Kulinarische Köstlichkeiten für Ihre Feier

Stand 07/2026

www.hotelgloria.de www.moehringerhexle.de

Ein echtes Stück Stuttgart

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

Hier verbinden unsere Köche traditionell schwäbische Gerichte mit mediterraner Kochkunst.

Ob **„Wildschweinmaultasche auf Lemberger-Linsen“**, schwäbischer 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 gewährleisten, 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 individuell 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 organisieren wir Ihnen auch exklusive Gestecke und Arrangements. Preise auf Anfrage.
- Tischwäsche und Stoffservietten gehören für uns zu einer stilvollen Tischdekoration dazu und sind selbstverständlich im Preis enthalten. Falls Sie 8er-Blöcke als Tischformation wünschen, berechnen wir für den zusätzlichen Aufwand € 20,00 pro Block.
- Um Ihrer Feier einen noch festlicheren Rahmen zu geben, stellen wir Ihnen gerne weiße elegante Stuhlhussen zur Verfügung. Pro Husse berechnen wir Ihnen € 2,90 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, die Raummiete 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 Karten 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 weitere angefangene Stunde € 80,00.

Parkplätze

Kostenfreie Parkplätze rund ums Haus oder in unserer Tiefgarage während Ihrer Veranstaltung.

Raummiete

Wir erheben keine Raummiete bei Veranstaltungen bis 6 Stunden. Ab einer Veranstaltungsdauer von mehr als 6 Stunden berechnen wir € 80,00 pro Stunde.

Sonn- und Feiertagszuschlag

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

Stornobedingungen

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen finden Sie 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 modernen 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 und Parmesanspänen	€	18,00
Vitello tonnato vom Kalb mit Kapern, Zitronenöl und kleiner Wildkräutersalat	€	18,50
Geräucherte Forelle auf Gurken-Dill-Salat mit Apfel und Meerrettichschmand	€	15,50
Tatar vom Rind an buntem Waldkräutersalat und gehobeltem Pecorino	€	20,90
Linsensalat mit Kürbiskernen und Apfel dazu kalt marinierte Hähnchenbrust	€	16,90
Bunte Blattsalate mit Radieschen, Kirschtomaten, Gurken und Croûtons	€	11,00
Knackige grüne Salate mit gebratenen Pilzen	€	13,00

Suppen

Feine Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€	8,90
Schwäbische Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Grießklößchen	€	12,50
Cremesüppchen von frischen Waldpilzen und Kräutern	€	10,90
Karotten-Mango-Ingwer-Suppe mit Garnelenspieß	€	11,90
Tomatenessenz mit Basilikumnocken	€	11,90
Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe	€	10,90
Sellerie-Apfel-Schaumsuppe mit Croûtons	€	10,90
Cappuccino von der Karotte verfeinert mit Ingwer	€	10,90
Lauch-Kartoffel-Suppe mit Speck-Croûtons	€	10,90
Klare Brühe von Waldpilzen mit Kräuterklößchen	€	11,90

Warme Vorspeisen und Zwischengänge

Gebratene Maishähnchenbrust auf mediterranem Gemüse an Kräuterjus	€	16,90
Rosa gebratene Lammrückenstreifen auf Ratatouille an Rosmarinjus	€	18,90
Gebratener Zander auf Rahmsauerkraut mit Rieslingschaum	€	18,90
Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat an Kräuterschaum	€	19,00
Gebratene Riesengarnelen auf lauwarmem Glasnudelsalat mit Sesam und Limette	€	17,90
Gegrillte Avocado mit Tomaten-Avocado-Tatar gefüllt an Wildkräutern	€	17,00
Gebratene Kräutersaitlinge auf Selleriecreme mit Nussbutter und Kerbel	€	15,90
Unsere Wildschweinmaultasche auf Lemberger-Linsen	€	14,90
„Hexle's" hausgemachte Maultasche mit Jus und Zwiebelschmelze auf lauwarmem Kartoffelsalat	€	13,90

