



**Kulinarische  
Köstlichkeiten  
für Ihre Feier  
aus unserer Hexenküche**



## Liebe Gäste!

### Ein echtes Stück Stuttgart...

...ist unser **Restaurant „Möhringer Hexle“** im **\*\*\*Hotel Gloria**, unweit von Flughafen und Neuer Messe, wo unsere Köche Ihnen von hausgemachten Maultaschen und unserer einzigartigen **„Wildschweinmaultasche auf Lemberger-Linsen“** über schwäbischen Rostbraten bis hin zum Bio-Lachs auf Württemberger-Riesling-Soße und vielen anderen Leckereien **Schwäbische und Neue deutsche Küche auf höchstem Niveau** zelebrieren, mit einer **einzigartigen Weinkarte** mit Weingütern, die ihre Weine nach alter Art, nur mit ausgesuchten Trauben, produzieren. Oder es lockt ein **frisch gezapftes Stuttgarter Hofbräu**, so wohltuend kühl temperiert, dass ein Höchstgenuss garantiert ist... Wir bieten eben noch Gastlichkeit so herzlich, wie es unser Motto **„Gast sein bei Freunden“** verspricht. Wir freuen uns auf Sie!

Auch für Ihre Feier bieten wir Ihnen mit unseren Menüvorschlägen **kulinarische Leckereien** aus der Hexleküche, die Sie bei **ausgesuchten Weinen** 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.

Wir haben Kontakte in alle Richtungen...

Unser Team wird Ihnen **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 also an – wir freuen uns darauf!

**Ihr Ansprechpartner: Thomas Puchan, Betriebsleiter**

Tel. 0711-71 85-117 Fax 0711-71 12 39

e-mail: [info@moehringerhexle.de](mailto:info@moehringerhexle.de)



## **Kaltes Vorab...**

Mittlerer Salatteller mit Knoblauchcroutons	€ 7,00
Asiatisch gebeizter Lachs mit Wasabi-Creme-fraiche und kleinem Salatbouquet	€ 11,50
Terrine von Edelfischen mit Joghurt-Kräuter-Soße	€ 12,50
Knackige Salate mit gebratenen Pilzen	€ 8,50
Geflügelleberparfait mit Mango-Birnen-Chutney, Salatbouquet	€ 10,50
Tomaten-Pepperoni-Mousse mit frischer Mango und Salatbouquet	€ 9,00

## **Aus dem Hexenkessel**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 4,80
Schwäbisches Festtagssüpple mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€ 4,80
Cremesüppchen von frischen Waldpilzen und Kräutern	€ 6,00
Fruchtige Karotten-Mango-Curry-Suppe mit Garnelenspieß	€ 9,50
Rahmsuppe vom Württemberger Riesling mit Croutons	€ 6,00
Tomatenconsomme mit Basilikumnocken	€ 7,00



## Warmes vorab oder dazwischen...

Karamellisierte Ziegenkäse an Apfel-Zwiebel-Ingwer-Chutney, Paprika-Cous-Cous	€ 11,80
Gebratenes Filet vom Pangasiusfisch auf Rahmsauerkraut mit Kartoffelkugeln	€ 11,50
Gebratene Rinderleber auf lauwarmem Balsamico-Linsen-Salat	€ 12,00
<b>Einzigartig: Unsere Wildschweinmaultasche aus Stuttgarter Jagd auf Lemberger-Linsen</b>	€ 9,80

## Verhexte Gaumenfreuden

### Fleischgerichte

Zart-knuspriger Schweinebraten in Kräuterrahmsoße mit Karottengemüse und Kartoffelklößen	€ 14,50
<u>Stuttgarter Filetplatte</u> : Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße, Karottengemüse, hausgemachte Spätzle	€ 18,90
<u>Hexle's Filetplatte</u> : Filet von Rind und Schwein in Champignonrahmsoße, Bohnenbouquet, hausgemachte Spätzle	€ 23,90
Zart geschmorte Kalbshaxe mit Karotten und Bandnudeln	€ 17,40
Kalbsbraten in Rosmarinjus, Bohnenbouquet, Kartoffelgratin	€ 17,50
Rinderrückensteak mit Kirsch-Haselnusskruste gratiniert auf Chili-Schokoladensoße, Gemüse der Saison, Polenta	€ 22,00
<u>Schwabenglück</u> : Saftiger Rostbraten mit Röstzwiebele, 1 Maultäschle, Filderkraut und Bubaspitzle	€ 23,00



Wildgulasch in Lembergersoße in Preiselbeersoße,  
Rote-Zwiebel-Confit, Haselnuss-Spätzle € 16,50

Hexle's saftiger Zwiebelostbraten mit Bratenjus,  
hausgemachte Spätzle € 19,80

Putenroulade gefüllt mit Mozzarella, getrockneter  
Tomate und Basilikum auf schwarzer Olivensoße,  
Paprika-Couscous € 17,00

Mit Kräutern und Pilzen gefüllte Hähnchenbrust auf  
Rosinenssoße mit kandierten Walnüssen, Kartoffeltaler € 17,00

Zartrosa gebratener Kalbsrücken in Trüffel-Jus,  
Bohnenbündchen, Rosmarin-Kartoffel-Gratin € 23,00

### **vegetarisch**

In Olivenöl gebratene Gnocchi mit getrockneten  
Tomaten und frischen Pilzen € 13,00

