliche Nachmittage auf der Terrasse und entspannte Familienausflüge und -feiern. Das Idyll lädt drinnen wie draußen zum Verweilen ein.

SCHWÄBISCH IN DER REGION

ADELBERG

Zachersmühle

Seit 35 Jahren Lieblingsplatz am Kohlbach: Camembert in Bierteig, hausgepresster Most und ein Biergarten mit Eseln, Flammkuchen und Apfelschorle satt. Drinnen wie draußen ein echter Wohlfühlort – mit Kulturprogramm obendrauf. (Zachersmühle 1, Tel. 07166/255, Mi-Fr+So 12-22:30, Sa 12-0 Uhr, www.zachersmuehle.de, @zachersmuehle)

BÖBLINGEN

Brauhaus Schönbuch

Biergenuss und Brunch vereint: Hier trifft schwäbische Küche auf hausgebräutes Bier. Sonntags lockt ein vielfältiger Brunch mit Frühstück und Mittagessen in einem. Perfekt für entspannte Stunden im Biergarten oder drinnen. (Lange Str. 20, Tel. 07051/966 32 80, tägl. 11-0 Uhr, www.brauhaus-schoenbuch.de/boeblingen, @brauhauschoenbuch)

CALW

Brauhaus Schönbuch

Echte Bierkultur in geselliger Runde: In der alten Turnhalle direkt an der Nagold genießt man

frisches Bier, Spareribs all you can eat (montags) und einen üppigen Sonntagsbrunch. Tipp: Im Pro-Bierclub gibt's monatlich ein Aktionsbier gratis. (Auf dem Brühl 1, Tel. 07051/966 32 80, Mo-Do 11:30-22:30, Fr+Sa 11:30-23:30, So 11-22 Uhr, www.brauhaus-schoenbuch.de/calw, @brauhauschoenbuch)

ESSLINGEN

NEU

Blauer Wilhelm

Neu in Esslingen: Das Restaurant verbindet schwäbische Küche mit modernen, veganen und internationalen Einflüssen. Ob Mittagstisch, Baumkronen-Terrasse oder ein Absacker nach Scala-Events – hier trifft Geschmack auf Atmosphäre. (Blumenstr. 15, Tel. 0151/40 39 88 65, Di-Fr 11:30-14+17:30-22, Sa 17:30-22 Uhr, www.blauerwilhelm.de, @blauerwilhelm_es)

Katharinenlinde

Schwäbische Küche mit Aussicht: Die Gaststätte Katharinenlinde in Esslingen serviert regionale Gerichte und hausgemachte Kuchen – umgeben von Natur und mit Blick über das Neckartal. Highlight: der angrenzende Aussichtsturm direkt nebenan. (Katharinenlinde 2, Tel. 0711/75 87 67 88, Mi-Fr 12-20, Sa 11-20, So+Feiert. 11-19 Uhr, www.katharinenlinde.de)



Eselsmühle, Leinfelden-Echterdingen

FELLBACH

Weinstube Burg

Schwäbische Küche, wie sie sein soll: In den historischen Stuben der Weinstube Burg entfaltet sich der Geschmack regionaler Spezialitäten – vom klassischen Rostbraten bis zum gereiften Rotwein aus dem eigenen Keller. (Burgstr. 29, Tel. 0711/34 24 86 96, Mo-Sa 18-23:30 Uhr, www.weinstube-burg.com)

Kleine Traube

In der „Kleinen Traube“ erwartet Gäste ein liebevoll gestalteter Gastraum, herzliche Atmosphäre und ehrliche Hausmannskost. Täglich frische Gerichte – darunter das beliebte „Träubles Schnitzel“. (Franziskanergasse 9, Tel. 0711/35 94 60, Mo+Mi-So 11-23 Uhr, www.kleine-traube.de)

Zum Schwanen

Herzhaft essen, frisch gebräutes Bier genießen und dabei echte Altstadt-Atmosphäre erleben – das Brauhaus zum Schwanen serviert schwäbische Klassiker, vegetarische und internationale Gerichte in gemütlichen Räumen und Gewölbekeller. (Franziskanergasse 3, Tel. 0711/35 32 53, Di-So 17-0 Uhr, www.schwanen-es.de, @brauhaus_zum_schwanen)