Fleischgerichte

Duroc-Schweinebraten mit knuspriger Kruste		
an dunkler Biersauce mit Karottengemüse und Kartoffelklößchen	€	28,00
Filet vom Schwein geschnetzelt in Cognac-Pfeffer-Rahmsauce		
an Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle	€	25,00
Schweinefilet am Stück gebraten		
auf Apfel-Rahmwirsing mit Calvadossauce und Kartoffelgratin	€	26,00
Stuttgarter Filetplatte: Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce		
an Karottengemüse und hausgemachten Spätzle	€	29,50
Hexle´s Filetplatte: Filet von Schwein und Rind in Kräuterjus		
mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle	€	34,00
Hexle´s Triologie: Filet von Pute, Schwein und Rind an Bratensauce		
auf grünen Bohnen und Kartoffelgratin	€	38,00
Kalbsrücken am Stück rosa gebraten an Portwein-Jus		
mit sautierten Babykarotten und getrüffeltem Kartoffelpüree	€	37,00
Gebratenes Kalbsfilet im rosa Pfeffermantel		
mit Rotweinjus an Ofentomaten und Orzo	€	46,00
Kalbsrahmbraten mit grünen Bohnen im Speckmantel		
und hausgemachten Spätzle	€	29,00
Kalbsgeschnetzeltes in feiner Cognac-Sahnesauce		
mit gebraten Champignons und Bandnudeln	€	32,00
Geschmorte Ochsenbäckle in Lembergerjus		
mit Selleriepüree und glaciertem Wurzelgemüse	€	30,50
Gemischter Baten von Rind und Schwein mit Trollingersößle,		
an Marktgemüse und Spätzle	€	28,00
Geschmorte Schulter vom Weiderind		
an kräftiger Rotweinjus mit Kartoffel-Sellerie-Stampf und Karotten	€	29,50
Rinderrückensteak an Balsamico-Zwiebeljus		
mit gegrilltem mediterranem Gemüse und Rosmarin-Parmesan-Polentaschnitten	€	34,00
Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Rind		
mit Bratenjus und hausgemachten Spätzle	€	36,00
Argentinisches Rinderfilet am Stück gebraten		
im Kräutermantel an feinem Marktgemüse und getrüffeltem Kartoffelpüree	€	44,00
Rücken vom Argentinischen Rind am Stück gegart an einer Wacholder-Portwein-Jus		
mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffel-Sellerie-Törtchen	€	38,00

Sauerbraten vom heimischen Wildschwein mit Aprikosen-Chutney und hausgemachten Spätzle	€	26,00
Perlhuhnbrust mit Zitronen-Thymian-Jus dazu gegrilltes mediterranes Gemüse und Safranrisotto	€	29,00
Maishähnchen Supreme an einer feinen Steinpilzrahmsoße mit sautiertem Blattspinat und Kartoffelgratin	€	27,00
Maishähnchenbrust mit einer cremigen Zitronen-Kräuter-Sauce an gegrilltes mediterranes dazu Rosmarin-Polenta	€	26,00
Rosa gebratenes Lammrückenfilet an Tomaten-Olivensoße auf Ratatouille und Rosmarin-Kartoffeln	€	34,00
Braten vom Weidelamm im Heu mit Wildkräutern gegart, dazu Ratatouillegemüse und Kartoffelgratin	€	29,00

Fischgerichte

Gebratenes Lachsforellenfilet an Rieslingschaum mit glacierten Trauben und Dillkartoffeln	€	27,00
Gebratenes Lachsfilet an Kräuterschaum mit Schmortomaten und Kräuter-Orzo-Nudeln	€	31,50
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	€	32,00
Gebratenes Saiblingsfilet auf Belugalinsen mit Buttersauce und feinem Gemüse	€	30,50
Safranrisotto mit Jakobsmuscheln und Champagnerschaum	€	24,00

