



Kulinarische Köstlichkeiten für Ihre Feier





Ein echtes Stück Stuttgart

Unweit vom Flughafen und Neuer Messe ist unser **Restaurant „Möhringer Hexle“** im *****Hotel Gloria**.

Hier verbinden Ihnen unsere Köche traditionell schwäbische Gerichte mit mediterraner Kochkunst.

Ob **„Wildschweinmaultasche auf Lemberger-Linsen“**, schwäbischen Rostbraten oder Bio-Lachs auf Württemberger-Riesling-Soße, auf unseren saisonal geprägten Karten finden Sie immer das Richtige.

Wir kaufen ausschließlich bei **Winzern und Weinhändlern**, welche sich dem **biologischen Anbau** verschrieben haben. So können Sie bei uns Qualität, Regionalität und das gewisse Etwas essen und trinken.

Warum sind uns ökologische und BIO-Produkte so wichtig?

Insbesondere auf unserer **Weinkarte** finden Sie ausschließlich Weine, die keine chemischen Zusatzstoffe enthalten. Dies ist gut für uns aber auch für unsere Umwelt. Sie erleben hier, dank der strengen Vorschriften, den reinen Geschmack des Weines.

Unsere **Speisenkarte** ist stark **regional geprägt**. Kurze Anfahrtswege gewährleisten uns tägliche Frische. So können wir gänzlich auf **Konservierungsstoffe verzichten**. Kräuter und Gewürze geben unseren Speisen den Geschmack, so dass **Geschmacksverstärker überflüssig** sind.

Auch für Ihre Feier bieten wir Ihnen mit unseren Menüvorschlägen **kulinarische Leckereien** aus der Hexleküche, die Sie in unseren klimatisierten Räumen genießen können.

Gerne beraten wir Sie auch bei der **Umrahmung Ihres Festes**, wenn es um Musik oder um künstlerische Auftritte durch Schauspieler oder Kabarettisten geht.

Unser Team wird Ihnen immer **professionell und freundlich** zur Seite stehen und Ihnen Ihre Wünsche von den Augen ablesen. Wir werden Ihr Fest zu einem **unvergesslichen Ereignis** werden lassen.



Sprechen Sie uns an – wir freuen uns auf Sie!

Impressionen





Wissenswertes für eine erfolgreiche Veranstaltung von A bis Z

Absprache

Um für Sie als Gastgeber und uns als Veranstalter eine optimale Vorbereitung zu gewähren, bitten wir Sie, sich rechtzeitig mit uns in Verbindung zu setzen, damit wir vor Ihrer Festlichkeit persönlich die Details dazu besprechen können:

- Stellen Sie sich Ihr Menü selbst zusammen. Dabei werden wir insbesondere den Anlass und die Personenzahl berücksichtigen.
- Zu allen Menüs servieren wir vorab Brot und Aufstrich.
- Sie haben Ihr Leibgericht nicht gefunden? Kein Problem, seien Sie mit uns kreativ!
- Selbstverständlich offerieren wir weitere Speiseideen, ob saisonal, regional, von Wald und Wiesen, aus Fluss und Meer ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.
- Gerne können Sie einzelne Gerichte Ihres Festmenüs nach Absprache vorab verkosten. Wir berechnen dafür die regulären einzelnen Gänge.

Dekoration

- Ihre Dekoration dürfen Sie gerne mitbringen. Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen Kerzenlichter ohne Berechnung zur Verfügung.
- Für den Blumenschmuck berechnen wir € 16,50 pro Väschen. Gerne besorgen wir Ihnen auch exklusive Gestecke und Arrangements. Preise auf Anfrage.
- Um Ihrer Feier einen noch festlicheren Rahmen zu geben, stellen wir Ihnen gerne weiße elegante Stuhlhussen zur Verfügung. Pro Husse berechnen wir Ihnen € 3,50 für die Bereitstellung und Reinigung.

Gästezahl

Teilen Sie uns bitte spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung die genaue Personenzahl mit. Bei der Menübereitstellung und der Menüberechnung legen wir diese genannte Zahl zugrunde.