FILDERSTADT

Waldschänke zur Distelklinge

In der Distelklinge trifft schwäbische Gastfreundschaft auf ehrliches Handwerk: Seit drei Generationen wird hier mit Herz gekocht und gebacken – vom Zwiebelrostbraten bis zur hausgemachten Torte. Im Sommer lockt



Die Region Stuttgart und Baden-Württemberg ganz neu entdecken



Mi bis Mo ab 11 Uhr
geöffnet mit durchgehend
warmer Küche!
Dienstag Ruhetag

Franziskanergasse 9
73728 Esslingen
Tel.: 0711-35 94 60
www.kleine-traube.de

Täglich
wechselnder
Mittagstisch!

A photograph of a martini glass filled with a yellow liquid, likely a cocktail. A hand is holding an orange in the background, and another hand is resting near the base of the glass. The text "CAFÉS, KNEIPEN UND BARS" is overlaid in white, bold, sans-serif font. The word "UND" is underlined.

CAFÉS, KNEIPEN UND BARS



CAFÉS

Für die ruhigen Stunden164

FRÜHSTÜCK

Den Tag richtig starten170

SCHNELLES SCHLEMMEN

Better, faster, stronger172

KNEIPEN UND BARS

Von Bierchen bis Mocktail176

CAFÉS

KURZ UND GUT

STUTTGART

Vietnamesische Spezialitäten

Ca Phe Ca Phao

NEU

☎ 0711/65 51 58 86 ☑ Birkenwaldstr. 217, Nord 🌐 www.caphecaphao.de, @caphecaphao.stg ☎ Di-So 10:30-19:30 Uhr ☎ 6-16,50
Kräftiger vietnamesischer Kaffee, sanfter Matcha, süßer Egg Coffee oder doch lieber ein Jasmintee? Dazu gibt's hausgemachte Snacks und wechselnde kleine Gerichte, die Einblicke in die Küche Vietnams und Asiens geben – mal herzhaft, mal süß. Wer Neues probieren will, findet hier regelmäßig frische Ideen auf dem Teller und im Glas.

Vintage-Kaffeehaus

Café Bona

NEU

☎ 0157/55 84 13 61 ☑ Heinrich-Baumann-Str. 21, Ost 🌐 @bona.stuttgart

☎ Mo-Sa 10-18, So 12-18 Uhr ☎ 3-10,- ☎

Vintage-Lampenschirme, Kerzenhalter und ein Kronleuchter lassen das Café wie ein Wohnzimmer aus einer anderen Zeit wirken. Hier treffen saftige Kuchen und kräftiger Kaffee auf Tee-, Matcha- und Limonadenvariationen. Hinter dem Konzept stehen Nagi und Onur Bodur, die schon lange in der Stuttgarter Gastro zuhause sind.

Zwischen Schlossmauern

Café Dürnitz

☎ 0711/89 53 54 78 ☑ Schillerplatz 6, Mitte 🌐 www.landesmuseum-stuttgart.de ☎ Di-So 10-18 Uhr ☎ 2,40-9,50 ☎

Zwischen jahrhundertealten Mauern trifft modernes Lounge-Design auf regionale Kuchenklassiker und Aperol Spritz. Hier gibt's

Platz zum Arbeiten, Lesen oder einfach Pause machen – Kinder freuen sich über Babyccino und Spielecke. Und wer mag, bringt sein eigenes Vesper mit, denn der großzügige Bereich ist auch konsumfrei nutzbar.

Kaffee mit Retro-Vibes

VEGAN

Café & Bar Gustav

☎ 0711/48 98 60 02 ☑ Schwabstr. 47, West 🌐 www.cafegustav.de, @gustavstuttgart ☎ Mo+Fr 8-19, Di-Do 8-22, Sa+So 9-19 Uhr ☎ 2,50-38,50 ☎

Mitten im Westen lockt eine kleine Oase mit leichten Retro-Vibes: frisch gebackene Brote, Bowls, vegane Croissants und gemixte Drinks. Der Kaffee stammt von der Rösterei Mókuska, Hafer-, Laktose- oder Erbsenmilch-Varianten sind möglich. Frühstück, Lunch oder ein gemütlicher Kaf-

fee zwischendurch – hier ist für jeden Geschmack gesorgt.

