

Unsere

# Bankettmappe

für Ihre Veranstaltung

2026

WIRTSHAUS IM SCHNITZBIEGEL

---

KARL JOHANN SAAL



HOTEL HIRSCH  
Kanalstraße 1-7  
70736 Fellbach-Schmidten

Zentral	(0711) 9513-0
Office	(0711) 9513-458
Restaurant	(0711) 9513-452
Wirtshaus	(0711) 9513-470

[Info@Hirsch-Fellbach.de](mailto:Info@Hirsch-Fellbach.de)  
[www.Hirsch-Fellbach.de](http://www.Hirsch-Fellbach.de)

# INHALT

Unsere Restaurants .....	3
Auszeichnungen .....	4
Aperitif und Vorweg.....	5
Jahreszeitenkalender .....	8
Menüvorschläge Frühling - Sommer .....	10
Menüvorschläge Herbst - Winter .....	13
Zu später Stunde .....	16
Getränke .....	16
Kaffee & Kuchen .....	16
Grundsätzliches zu Veranstaltungen (AGBs) .....	17
Unsere Philosophie .....	18
Ansprechpartner & Kontakt .....	19
Ihre Notizen .....	20

# UNSERE RESTAURANTS

---

## Karl Johann Saal

Für Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen steht Ihnen unser großer Bankettsaal Karl Johann zur Verfügung. Ganz egal wo Sie in unserem Haus feiern möchten, wir decken Ihre Festtafel mit unserer festlichen Tischwäsche und Stoff-Servietten.

Ganz individuell besprechen wir mit Ihnen den weiteren Tischschmuck. Wir kümmern uns darum, dass Ihre Veranstaltung für Sie und Ihre Gäste zu einem ganz besonderen Glanzpunkt wird. Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere regionale Frischeküche und unseren Service auf hohem Niveau.

## WIRTSCHAUS „IM SCHNITZBIEGEL“

„Mina Stube“, „d’ Küch“, „Gute Stube“ und „Jägers Karl Stube“

Unsere vier Stuben bieten im restaurierten, denkmalgeschützten Bauernhaus eine fantastische Atmosphäre, die seinesgleichen sucht.

„Mina Stube“ - Dunkles Holz und urige Atmosphäre kennzeichnen unsere ursprünglichste und rustikalste Stube. Vormals Wohnstube von Wilhelmine „Mina“ Bürkle. (15-20 Personen)

„d’ Küch“ - folgt gleich anschließend unserer „Mina Stube“ und bietet Platz an einem großen Tisch für bis zu 10 Personen. (10-12 Personen)

„Gute Stube“ - Helles Holz im wärmenden Landhausstil. Die „Gute Stube“ wurde damals nur zu besonderen Anlässen, wie für ein sonntägliches Familien-Essen aufgesperrt. (15-20 Personen)

„Jägers Karl Stube“ - Benannt nach dem Jäger Karl Bürkle, einem damaligen Besitzer des halben vorderen Schnitzbiegels. (18-22 Personen)

*Ausgezeichnet Genießen*



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7<sup>†</sup> Bratpfannen

Schlemmer Atlas



Varta Führer



Varta-Tipp Service & Küche

„Der Mensch lebt nicht von Brot allein....  
nach einer Weile braucht er auch einen Drink!“  
(*Woody Allen*)

## GEMEINSAM ANSTOSSEN

---

Chardonnay Winzersekt vom Schloß Affaltrach 0,1 l. - 6,80 €  
Hausaperitif (jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt aufgefüllt) 0,1 l. - 7,40 €  
Aperol Spritz 0,2 l. - 8,80 €  
„Hugo“ 0,2 l. - 8,80 €  
Champagner 0,1 l. - 16 €  
Van Nahmen Sparkling Juicy Tea 0,1 l. - 5,80 €

## NATÜRLICH HABEN WIR AUCH DAS BROT DAZU

---

Blätterteig Trilogie  
Käsestangen mit Paprika und Kümmel  
Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung  
Minipastete mit Räucherlachscrème  
Pro Guest - 7,80 €

Canapé  
(Gänseleber, Hummer, Krabben, Lachs, Entenschinken)  
Pro Stück ab 6,80 €

*oder vielleicht doch ganz individuell?*

*Fingerfood versteht sich als kleine Leckerei und Appetithäppchen das zum Stehempfang gereicht wird. Sie und wir möchten Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben.*