Heißgetränke

Passend zum Kuchen am Mittag, wählen Sie unsere **Kaffeepauschale** und trinken Sie so viel Kaffee, Tee, Espresso, Cappuccino, etc. wie sie möchten (Ausnahme: alkoholhaltige Heißgetränke). Das Kaffeegedeck, die Servicepauschale und Schlagsahne sind ebenfalls enthalten. Preis pro Person € 12,50.

Kinder

Kinder bis 12 Jahren dürfen gerne individuell aus unserer Kinderkarte wählen. Malsachen von uns verschönern den Kindern das Fest zusätzlich.

Korkgeld

Wir halten eine ausgewählte Vielfalt an speziellen BIO-Weinen für Ihr Fest bereit. Sollten Sie trotzdem einen eigenen Wein mitbringen, berechnen wir € 24,00 pro angefangene 0,75l Flasche. Es ist nur gestattet Weine mitzubringen, welche wir nicht im Sortiment führen.

Kuchen

Ob Kommunion, Konfirmation, Hochzeit oder Geburtstag, runden Sie Ihre Feier am Mittag mit Kaffee und Kuchen ab.

Gerne organisieren wir den Kauf Ihres Kuchens. Unsere Bäckereien und Konditoreien, mit denen wir zusammenarbeiten, bieten eine große Auswahl an klassischen Kuchen, cremigen Torten und leckerem Gebäck. Für selbst mit gebrachten Kuchen übernehmen wir keine Haftung!

Menükarten

Gerne erstellen wir Ihre Menükarten für Ihr Fest auf hochwertigem 200 g Papier mit Laserdruck. Wir können Ihre Karte mit einem Bild, Ihrem individuellen Text oder Logos versehen. Der Preis pro Menükarte beträgt € 2,50

Musik

Grundsätzlich können wir Ihre Veranstaltungen mit dezenter Hintergrundmusik über Lautsprecher beschallen.

Darbietungen von Musik sind „GEMA-pflichtig“ und müssen vorher angemeldet werden. Bitte informieren Sie uns vor der Veranstaltung, damit die entsprechende Genehmigung eingeholt werden kann. **Musikdarbietungen müssen bis spätestens 0:30 Uhr beendet sein.**



Nachtzuschlag

Die Sperrzeit beginnt um 24.00 Uhr. Wir berechnen in diesem Fall für jede angefangene Stunde € 80,00.

Parkplätze

Kostenfreie Parkplätze vor dem Haus oder in unserer Tiefgarage während Ihrer Veranstaltung!

Sonn- und Feiertagszuschlag

Außerhalb der regulären Öffnungszeiten berechnen wir € 80,00 pauschal.

Stornobedingungen

finden Sie in unseren Geschäftsbedingungen unter www.moehringerhexle.de

Technik und Ausstattung

Für Ihre Präsentation/Filme/Diashow etc. stellen wir Ihnen gerne einen Full-HD-Beamer für € 30,00 zur Verfügung (Leinwand ohne Berechnung).

Übernachtungen

Gerne bieten wir für Ihre Gäste Übernachtungsmöglichkeiten in unseren schönen Hotelzimmern an. Preis auf Anfrage je nach Saison.





Kalte Vorspeisen

Karamellisierter Ziegenkäsetaler auf Rote-Bete-Carpaccio an Wildkräutern	€ 15,00
Hausgebeizter Lachs mit süßer Senfsoße an feinen Salatherzen	€ 17,00
Carpaccio vom Rind mariniert mit Limetten-Pfeffersoße mit Parmesanspänen	€ 18,00
Räucherforelle mit Preiselbeermousse und Wildkräutersalat	€ 15,00
Tartar vom Räucherlachs mit Salatsträußchen	€ 15,00
Tatar vom Rind an buntem Waldkräutersalat und gehobeltem Pecorino	€ 20,90
Gegrillte Avocado mit gebratenen Garnelen in Mangorelish gefüllt, Wildkräuter	€ 16,00
Bunte Blattsalate mit Radieschen, Kirschtomaten, Gurken und Croutons	€ 10,00
Knackige bunte Salate mit gebratenen Pilzen	€ 12,00