Indoor-Dschungel

Café Hegel

☎ 0711/39 01 45 21 ☑ Eberhardstr. 35, Mitte 🌐 www.cafehegel.de, @cafe-hegel ☎ Mo-Fr 8-20, Sa+So 8:30-20 Uhr ☎ 2,20-44,80 ☎

Zwischen Pflanzen, Wiener Geflecht und grauem Samt warten Pancakes mit Pistaziencreme, Bagels mit Lachs oder Trüffel und ausgefallene Törtchen. Eiergerichte, vegane Optionen und frisch gebrühter Kaffee sorgen für einen Start in den Tag mit Genuss. Dazu Drinks von Sekt bis Cold Brew – Frühstück, Brunch oder Nachmittagssnack, alles stylish serviert.

Kreative Drinks**Siebenundsechzig**

☎ Senefelderstr. 67, West ☎ @siebenundsechzig67 ☎ Mi-Sa 9-18, So 10-18 Uhr ☎ 1,90-6,-
Zuerst Kaffee, dann die Welt retten – im Siebenundsechzig gibt es vielfältige Kaffeespezialitäten, Chai, Matcha, frisch gepresste Säfte und hausgemachte Limonade. Dazu kommen selbstgebackene Kuchen, Cupcakes, Crois-

sants, Brezeln und Panini. Grüne und blaue Räume mit Pflanzen und Büchern laden zum entspannten Verweilen ein.

Handverlesener Kaffee**Suedlager**

☎ 0179/431 45 18 ☎ Möhringer Str. 44B, Süd ☎ www.lovelylots.coffee, @suedlager ☎ Mo-Sa 8-18 Uhr ☎ Handverlesene Bohnen aus fairem Anbau werden mit Finger-

spitzengefühl geröstet und liebevoll zubereitet, wodurch jede Tasse Specialty Coffee ihren eigenen Charakter erhält. In der neuen Filiale am Erwin-Schoettle-Platz treffen urbaner Vibe, klare Linien und viel Kaffee-Liebe aufeinander – ein Ort für bewussten Genuss weit über die To-go-Tasse hinaus.

The Original**Taraba 1.0**

☎ 0711/39 08 26 67 ☎ Neckarstr. 216, Ost ☎ @taraba_coffee ☎ tägl. 10-17 Uhr ☎ 3,20-15,- ☎ Das Café setzt auf minimalistische Eleganz, von eigens gefertigten Tischen bis zu kleinen Kaffeebechern, und bietet eine wechselnde Auswahl handverlesener Bohnen aus aller Welt.

CAFÉS IN DER REGION

BACKNANG**Lille Bønne**

Skandinavischer Holz-Look trifft auf altes schwäbisches Gemäuer, dazu der Blick über Dächer und Fachwerkhäuser – drinnen wie draußen. Baristas zaubern kunstvolle Latte Art, Gebäck kommt gern dänisch inspiriert. Wert gelegt wird auf regionale, faire und selbstgemachte Produkte. (Marktstr. 37, Tel. 07191/902 68 88, Di-Sa 9-18, jeden 1. So im Monat 12-17 Uhr, @lilleboenne)

DITZINGEN**Café Maute**

Seit 30 Jahren lockt das Café mit üppigem Dschungel-Interieur, hausgemachten Kuchen und Torten, Frühstück, Sonntags-Brunch sowie wechselndem Mittagstisch. Viele Speisen sind vegan oder glutenfrei, dazu gibt's ab 15 Uhr Pin- sa, Salate und Eisbecher. (Münchinger Str. 2, Tel. 07156/326 22, Di, Mi, Fr+Sa 9-18, Do 9-21:30, So 10-18 Uhr, www.cafemaute.de)

ESSLINGEN**Café Kauz**

Direkt hinter der Agnesbrücke serviert das Café Kauz Kaffeespezialitäten von Espresso bis Cold Brew, dazu Croissants, Brezeln und vegane Overnight Oats un-

ter der Woche. Samstags warten süßes oder veganes Frühstück sowie selbstgebackene Kuchen. (Bahnhofstr. 32, Tel. 0711/25 51 64 65, Di-Fr 9-17, So+Feiert. 11-17 Uhr, www.cafe-kauz.de)