*Sie haben die „Qual“ der Wahl.*

#### **Auf's Brot**

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschmand, grünem Meerrettich und Forellenkaviar  
Lachstatar auf geröstetem Tramezzino mit Koriandermajo und Gurke  
Crostini mit Oliventapenade, Parmesan und Tomatenkompott  
Grissini mit Rosmarin gebacken und Parmaschinken  
Bruschetta mit Tomaten, Kapern und Anchovis  
Olivenfocaccia mit Birnen und Pecorino  
„Vitello Tonnato“ Kalbsrücken mit Thunfischcrème auf Ciabatta  
Rosmarin-Parmesancracker mit Serranoschinken und Melone

#### **Gespeßtes**

Melone und Bündnerfleisch  
Feige und Blauschimmelkäse „Fourme d'Ambert“  
„Surf and Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele in Estragontempura gebacken  
Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip

#### **Gebackenes**

Kleine Kalbsfrikadelle mit scharfem Senf  
Garnele im Knusperteig mit Avocadocrème  
Vegetarische Frühlingsrolle mit Chilidip  
Kartoffel-Blutwurst-Krokette auf Apfel-Sellerie-Salat  
Minipizza mit Rucola und scharfer Salami

### Im Gläschen

Geeistes Melonensüppchen mit gebeiztem Thunfisch

Zitronengras-Samtsüppchen mit Garnelentempura

Gazpacho mit Oliventramezzini und Kapern

„Tomate Mozzarella“ - Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto

Ziegenfrischkäse auf Bohnensalat mit Chorizo und schwarzen Oliven

Pulpo Ceviche mit roten Zwiebeln, Staudensellerie und Limonenöl

### Happy Spoon

Thunfischtatar mit Limonenchip und Sesamblatt

Rindertatar mit Wachtelei und Osetra Kaviar

Minimaultasche mit Zwiebelschmelze und schwäbischem Kartoffelsalat

Gebeizter Lachswürfel auf Ingwergurken und Wasabicrème

Hausgerauchte Gewürzentenbrust mit Sesam-Soja-Lack und Ananaschutney

Rilette vom Räucheraal mit Mascarpone und Tomatenrelish

### Fingerfood I

(Drei verschiedene Leckereien)

9,90 € pro Person

### Fingerfood II

(Vier verschiedene Leckereien)

11,20 € pro Person

### Fingerfood III

(Fünf verschiedene Leckereien)

12,20 € pro Person

*Um sich auf den Abend einzustimmen wird jeder Ihrer Gäste*

*erfahrungsgemäß ca. vier Mal zugreifen.*

*Dementsprechend bereiten wir Ihre Auswahl vor.*

*Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.*

*Um Ihnen und Ihren Gästen immer eine regionale Frischküche zu bieten, haben wir folgende Qualitätsinformation für Sie zusammengestellt.*

# JAHRESZEITENKALENDER

---

## JANUAR - FEBRUAR

Fasan - Barbe - Steinbutt - Karpfen - Jakobsmuschel - Hummer - Rosenkohl  
Rote Bete - Grünkohl - Pastinake - Topinambur - Schwarzwurzel - Petersilienwurzel  
Hülsenfrüchte - Feldsalat - Chicorée - Radicchio - Trüffel - Shiitake Pilze  
exotische Früchte - Apfel - Mandarine

## MÄRZ - APRIL

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Küken - Seeforelle - Spinat - Artischocke - Karotte  
Portulak - Kohlrabi - Dicke Bohnen - Morcheln - Bachkresse - Rhabarber

## MAI - JUNI

Reh - Scholle - Krustentiere - Spargel - Mangold - Erbsen - Bohnen - Blumenkohl  
Rettich - Wirsing - Artischocke - Morchel - Sauerampfer - Bärlauch - Erdbeere  
Beeren - Aprikose - Waldmeister - Holunderblüte

## JULI - AUGUST

Frischling - Taube - Hering - Erbsen - Tomate - Paprika - Fenchel - Sellerie  
Zucchini - Kirsche - Mirabelle - Nektarine - Beeren - Melone - Feige  
Holunderbeere - Pfirsich - Zwetschge - Steinpilz - Pfifferling

## SEPTEMBER - OKTOBER

Wild - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel - Kürbis - Mais - Paprika  
Aubergine - Pastinake - Marone - Feldsalat - Steinpilz - Trüffel - Quitte - Birne  
Apfel - Traube - Granatapfel - Nüsse

## NOVEMBER - DEZEMBER

Wild - Gans - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel - Topinambur  
Lauch - Sellerie - Pastinake - Marone - Feldsalat - Trüffel - Orange - Mandarine  
kandierte Früchte - Lebkuchen