Suppen

Feine Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 8,50
Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€ 11,00
Cremesüppchen von frischen Waldpilzen und Kräutern	€ 9,90
Karotten-Mango-Curry-Suppe mit Garnelenspieß	€ 11,90
Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€ 11,90
Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe	€ 9,90
Süßkartoffel-Chili-Schaumsüppchen	€ 9,90
Tomaten-Kokos-Suppe	€ 9,90
Cappuccino von der Karotte verfeinert mit Ingwer	€ 9,90
Paprikacremesuppe mit Crème fraîche	€ 9,90

Warme Vorspeisen und Zwischengänge

Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat an Kräuterschaum	€ 15,00
Gebratene Garnelen an Ananas-Mango-Chutney mit rosa Pfeffer und Salatbouquet	€ 16,90
Gebratene Riesengarnelen mit Mango, Radieschen und Ingwer-Chili Mayo	€ 17,90
Jakobsmuschelspieß auf Sepianudeln an Safranschaum	€ 17,90
<u>Nur bei uns:</u> Unsere Wildschweinemaultasche auf Lemberger-Linsen	€ 13,90
„Hexle's“ hausgemachte Maultasche mit Jus und Zwiebelschmelze auf lauwarmer Kartoffelsalat	€ 11,90



Fleischgerichte

Zartknuspriger Schweinebraten vom Duroc Schwein an Kräuterrahmsoße mit Karottengemüse und Kartoffelklößchen	€ 24,00
Filet vom Schwein geschnetzeltes in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce an Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle	€ 25,00
Schweinefilet am Stück gebraten auf Apfel-Rahmwirsing mit Calvadossauce und Kartoffelgratin	€ 26,00
<u>Stuttgarter Filetplatte</u> : Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce an Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	€ 29,00
<u>Hexle's Filetplatte</u> : Filet von Schwein und Rind in Kräuterjus auf grünen Bohnen und hausgemachten Spätzle	€ 32,00
<u>Hexle's Triologie</u> : Filet von Pute, Schwein und Rind an Bratensauce mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgratin	€ 34,00
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten unter der Pinienkern-Kräuterkruste an weißem Basilikumschaum und Zitronenrisotto	€ 34,00
Gebratenes Kalbsfilet im rosa Pfeffermantel mit Rotweinjus an Ofentomaten und Orzo	€ 39,00
Kalbsrahmbraten mit Herzoginkartoffeln, Spätzle und Marktgemüse	€ 29,00
Kalbsgeschnetzeltes in feiner Cognac-Sahnesauce mit gebraten Champignons und Bandnudeln	€ 27,00
Kalbstafelspitz aus dem Gemüsesud mit Meerrettichsoße, glacierten Karotten und Petersilienkartoffeln	€ 27,00
Gemischter Baten von Rind und Schwein mit Trollingersöble, Champignons, Marktgemüse und Spätzle	€ 27,00
Rinderrückensteak mit Kirschhaselnusskruste gratiniert an Chili-Schokoladensoße auf Gemüse der Saison und Polenta	€ 32,00
Saftiger Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind mit Bratenjus und hausgemachten Spätzle	€ 35,00
Argentinisches Rinderfilet am Stück gebraten im Kräutermantel an feinem Marktgemüse und getrüffelem Kartoffelpüree	€ 36,00
Rücken vom Hochlandrind am Stück gegart mit sautierten Spitzpaprika und Kartoffelgratin	€ 32,00



Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Aprikosen-Chutney und hausgemachten Spätzle	€ 24,00
Saltimbocca von der Pute an Tomatensugo mit Parmesansegel und Pastaperlen	€ 23,00
Mit Pflaumen gefüllte Perlhuhnbrust an Honig-Rosmarinjus mit kandierten Walnüssen und Tomatenpolenta	€ 24,00
Maispoulardenbrust an Tomatensugo mit Koriander dazu Rosmarinpolenta	€ 24,00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Tomaten-Olivensoße auf Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln	€ 28,00
Braten vom Weidelamm im Heu mit Wildkräutern gegart dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	€ 23,00

Fischgerichte

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingschaum mit glacierten Trauben und Dillkartoffeln	€ 23,00
Gebratenes Lachsfilet an Kräuterschaum mit Safranrisotto	€ 30,00
Dreierlei Filets von Edelfischen an Noilly-Prat-Soße mit Schmortomaten und schwarzen Nudeln	€ 29,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten an Pernodschaum auf glaciertem Wirsing mit Basmatireis	€ 27,00
Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Champagnerschaum	€ 22,00