Hygge

Hell, türkisfarben und voller Charme: Im Bistro in Oberesslingen gibt es Frühstück, süße und herzhaft Kleinigkeiten – alles vegetarisch, viele Optionen auch vegan oder glutenfrei. Das kleine Café zieht gezielt Gäste an, die Wert auf pflanzliche Zutaten legen. (Schorndorfer Str. 69, Tel. 0711/50 45 54 16, Mi, Do+So 12-23, Fr+Sa 12-0 Uhr, www.hygge-esslingen.de)

Lovely Lots Kaffeerösterei

In Esslingens erster Kaffeerösterei dreht sich alles um fair gehandelte, bio-zertifizierte Bohnen. Jeden Dienstag frisch geröstet, bieten die übrigen Tage die Gelegenheit, Sorten mit unterschiedlichsten Geschmacksprofilen zu probieren. (Plocher Str. 87A, Tel. 0179/431 45 18, Mi-Sa 10-18 Uhr, www.lovelylots.coffee)

FELLBACH**Café Wundervoll**

Ein kunterbuntes Erlebnisreich für Groß und Klein: Zwischen Schaukelbänken und Kinderburg gibt es Kaffee, Kuchen und Torten – selbstverständlich auch vegan, laktose- oder glutenfrei. Alle Speisen werden mit ausgewählten regionalen Zutaten frisch zubereitet. (Stuttgarter Str. 36, Tel. 0711/12 38 08 13, Mi-Sa 9-17 Uhr, www.cafe-wundervoll.de)

Bistro & Café Zeitgeist

Hier treffen syrische Inspirationen auf vegetarische und vegane Küche: Ofenkartoffeln, gefüllte Teigtaschen und wechselnde Tagesuppen begeistern ebenso wie selbstgebackene Kuchen. Bunte Sofas, Postkarten und ein Bücherregal laden zum Lesen, Stöbern und Genießen ein. (August-Brändle-Str. 15, Tel. 01575/805 28 06, Mo-Fr 11:30-18, Sa 9-18 Uhr, bit.ly/cafe-zeitgeist, @bistro_cafe_zeitgeist_fellbach)

HERRENBERG**Café Goldammer**

Im Café von Konditormeisterin Lara trifft internationale Erfahrung auf regionale Zutaten: Kuchen, Törtchen und Kaffee werden mit viel Sorgfalt zubereitet. Für besondere Anlässe lassen sich

zudem individuelle Torten nach Wunsch bestellen. (Tübinger Str. 14, Tel. 0176/758 78 54, Do-Sa 10-16, So 13:30-17:30 Uhr, www.cafe-goldammer.com, @goldammer.herrenberg)

LEINFELDEN-ECHTERDINGEN**Café Monokel**

Ausgewählter Kaffee trifft auf ein außergewöhnliches Konzept: Espresso, Filterkaffee oder purer Genuss aus der Rösterei Blackbird, begleitet von einer Weinbar und wechselnder Kunst. Direktgehandelte Bohnen erzählen Geschichten von brasilianischen Kaffeefarmen. (Gartenstr. 14/1, Di+Mi 9-18, Do 9-23, Fr 9-24, Sa 10-0, So 10-17 Uhr, www.dasmonokel.de, @monokel_57)

LUDWIGSBURG**Bønne**

Zwischen Residenzschloss und Ludwigsburgs Gassen serviert das familiengeführte Café Kaffee, alkoholfreien Gin, Smørrebrød und Zimtschnecken – alles mit viel Liebe zubereitet. Skandinavische Einrichtung und sorgfältig ausgewählte Produkte runden das Konzept ab. (Eberhardstr. 16, Tel. 07141/473 90 03, Mi-Sa 9-20, So 9-18 Uhr, www.boenne-ludwigsburg.de)

KNEIPEN, UND BARS

KURZ UND GUT

KNEIPEN

STUTTGART

Späti für Stuttgart

Bauchlädle

☎ 0157/80 51 42 14 ☑ Filderstr. 59, Süd 🌐 www.bauchlaedle.de, @bauchlaedle ☎ Mi+Sa 17-0, Do+Fr 17-1 Uhr ☎

Endlich gibt es auch in Stuttgart einen Späti, der sich perfekt in die Szene einfügt. Hier gibt es nicht nur Bier, Limo und Wein für den Feierabend, sondern auch echte schwäbische Snacks wie Wurstsalat und belegte Brote. Wer mag, kann sich ein Sitzkissen ausleihen und das bunte Treiben auf dem Marienplatz genießen. Der Fokus liegt auf Nachhaltigkeit und regionalen Produkten.