Vegetarisch

In Olivenöl gebratene Gnocchi mit Zucchini, Pinienkernen und Ziegenfrischkäse	€	18,50
Gemüsemaultaschen auf Balsamico-Linsen an Kräuterschaum	€	17,00
Gebackener Blumenkohl mit Nussbutter, Linsenragout und Kräutercreme	€	17,90
Waldpilze in Rahm mit Semmelknödeln und frischen Kräutern	€	16,00
Tomatenrisotto mit gebratenen BIO-Kräutersaitlingen	€	17,50
Karamellisierter Ziegenkäse an Ratatouillegemüse	€	19,00
Kirchererbsen Curry mit Basmatireis	€	17,00

Dessert

Hausgemachte Crème brûlée an Fruchtsalat	€	11,00
Maracuja-Parfait mit Ananas-Ragout und Pinã Colada-Espuma	€	11,00
Joghurteis mit marinierten Mangoscheiben	€	10,00
"Heiße Liebe"-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€	10,00
Dreierlei Sorbet auf Fruchtsaucenspiegel	€	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	€	10,00
Schwäbische Apfelküchle an Vanillesoße	€	10,00
Dunkle und weiße Mousse au chocolate auf Fruchtspiegel	€	11,00
Rum-Passionsfrucht-Tiramisu mit weißer Schokolade	€	11,00
Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto-Schaum und frischen Früchten	€	11,00
Souffle von dunkler Schokolade mit flüssigem Kern an Orangen-Minz-Salat	€	12,00

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!

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 lauwarmem Kartoffelsalat	€	5,40
Flammkuchen (vegetarisch o. herzhaft)	€	10,80

Canapés

Parmaschinken mit Oliventapenade und Parmesanbruch	€	4,80
Rosa Kalbstafelspitz, Thunfischcreme und Kapernapfel	€	4,80
Französischer Brie und Feigenchutney	€	4,60
Parmesan mit getrüffeltem Honig	€	4,80
Geräucherter Lachs mit Meerrettichmousse 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 € 85,00

Die oben genannten Leistungen gelten für eine Dauer von 6h. 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-Rosinensauce
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!

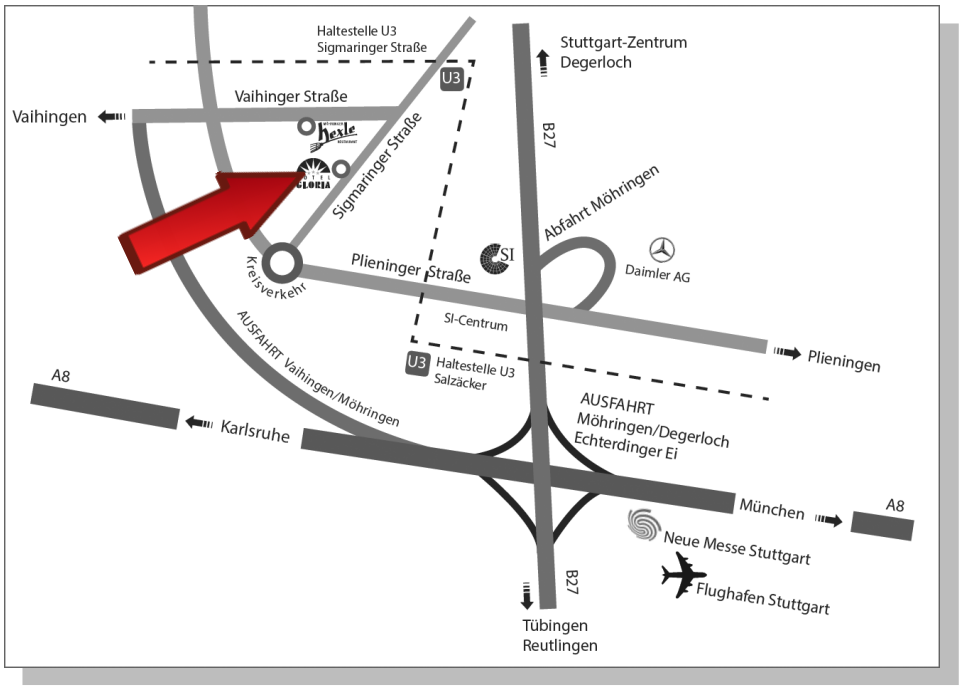
Anfahrt zum Hotel

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