# „Liebe geht durch den Magen“

*Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen  
Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung.*

*Unser Küchenteam rund um Küchenchef Michael Oettinger kombiniert  
reiche Erfahrung bei Veranstaltungen mit Finesse und Kreativität  
zu kulinarischen Leckereien.*

*Bitte verstehen Sie alle Menüs als unsere Vorschläge.  
Auf Wunsch kombinieren wir diese miteinander,  
fügen Ihr Lieblingsessen hinzu  
oder berücksichtigen aktuelle Trends.*

*Da wir Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen  
garantieren wollen, berücksichtigen wir bei der persönlichen  
Menüabsprache die saisonale Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel.*

*Bitte vergleichen Sie hierzu auch unseren Jahreszeitenkalender.*

*Ganz nach Threm Geschmack.*

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling - Sommer

---

### MENÜ I

#### Flädlesuppe

*Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch*



Bunter Frühlingssalat  
*Ausgesuchte Rohkost- und Blattsalate  
mit Limonenöldressing*



Gebratene Schweinemedaillons  
*mit Morchelrahmsauce, Broccoli und geschabten Spätzle*



Tarte vom ersten Rhabarber  
*mit geflammtem Baiser, Schmandcrème und Minze, dazu ErdbeerSorbet*

Preis pro Person 44 € (3-Gang) oder 49 € (4-Gang)

### MENÜ II

#### Gekräuterter Frühlingssalat

*mit mariniertem Stangenspargel, Paprika-Mandel-Salsa und Bärlauch*



Samtsuppe von Frühlingserbsen  
*mit Estragon, Papaya-Guacamole und gebratener Jakobsmuschel*



Geschmorte Schulter vom Kalb  
*mit Rosmarinjus, Blumenkohlpüree und glacierten Möhren,  
dazu ein Kartoffel-Morchel-Riegel*



Erdbeere - Joghurt - Pistazie  
*Leichtes Joghurtmousse mit Biskuit und Eis von der Pistazie, dazu marinierte Erdbeeren*

Preis pro Person 52 € (3-Gang) oder 60 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling - Sommer

---

### MENÜ III

Ziegenfrischkäse & Bündnerfleisch  
mit weißem Spargel, 3 x Frühlingserbsen und Fenchel-Knäckebrot  
dazu mariniertes Kräutersalat



Nimm 2 vom Maibock  
Klare Essenz und kleine Rehterrine mit allerlei Sellerie, Gin und schwarzer Nuss



Das Beste von Rind & Kalb  
Geschmortes Ochsenbäckchen und gebratenes Kalbsmedaillon  
mit Rosmarinjus, glaciertem Gemüse und Kartoffel-Bärlauch-Roulade



Mousse Schnitte von weißer Schokolade und Holunderblüte  
mit bunten Beeren und Mandel Cake

Preis pro Person 65 € (3-Gang) oder 72 € (4-Gang)

### MENÜ IV

Seesaibling  
warm geräuchert, dazu KartoffelsalatCrème,  
gebratener grüner Spargel, DillGurken und Bachkresse



Klare Essenz von der Pelati-Tomate  
mit Ratatouille-Ravioli, Basilikum und Fenchelzwieback, dazu eine gebratene Riesengarnele



Rinderfilet rosa am Stück gebraten  
mit Lembergersauce, Blumenkohl-Crème und zweierlei Möhren, dazu Morchelrahmknöpfle



Pfirsich Melba  
Pistazien Cotta mit pochiertem Pfirsich, Himbeersorbet  
und karamellisierten Briquet-Teig Blättern

Preis pro Person 65 € (3-Gang) oder 75 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling - Sommer

---

### MENÜ V

Dorade Royal  
*auf der Haut gebraten mit mediterran marinierter Bohnen,  
CousCous und gekräutertem Sommersalat*



Ravioli von Krustentieren  
*mit geschmortem Fenchel, Blattspinat und geschäumter Hummerbisque*



Kalbsrücken am Stück gebraten  
*mit Gremolata, ArtischockenRatatouille und Waldpifferlingen,  
dazu eine Kartoffel-Oliven-Roulade*



Karamellisierter Cheesecake  
*mit Beerenkaltschale und Sorbet vom Weinbergpfirsich*

Preis pro Person 65 € (3-Gang) oder 75 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Herbst - Winter

---

### MENÜ I

Bunter Herbstsalat  
*Ausgesuchte Rohkost und Blattsalate mit Apfel-Walnuss-Dressing*