Für Vinyl-Fans

Goldmark's

☎ 0711/23 84 90 00 ☑ Charlottenplatz 1, Mitte 🌐 www.goldmarks.de, @goldmarks_stuttgart ☎ Fr+Sa ab 20 Uhr ☎

Hier dreht sich alles um Vinyl: Hunderte Platten an den Wänden, Lampen aus Vinyl und DJs, die noch richtig auflegen. Rock 'n' Roll, Punk, Soul und Garage füllen den Raum – gelegentlich live, meistens aus den Plattenspielern. Im Sommer zieht es die Gäste zusätzlich in den Biergarten mit Blick auf Schloss und Park.

Studi-Wohlfühlloase

Mata Hari

☎ 0711/50 42 14 79 ☑ Geißstr. 3, Mitte 🌐 www.facebook.com/matahari0711, @mataharistuttgart ☎ Mo-Do+So 15-2, Fr 15-3, Sa 12-3 Uhr ☎ 3-10,- ☎

Hier trifft Studi-Charme auf Kulturpotenzial: ein Mix aus Wohnzimmer-Stil, durchdachtem Getränkesortiment und kleiner, feiner Küche. Innen wie draußen lässt sich unkompliziert plaudern oder ein spontaner Abend genießen. Live-Musik, Motto-Abende und Events sorgen dafür, dass man gerne wiederkommt.

Mitternachtssnacks

Oblomow

☎ 0157/71 53 20 31 ☑ Torstr. 20, Mitte 🌐 @oblomow_stuttgart ☎ Mo-Do 15-5, Fr+Sa ab 15, So 15-3 Uhr ☎ 4,50-8,80 ☎

Bis in die frühen Morgenstunden versammelt sich hier das Nachtleben: DJs, Barleute und MusikerInnen treffen auf Nachteulen, die noch ein Bier oder warmes Fladenbrot genießen wollen. Die Küche bleibt bis drei Uhr geöffnet,

mit veganer Currywurst und weiteren Mitternachtssnacks. Wer spät unterwegs ist, findet hier einen sicheren Hafen und lange Nächte.

Klassiker im Kessel

Palast der Republik

☎ 0711/226 48 87 ☑ Friedrichstr. 27, Mitte 🌐 www.facebook.com/Palast-Stuttgart, @palastderrepublik ☎ Mo-Do 11-2, Fr+Sa 11-3, So 15-2 Uhr ☎ Der achteckige Pavillon oberhalb des Schlossplatzes zieht nicht nur im Sommer alle an. Bänke, Boden und jede Ecke sind besetzt, während Bier, Wein, Cocktails und Kurze fließen. Einst Klohaus, Buchhandlung und Kiosk, ist er heute ein Szenetreff, an dem man bis spät in die Nacht reden, lachen und das Leben mitten in der Stadt genießen kann.



WEINTIPP



Weingut Zimmerle:



2024 VOGEL
Sauvignon Blanc
18,20 €/0,75l

Ein ausgewogener Sauvignon Blanc der nicht zu leise aber auch nicht zu laut daher kommt. Sehr feine Mineralik und trotzdem ausdrucksstark.

2022 KORBER BERG
Lemberger 36,00 €/0,75l
Elegant, würzig und reich an Aromen. Feinmaschiger Gerbstoff, Saftigkeit und Trinkfluss. Hat noch viele Jahre vor sich, zeigt aber jetzt schon seinen Charme!



BRUT ROSÉ
22,00€/0,75l

60% Pinot Meunier und 40% Pinot Noir. 36 Monate auf der Hefe, keine Dosage, kein Schwefel. Da kann man beim Korben knallen regional bleiben. Macht richtig viel Spaß, nicht nur zu den kommenden Festtagen.