Vegetarisch

In Olivenöl gebratene Gnocchis mit Zucchini, Pinienkerne und Ziegenfrischkäse	€ 18,50
Gemüsemaultaschen auf Balsamico-Linsen an Kräuterschaum	€ 17,00
Waldpilze in Rahm mit Semmelknödeln und frischen Kräutern	€ 16,00
Tomatenrisotto mit gebratenen BIO-Kräutersaitlingen	€ 17,50
Karamellisierte Ziegenkäse an Ratatouillegemüse	€ 19,00
Kirchererbsen Curry mit Basmatireis	€ 17,00



Dessert

Hausgemachte Crème brûlée an Fruchtsalat	€ 10,00
Maracuja-Parfait mit Ananas-Ragout und Pinã Colada-Espuma	€ 10,00
Joghurteis mit marinierten Mangoscheiben	€ 10,00
"Heiße Liebe" Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 10,00
Dreierlei Sorbet auf Fruchtsoßenspiegel	€ 10,00
Rote Grütze im Einmachglas serviert mit Vanilleeis und Bauernrahm	€ 10,00
Toblerone-Parfait mit lauwarmen Chili-Kirschen	€ 11,00
Kokos-Panna-Cotta mit Mangosoße	€ 9,00
Schwäbische Apfelküchle an Vanillesoße	€ 9,00
Schwarzes und weißes Mousse au chocolate auf Fruchtspiegel	€ 11,00
Rum-Passionsfrucht-Tiramisu mit weißer Schokolade	€ 10,00
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Schaum und frischen Früchten	€ 11,00
Souffle von dunkler Schokolade	
mit flüssigem Kern an Orangen-Minz-Salat	€ 11,00
<u>Hexles Dessertbuffet:</u> Rote Grütze, Bauernrahm, Vanilleeis, frischer Fruchtsalat, Apfelküchle in im-Zucker, Vanillesoße, dunkles Mousse au chocolate mit Kirschen	€ 16,00

Liebe Gäste

Stellen Sie sich aus den Bausteinen Ihr Lieblingsmenü zusammen.
Menüvorschläge für unser All-Inklusive-Angebot erhalten Sie auf Anfrage!

Alle unsere Speisen werden stets **ohne Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker** zubereitet!

Auf Wunsch auch in **BIO-Qualität!**

Sprechen sie uns an!

Ihr Möhringer Hexle – Team



Weitere Angebote rund um Ihr Fest

Aperitif

Gratien & Meyer Crémant brut, Loire, Frankreich	0,75 l	€ 55,00
Kessler brut, Esslingen, Württemberg	0,75 l	€ 42,00
Kessler rosé brut, Esslingen, Württemberg	0,75 l	€ 42,00
Chauffeur Blanc , alkoholfreier Perlwein; Stuttgart, Württemberg	0,75 l	€ 35,00
Ruinart brut, Reims, Champagne, Frankreich	0,75 l	€ 110,00

Kleine Stärkung zum Empfang

Fingerfood

Hähnchen-Spieß in Teriakysoße mit Ananas	€ 4,80
Backpflaume im Speckmantel	€ 2,20
Fleischküchle mit Kartoffelsalat	€ 4,80
Räucherlachs-Flädleroulade	€ 5,20
Blätterteiggebäck mit Käse oder Schinken gefüllt	€ 4,20
Tomaten-Mozzarella-Spieß	€ 2,80
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratener Garnele	€ 5,60
Hausgemacht Mini-Maultäsche auf lauwarmen Kartoffelsalat	€ 5,40
Flammkuchen (vegetarisch o. herzhaft)	€ 10,80

Canapes

Parmaschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch	€ 4,80
Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcreme und Kapernapfel	€ 4,80
Französischer Brie und Feigenchutney	€ 4,60
Parmesan mit getrüffltem Honig	€ 4,80
Geräucherter Lachs mit Meerrettichmouse und Orange	€ 5,40
Gerauchtes Forellenfilet mit Wasabi-Schmand	€ 4,80
Pikantes Tomaten-Frischkäse-Mousse	€ 4,50
Mediterrane Creme auf Pumpernickel und Kresse	€ 4,50

Die Preise beziehen sich auf eine Mindestabnahmemenge von 10 Stück/Sorte.