Klare Rinderkraftbrühe  
*mit dreierlei Klößchen und Schnittlauch*



Gebratene Brust vom Maishühnchen  
*mit Rosmarinjus, Kürbispüree und glasierter Petersilienwurzel,  
dazu ein Kürbiskern-Serviettenknödel*



Warmer Schokoladenkuchen  
*mit eingemachten Kirschen, Amaretto-crème und MandelEis*

Preis pro Person 52 € (3-Gang) oder 58 € (4-Gang)

### MENÜ II

Französischer Ziegenfrischkäse  
*mit Bündnerfleisch, 3 x Kürbis: cremig - nussig - süßsauer  
und feinem Fellbacher Feldsalat*



Fenchelschaumsuppe  
*mit Avocado, Honigtomate und geräuchertem Aal  
dazu Fenchel Knäckebrot*



Nimm 2 von der Oldenburger Ente  
*Rosa gebratene Brust und confiertes Keulenragout  
mit Quitten-Rotkohl, Bratapfelkompott und Petersilienwurzelpüree  
dazu eine Kartoffel-Maronen-Roulade*



Schnittchen von Dunkler Schokolade  
*mit pochierter Gewürzbirne, SauerrahmEis und ZimtCrumble*

Preis pro Person 55 € (3-Gang) oder 65 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Herbst - Winter

---

### MENÜ III

**Gebratener weißer Heilbutt**  
*mit Rote Bete, allerlei Blumenkohl und geräuchertem Kartoffeleis  
dazu feiner Fellbacher Feldsalat*



**Samtsuppe vom Hokkaido Kürbis**  
*mit Curry Nr. 1, Ingwer und sautierter Jakobsmuschel*



**Geschmorte Ochsenbäckchen**  
*mit Rosmarinjus, Selleriepüree und buntem Herbstgemüse,  
dazu Haselnusskrapfen und geschabte Spätzle*



**Geeiste Nougat Roulade**  
*mit 3 x Mandarine und TopfenEis*

Preis pro Person 62 € (3-Gang) oder 70 € (4-Gang)

### MENÜ IV

**Gebeizter Lachs**  
*mit Orange und Mohn, dazu Lauchquiche,  
Senfkorn-Eis und gekräuterter Keltenhofsalat*



**Essenz von der Taube**  
*mit eigenem Schinken, Keulenkusper und Kürbis*



**Rosa gebratene Rinderlende**  
*mit Rotweinjus, Topinamburpüree und Rote Bete, dazu getrüffelte Kartoffel-Riegel*



**Grießflammerie**  
*mit eingemachten Sauerkirschen, Haselnuss Crunch und Bratapfel Eis*

Preis pro Person 66 € (3-Gang) oder 74 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Herbst - Winter

---

### MENÜ V

Feines von der Weihnachtsgans  
Leberparfait - gerauchte Brust - Keulenknusperrolle  
mit Maronencrème, Bratapfelkompott und feinem Fellbacher Feldsalat



Pochierter Skrey  
mit Rosenkohlblätter, Topinamburpüree und Wintertrüffel



Rosa gebratener Hirschkalbsrücken  
mit Wacholderjus, 3 x Kürbis und einem Kartoffel-Steinpilz-Riegel



Lebkuchen Crème Brûlée  
mit Schmorquitte, ChriststollenKrokantChip und Glühweinsorbet

Preis pro Person 72 € (3-Gang) oder 80 € (4-Gang)

## ZU SPÄTER STUNDE

---

Großmutters Kartoffelsuppe mit Majoran, Saitenwurst und Schnittlauch - 6,20 €

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Landbrot - 7,20 €

Currywurst „Deluxe“ mit unserem Curry No. 1 und Baguettebrötchen - 7,20 €

Käsewürfel mit Hartwurst und Grissini - pro Gast 7,20 €

### Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse

mit Beilagen, Hartwurst, Butter und Brotauswahl - pro Gast 12,00 €

## GETRÄNKE

---

### Tafelwasser & Mineralwasser

Tafelwasser „laut“ oder „leise“ pro Gast pauschal - 4,50 €

Gerolsteiner „Sprudel“ 0,75 l. oder Teinacher Gourmet 0,75 l. - 6,20 €

### Weine

Fellbach Klassisch

Fellbacher Riesling und Fellbacher Trollinger oder Trollinger mit Lemberger  
1,00 l. Qualitätswein - 24 €

Individuell beraten wir Sie gerne aus unserer großen Weinkarte.

Ihnen steht eine umfangreiche Auswahl heimischer, aber auch  
nationalen wie internationalen Tropfen zur Verfügung.