Mit provençalischen Kräutern gratinierter Ziegenkäse  
auf mediterranem Gemüse, Kartoffel-Gratin € 13,50

### **Fisch**

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Rieslingsoße mit glasierten  
Trauben und Dill-Kartoffeln € 18,00

Gebratenes Filet vom Pangasiusfisch auf  
Rahmfilderkraut mit Kräuterkartoffeln € 18,80

Dreierlei Filets von Edelfischen auf Noilly-Prat-Soße  
mit Schmortomaten und schwarzen Nudeln € 23,00

\*\*\*

Kleiner bunter Salat der Saison € 4,50



## Verteufelt süß...

Karamellisiertes Maracuja-Parfait mit Ananas-Ragout und Pinacolada-Espuma	€ 8,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	€ 6,40
Dreierlei Sorbets auf Fruchtsoßenspiegel	€ 7,50
Joghurtmousse an hausgemachter Gelber Grütze	€ 7,50
Kokos-Panna-Cotta mit Mangosoße	€ 8,00
Mit mediterranen Kräutern gratinierter Ziegenkäse an Orangen-Walnuss-Salat mit Grand Marnier	€ 9,50
Rohmilch-Käseauswahl garniert mit Salzgebäck und Früchten	€ 11,50

\*\*\*

**Lieber Gast!**

**Bitte stellen Sie sich aus den Bausteinen  
Ihr Lieblingsmenü zusammen**

***- auf Wunsch auch in Bio-Qualität (sprechen Sie uns an) -***

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

---

**(Menüvorschläge zum All-Inclusive-Angebot  
erhalten Sie separat auf Wunsch)**

---



## Anders feiern - mit Kulinarik und Kultur

### Hexle's „Special-Event“ - Idee

Eine wirklich  
**außergewöhnliche Feier**,  
die Ihren Gästen und Ihnen mit Sicherheit  
unvergesslich sein wird, ist ein

### „Menü+Kabarett“-Abend

der, mit einem namhaften Kabarettisten,  
ob schwäbisch oder nicht-schwäbisch, garniert,  
eine Feier mit besonderem Niveau darstellt:

Ein Abend für Geist **und** Gaumen, die

**Symbiose von Klein(er) Kunst, großer Küche  
und Ihrem ganz persönlichen Fest!**

**Wie auch immer – sprechen Sie uns an;  
wir haben Kontakte zu vielen  
renommierten Künstlern!!**



## Weitere Angebote rund um Ihr Fest

Wünschen Sie zu Ihrem Aperitif oder Empfang kleine Leckereien?  
Dann wählen Sie bitte nach Ihrem Geschmack:

<b>Salzgebäck</b>		100 g	€ 3,00
<b>gefüllte Blätterteigtaschen</b>	ab 20 Stück	Stück	€ 3,00
<b>Minipizza</b>	ab 20 Stück	Stück	€ 2,00
<b>Fingerfood</b> (auch vegetarisch)	ab 20 Stück	Stück	€ 2,30
<b>Dips zum Fingerfood</b>		100 ml	€ 5,00

**Was gibt es am Fest-Nachmittag Schöneres als den Duft von frisch gebrühtem Kaffee und den Anblick eines festlichen Kuchenbüffets?**

### **Unsere Kaffee-Pauschale von € 8,50**

beinhaltet den Preis pro Kaffeedeck incl. Service und warme Getränke wie Kaffee und Tee.

**Ihren Kuchen bringen Sie in diesem Fall selbst mit.**

Hinweis: Die von Ihnen mitgebrachten Kuchen fallen in Ihren Haftungsbereich.

### **Im Falle der Kuchenbestellung über uns**

zahlen Sie neben dem bestellten Kuchen keinen separaten Gedeckpreis.  
Alle Getränke werden laut Getränkekarte berechnet.

### **Eine Schale mit Schlagsahne**

kostet € 3,50

### **Sperrzeit**

Die Sperrzeit beginnt um 0 Uhr.

Nach vorheriger Absprache kann die Sperrzeit verkürzt werden; wir berechnen in diesem Fall ab 1 Uhr 45,00 € pro Servicekraft und Stunde.

### **GEMA -Gebühren**

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.** Die Gebühr der GEMA beläuft sich zur Zeit pauschal je Veranstaltungstag auf € 18,00.



## Das "Hexle"

### ALL – INCLUSIVE – PAKET

#### für Ihre Feier

umfasst folgende Leistungen:

- + kompetente Beratung im Vorfeld
- + Empfang mit Prosecco und Orangensaft
- + 3-Gang-Menü zum Abendessen
- + Tischwein, Wasser, Biere, alkoholfreie Getränke
- + Mitternachtssuppe mit Brot

#### Das alles für nur

**49,99 € pro Person,  
z.B. 40 Personen kosten nur 1999,60 €**

Die oben genannten Leistungen gelten bis 0 Uhr.  
Anschließend Bestellungen rechnen wir nach Verbrauch ab.

#### Beispiel für ein Menü:

Schwäbische Hochzeitssuppe

\*\*\*

Tranchen vom Schweinerücken auf  
Calvadosrahmsauce mit Apfelspalten,  
Kartoffelkroketten, Gemüse der Saison

\*\*\*

Mousse au chocolat an Fruchtsoße

**(Weitere leckere Menüvorschläge zu diesem  
Paket erhalten Sie gerne auf Wunsch)**