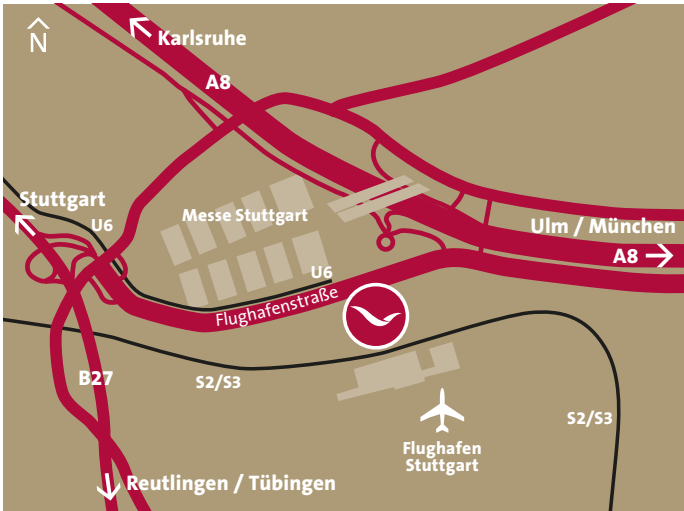


Italienische Geschmackserlebnisse:
Jetzt im Restaurant CIAO!

Family Style Italienisches 3-Gänge-Menü
Genießen Sie geselliges Essen wie in Bella Italia! Ab 6 Personen können Sie gemeinsam an einem Tisch Platz nehmen und die Köstlichkeiten teilen – ganz wie in einer italienischen Familie. Unser Küchenchef serviert eine liebevoll ausgewählte Vielfalt italienischer Spezialitäten in drei Gängen direkt auf den Tisch: Antipasti, frische Salate, krosse Pizzen, Pasta-Klassiker und verführerische Desserts. Greifen Sie zu und genießen Sie die Speisen in entspannter Runde – gemeinsam schmeckt es einfach am besten!

Täglich ab 17.30 Uhr im Restaurant CIAO für Gruppen ab 6 Personen. 3-Gang-Menü und 1 Glas Prosecco pro Person zur Begrüßung, **52,00 EUR pro Person**. Gerne servieren wir Ihnen auf Anfrage auch ein vegetarisches Menü.



Unser Restaurantteam freut sich auf Ihre Reservierung per Telefon, E-Mail oder ganz bequem über unsere Website. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code. Änderungen vorbehalten.



Mövenpick Hotel Stuttgart Airport
Flughafenstraße 50 | 70629 Stuttgart | Deutschland
Tel +49 711 55 34 49 028

hotel.stuttgart.airport.restaurant@movenpick.com
movenpick.com/stuttgart-airport

MovenpickHotelStuttgart
 movenpickstuttgart

movenpick.com

MÖVENPICK
HOTEL STUTTGART AIRPORT

Genuss pur

Januar bis Juni 2026

Schwiizer Chäsefondü

Der Klassiker

Genießen Sie das traditionelle Wintergericht aus der Schweiz in geselliger Runde ab 2 Personen.

Käsefondue | Klassik

Gruyère, Vacherin Fribourgeois, Emmentaler und Appenzeller. Serviert mit kleinem Salat, Bauernbrot und Drillingen.

30,00 EUR pro Person

Käsefondue | Trüffel

Die edle Variante mit unserer traditionellen Käsemischung und feinem Trüffel. Serviert mit kleinem Salat, Bauernbrot und Drillingen

38,00 EUR pro Person

Täglich vom 23. November 2025 bis 18. Januar 2026



Januar

Brunch & Winter-Vibes

Genießen Sie einen entspannten Sonntagsbrunch in gemütlicher Winterstimmung. Freuen Sie sich auf herzhafte und süße Wintergerichte, wärmende Getränke und eine Wohlfühlatmosphäre zum Auftanken.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Brote | Brötchen | süße Teilchen | Kuchen | Croissants

Caesar-Salatbar | Eismeergarnelen

Aktivstation: Knusprig glasierter Spanferkelrücken
Dunkelbiersauce

Allgäuer Käsrähmspätzle | Röstzwiebeln

Zimt-Vanille-Crème | karamellisierte Gewürzäpfel

Crêpe-Station | verschiedene Toppings

Am 25. Januar 2026 ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr

62,00 EUR pro Person

inklusive Begrüßungs-Aperitif, Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte. Eine Reservierung ist erforderlich.

Februar

Mövenpick-Brunch

Damit wird Ihr Sonntag zum Genuss: Klassische Mövenpick Signature Dishes, hausgemachtes Bircher Müsli, feiner Schweizer Käse und weitere Leckerbissen erwarten Sie.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Hausgemachtes Mövenpick Bircher Müsli

Knuspriger Bacon | Nürnberger Würstchen

sautierte Champignons | Kartoffelrösti | Rührei

Nüsslsalat | Räucherlachssalat

Zürcher Geschnetzeltes | Kartoffelrösti

Riz Casimir

Apfelstrudel | warme Vanillesauce

Am 22. Februar 2026

ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr, 62,00 EUR pro Person

inklusive Begrüßungs-Aperitif, Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte. Eine Reservierung ist erforderlich.



