



Auf der geräumigen Sonnenterrasse sorgen Zypressen und Palmen für mediterranes Flair und laden in den heißen Sommermonaten zum Verweilen ein. Foto: e

Leckerer vom Lava-Grill

Möhriinger Hexle startet in Sommersaison und lädt zum Grill'n'Chill

Wer köstliche Speisen aus regionaler Produktion, exzellenten Service und ansässiger Usterhaltung sucht, ist im Restaurant Möhriinger Hexle im Hotel Gloria an der richtigen Stelle. Inhaberin Evelyn Kraft sorgt seit sechs Jahren mit unermüdlicher Hingabe und Kreativität dafür, dass das beliebte Möhriinger Lokal weiter auf Erfolgskurs fährt.

REBECCA STAHLBERG

■ MÖHRINGEN

„Ende Juli starten wir mit unserer Aktion Grill'n'Chill wieder in die Sommersaison“, kündigt Evelyn Kraft an. „Auf unserer wunderbaren Sonnenterrasse mit toskanischem Flair bereiten wir auf einem Lava-Grill vielfältige Fleisch- und Fischspezialitäten zu. Wer mag, kann dabei zusehen, wie unsere Köche das Essen zubereiten.“ Denn auf die hohe Qualität und die Regionalität der Produkte lege man im Möhriinger Hexle großen Wert. „Wir kochen selbstverständlich ohne Geschmacks- und Konservierungsstoffe“, berichtet Betriebsleiter Alexander Scheid. Das Fleisch stamme von zertifizierten Bauern, und man greife stets auf Rohstoffe aus ökologischer Erzeugung zurück.

Im Möhriinger Hexle kann man aber nicht nur in kleinem Kreise die kulinarischen Köstlichkeiten der schwäbischen und auch südländisch inspirierten Speisekarte genießen. Für private Feiern und Tagungen bietet das Hexle die passenden Räumlichkeiten mit einem kompletten Rundum-Service. „Erst im vergangenen Jahr



Der Bankettraum kann ganz nach Wunsch individuell oder saisonal dekoriert werden und ist ideal für Tagungen oder private Feiern. Foto: e

haben ich die Konferenzräume renovieren und modernstes Equipment einbauen lassen“, berichtet Evelyn Kraft. „Geschäftsmittels, Seminare, Schulungen und vieles mehr finden dort den idealen Rahmen. Ein Beamer mit großer Leinwand eignet sich für Präsentationen, und wir haben Platz für bis zu 70 Personen.“ Für Hochzeitsfeiern, Geburtstage, Jubiläen oder andere private Feste kann der Konferenzraum je nach Wunsch ganz individuell festlich geschmückt werden.

„Der Vorteil bei unserem Komplettpaket für Feiern oder Tagungen ist, dass der Kunde genau

weiß, welche Kosten auf ihn zukommen und somit gut kalkulieren kann“, erklärt Alexander Scheid.

„Und bei privaten Feiern, dass er absolut keine Arbeit damit hat, sondern das Fest einfach nur genießen kann“, fügt Evelyn Kraft hinzu. „Wir sind die Heißenmännchen, die im Hintergrund alles erledigen und für ein perfektes Fest sorgen.“

Das Highlight im Herbst ist jedes Jahr die Veranstaltungsreihe Menü und Kabarett, bei der während eines Vier-Gänge-Menüs bekannte Kabarettisten auftreten. „Wir haben dieses Jahr wieder

ganz wunderbare Künstler bekommen. Jeder Einzelne verspricht eine tolle Show und einen amüsanten Abend“, verrät Evelyn Kraft. Im Oktober treten etwa Ingo Böchers und Bernd Kohlhepp alias Hämmerle auf, im November folgen Volkmars Staub und Frl. Womny Wonder.

Im Dezember unterhalten David Leukert und Thomas C. Breuer. „Der Vorverkauf läuft und viele Karten sind schon weg“, berichtet Alexander Scheid. „Wer bei diesen einzigartigen kulinarisch kabarettistischen Events dabei sein möchte, sollte sich schnell Plätze sichern.“