Diese Liste ist nur ein Auszug unseres Angebots. Weitere Speisen und Getränke können in einem persönlichen Gespräch vereinbart werden!



Anders feiern – für besondere Momente im Leben!

Das All – Inclusive – Paket

Folgende Leistungen sind enthalten:

- Kompetente Beratung im Vorfeld
- Empfang mit Sekt und Orangensaft
- 3 – Gang – Menü
- Tischwein, Wasser, Biere, alkoholfreie Getränke
- Menükarten

Preis pro Person € 79,00

Die oben genannten Leistungen gelten bis 24.00 Uhr. Alle anschließenden Bestellungen werden nach Verbrauch berechnet.

Gerne können Sie weitere Getränke oder mehrere Gänge in diesem Paket wählen. Den Endpreis klären wir in einem persönlichen Gespräch.

Beispiel für ein Menü:

Schwäbische Festtagssuppe

Tranchen vom Schweinerücken auf Rotwein-Rosinensoße
mit Apfelspalten an Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

Mousse au chocolate an Fruchtspiegel

Weitere Vorschläge erhalten Sie gerne auf Wunsch!



Hexle's Special – Event – Idee

Eine wirklich **außergewöhnliche Feier**, die Ihnen mit Sicherheit unvergesslich sein wird ist ein **Menü + Kabarett – Abend**.

Namenhaft Kabarettisten, ob schwäbisch oder nicht, garantieren das besondere Etwas auf hohem Niveau und viel Spaß.

Eine Symbiose von Klein(er) Kunst und großer Küche!

Unsere Künstlerkartei ist umfangreich und bietet für jeden Geschmack das Richtige. Sprechen Sie uns an!





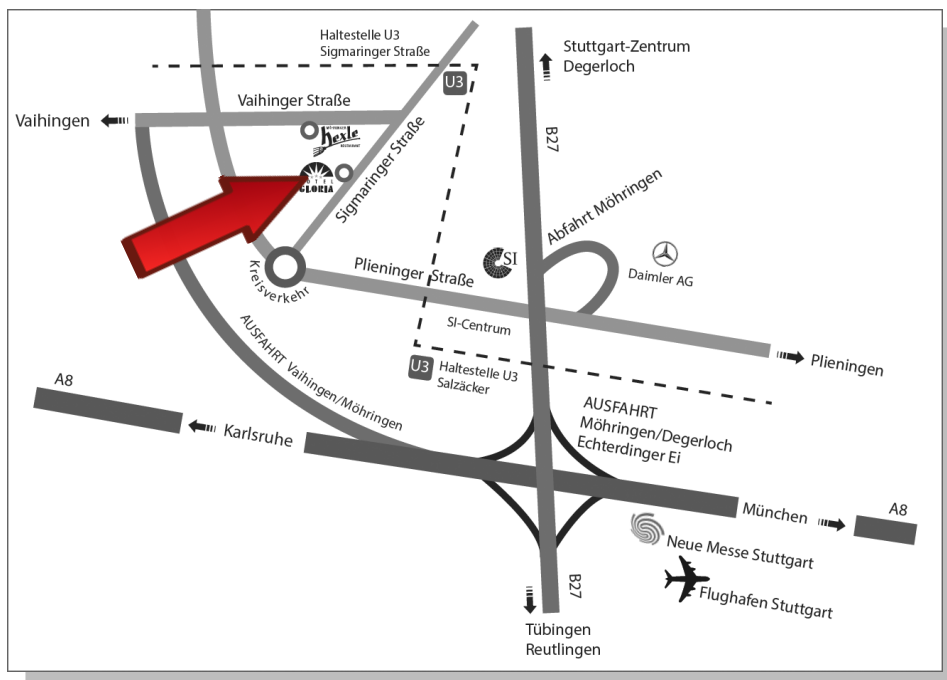
Anfahrt zum Hotel

Unser Standort

zur Autobahn (0,5 km)

zur neuen Messe Stuttgart (5 km)

zum Flughafen (5 km)



Restaurant Möhringer Hexle

Vaihinger Str. 7

70567 Stuttgart

0711-7185-117

Hotel Gloria

Sigmaringer Str. 59

70567 Stuttgart

0711-7185-0