März

Frühlingszauber-Brunch

Leichte Frühlingsgerichte, frische Aromen und bunte Köstlichkeiten machen diesen Brunch zu einem besonderen Genussmoment voller Vorfreude auf die neue Saison.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Obst | Naturjoghurt | Müsli | hausgemachtes Birchermüsli

Gegrilltes Gemüse | Grana Padano

Wildkräuterschaumsüppchen

Lachsmedaillons | Tomaten-Fenchel-Gemüse | Beurre Blanc

Aktivstation: Kalbskrustenbraten | Ratatouillegemüse | Portweinjus

Waffelstation | verschiedene Toppings

Am 15. März 2026

ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr, 62,00 EUR pro Person

inklusive Begrüßungs-Aperitif, Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte. Eine Reservierung ist erforderlich.

April

Brunch am Ostersonntag

Feiern Sie Ostern mit einem festlichen Brunch! Freuen Sie sich auf ein liebevoll dekoriertes Buffet mit einem Osterlamm von der Aktivstation, einem großen Schokobrunnen und jede Menge Genuss für die ganze Familie!

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Knuspriger Bacon | Nürnberger Würstchen

sautierte Champignons | Kartoffelrösti | Rührei

Rauch- und Graved-Lachs | Sahnemeerrettich | Senf-Dill-Sauce

Festtagssuppe | Flädle | Maultäschle

Kalbsbrätklößchen | Grießklößchen

Aktivstation: Geschmortes Osterlamm | Kartoffelgratin
Rotweinjus

Tafelspitz | pikante Meerrettichsauce

Schokobrunnen | Fruchtspieße

Am 5. April 2026

ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr, 82,00 EUR pro Person

inklusive Begrüßungs-Aperitif, Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte. Eine Reservierung ist erforderlich.



Spargel und Erdbeeren

Die Leichtigkeit des Frühlings

Unsere Aktionskarte rund um Spargel und Erdbeeren verbindet frische Geschmacksnoten und kreative Kompositionen – perfekt, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Auszug aus der Speisekarte:

Spargelküchlein | Wildkräutersalat | Erdbeerdressing

Kalbsfilet | Spargel-Bärlauch-Flädle | Morchelsauce

Täglich vom 21. April bis 24. Juni 2026

Mai

Muttertagsbrunch im Restaurant CIAO

Zum ersten Mal im Restaurant CIAO: Feiern Sie Muttertag mit einem festlichen Sonntagsbrunch und besonderen Köstlichkeiten in stilvoller Atmosphäre. Für alle Mütter gibt es eine kleine Überraschung.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Obst | Naturjoghurt | Müsli | hausgemachtes Birchermüsli

Feine Antipasti-Auswahl

Caesar-Salatbar | Eismeergarnelen

Aktivstation: Rumpsteak im Ganzen gebraten

Petersilienkartoffeln | Wurzelgemüse | Pfeffersauce

Gemüsecurry | Falafel

Auswahl an Crêpestation | Mövenpick-Eiscreme | bunte Toppings

Am 10. Mai 2026

ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr, 82,00 EUR pro Person

inklusive Begrüßungs-Aperitif, Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte. Eine Reservierung ist erforderlich.

Juni

Spargelzeit erleben

Frischer Spargel in verschiedenen Variationen steht im Juni im Mittelpunkt unseres Sonntagsbrunchs – leichte, kreative Gerichte und saisonaler Genuss mit dem edlen Gemüse erwarten Sie.

Auszug aus dem Brunchbuffet:

Rauch- und Graved-Lachs | Sahnemeerrettich | Senf-Dill-Sauce

Spargelsalat vom weißen und grünen Spargel | Bündnerfleisch

Spargelvelouté | knuspriger Brie de Meaux

Aktivstation: Kalbskeule | gekräuterte Pommes Parisienne |

Spargelragout | Bockbierjus

Bärlauch-Spargel-Stew

Dunkle Schokoladenmousse | florentinische Mandeln

Am 21. Juni 2026

ab 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr, 62,00 EUR pro Person

inklusive Begrüßungs-Aperitif, Fair Trade-Kaffeespezialitäten, Bio-Tees und Säfte. Eine Reservierung ist erforderlich.

Pfifferlinge

Aromatisch & beliebt

Die leuchtend goldgelben Pfifferlinge überzeugen durch ihr feines, nussiges Aroma. Genießen Sie kreative Gerichte mit den aromatischen Waldpilzen.

Täglich vom 25. Juni bis 13. September 2026