KNEIPEN UND BARS IN DER REGION

ESSLINGEN

Karmeliter

Die Esslinger Kultkneipe bringt alle Generationen zusammen. Egal ob Studierende, Rentner oder Hipster, im ehemaligen Karmeliterkloster findet jede und jeder einen Platz. Obwohl sich der Bereich rund um die Kneipe im Laufe der Zeit immer mehr verändert hat, ist das Karmeliter nach wie vor an Ort und Stelle. Im Sommer lädt der gemütliche Biergarten zum Verweilen ein und selbst wenn es das Wetter nicht erlaubt, stehen den Gästen Kicker, Flipper, Darts und Jukebox zur Verfügung. Außerdem hat das Karmeliter mit Silvester und Neujahr nur an zwei Tagen im Jahr geschlossen. (Obertorstr. 8, Tel. 0711/35 61 28, Mo-Fr 11-o, Sa, So+Feiert. 17-o, www.karmeliter.de)

LUDWIGSBURG

BarOn

Den ganzen Tag über bietet das Lokal alles: von kleinen und großen Speisen über Heißgetränke bis zu Cocktails und Weinen. Ob beim Frühstück, Kaffee zwischendurch oder abends bei einem Drink – hier treffen sich Freunde, genießen die Vielfalt der Karte und verbringen entspannt Zeit miteinander. (Marktpl. 13., Tel. 07141/299 76 73, Mo-Do 10-23, Fr 10-o, Sa 9-o, So 10-22 Uhr, www.baron-bistro.de)

SCHORN DORF

Erwins NEU

Eine moderne Tagesbar, die Frühstück, Pinsa, Vesper und Aperitivo vereint – perfekt, um Zeit mit Familie und FreundInnen zu genießen. Hausgemachte Dips, frisches Brot und der hauseigene Wein runden das Angebot ab. (Rosenstr. 49-51, Tel. 07181/406 95 69, Mo-Do 16-23, Fr+Sa 9-1, So 9-22 Uhr, www.das-erwins.de)

Club Manufaktur

Hier treffen schwäbische und orientalische Gerichte auf weitläufigen Biergarten, Jazz, Lesungen und Kinoabende. Konzertsaal, Theater, Treffpunkt für Diskussionen – tagsüber wie abends bietet die Location Raum für Genuss, Kultur und Begegnung und lädt ein, den Abend entspannt ausklingen zu lassen. (Hammerschlag 8, Tel. 07181/231 93, Mi+Do 18-22, Fr+Sa 18-o Uhr, www.club-manufaktur.de)

Steve's Café und Tagesbar NEU

Moderne Frühstückskreationen von Avocado-toast über Rote-Bete-Humus bis zu klassischen Eierspeisen locken tagsüber genauso wie Flammkuchen, frische Waffeln und saisonaler Kuchen. Am Wochenende kann bis 13 Uhr geschlemmt werden. (Gottlieb-Daimler-Str. 3, Tel. 07181/669 74 20, Mo-Mi+So 8-18, Do-Sa 8-22 Uhr)

TÜBINGEN

Sudhaus

Von Konzerten über Kabarett bis Comedy: Diese Location bietet ein vielseitiges Kulturprogramm. Im Foyer gibt es kleine Gerichte und Getränke, draußen lockt der Waldbiergarten mit Speisen vom Grill, Bier und Wein. (Hechinger Str. 203, Tel. 07071/746 96, Büro: Mo-Fr 10-12+14-16, Biergarten: tägl. 16-23 Uhr, www.sudhaus-tuebingen.de)

WAIBLINGEN

Untere Apotheke

Ob mehrgängiges Menü oder à la carte: Jedes Gericht erzählt seine eigene Geschichte. Regionale Zutaten werden mit Kreativität und Liebe zum Detail zu spannenden Kreationen verarbeitet – bekannte Aromen mit überraschenden Kniffen. (Marktpl. 9, Tel. 07151/206 09 91, Mo-Do 12-14:30+18-22, Fr+Sa 12-14:30+18-o, Sa 18-o Uhr, www.untereapotheke.com)

Wyn Kitchen Bar

Hier ist man den ganzen Tag über gut aufgehoben. Unter der Woche lockt die Frühstückskarte, am Wochenende gibt es ausgiebigen Brunch. Wer abends kommt, bekommt statt Eggs Benedict Pinsa und Spritz und kann den Tag auf der schönen Terrasse ausklingen lassen. (Kurze Str. 53, Tel. 07151/173 18 14, Mi+Do, So 10-22, Fr+Sa 10-1 Uhr)