0,75 l. Flasche - ab 29 €

### Digestif & Spirituosen

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem erlesenen Angebot.

Gerne stehen wir Ihnen auch hier mit Rat und Tat zur Seite.

### Kaffee & Kuchen

Selbstverständlich können Sie Kuchen und Torten auch selbst mitbringen.  
Wir bitten darum diese rechtzeitig anzuliefern, damit sie von uns angerichtet,  
bereitgestellt und angeschnitten werden können.

Kaffee Gedeck pro Person - 9,00 €

(*Beinhaltet das komplette organisatorische Kuchenhandling, das festliche Eindecken der Tafel,  
unbegrenzt Filterkaffee, Milch und Zucker, Tee aus dem Hause Ronnefeldt  
und bei Bedarf geschlagene Sahne*)

# ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR VERANSTALTUNGEN

---

## Ihre Genusszeit für Küche und Service

In Ihrem Menüpreis ist eine Servicezeit von sechs Stunden für Ihre Veranstaltung enthalten.

Ab der siebten Stunde berechnen wir eine Servicepauschale (unabhängig von Personenzahl und Uhrzeit). Für das Servieren der Speisen sind unsere Küchenzeiten bindend.

Diese sind mittags von 12 bis 14 Uhr und abends von 18 bis 22 Uhr.

Servicepauschale ab der siebten Stunde: 40 € pro begonnener ½ Stunde.

Grundsätzlich, aber vor allem aufgrund der gesetzlichen Arbeitszeitbestimmungen sind Feiern und Veranstaltungen in unserem Haus bis 24:00 Uhr möglich.

Nach vorheriger Rücksprach auch bis max. 02:30 Uhr.

## Personenzahl

Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung noch etwas. Als Ihr flexibler und professioneller Partner haben wir hierfür natürlich vollstes Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen, sowie eventuell bestätigte Räume zu tauschen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens zwei Werktagen vor Veranstaltung, gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend.

Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

## Professionalität

„Ihr erfahrener Gastgeber vor Ort“ - Unsere über 40-jährige Erfahrung im Organisieren und Veranstellen von Banketten und Festlichkeiten ist Ihr unschätzbarer Vorteil.

Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## Menüpreis

Ihr Menüpreis ist ein Komplettpreis. Dieser beinhaltet außer dem reinen Menü die Raumbereitstellung, Energiekosten, wie auch die Service- bzw. Genusszeit von 6 Stunden. Die Tische werden von uns mit hochwertiger Stofftischwäsche und Servietten eingedeckt. Ihre Menükarten gestalten und drucken wir gerne auf Wunsch und Absprache mit Ihnen. Unsere herzlich familiäre Gastlichkeit und auch unser eigener Anspruch an Qualität unserer Küche und unseres Services sind der Garant für ein gelungenes Fest.

# UNSERE PHILOSOPHIE

---

*Unser Familienbetrieb wird von uns in der dritten Generation weitergeführt.  
Das spricht für unsere Erfahrung im herzlichen Umgang mit unseren Gästen.  
Unterstützt werden wir dabei von einer hohen Zahl langjähriger und erfahrener Mitarbeiter.  
Mit unserem modern, familiär geführten Business-Hotel, unserem mehrfach ausgezeichneten  
Restaurant unter der Leitung von Michael Oettinger und den denkmalgeschützten, urig  
schwäbischen Weinstuben und Biergarten „Im Schnitzbiegel“, bieten wir eine breite  
Angebotspalette. Durch kontinuierliche Verbesserung und Anpassung an die Wünsche und  
Bedürfnisse unserer Gäste Ihr 1. Ansprechpartner in Sachen Hotellerie und Gastronomie vor  
Ort zu sein. Diesen Anspruch stellen wir uns selbst.*

## Unternehmensführung

*Transparent und nachvollziehbar - Eigentum und Geschäftsführung aus einer Hand.  
Offen und kritikfähig, mit Respekt gegenüber unseren Mitarbeitern mit deren  
Wissen, Erfahrung und Können. Professionell, familiär und herzlich.*

## Wirtschaftlichkeit

*Als mittelständischer Familienbetrieb sind wir erfolgsabhängig. Wirtschaftliches Denken  
unter der Voraussetzung eine qualitativ hochwertige Service- und Dienstleistung zu  
erbringen ist unser Ziel. Von unseren Lieferanten erwarten wir Top-Qualität, ein faires  
Preis-Leistungs-Verhältnis, Zuverlässigkeit und eine schlanke, unbürokratische Verwaltung.*

## Gäste und Kunden

*Wir sind stolz auf unsere hohe Zahl an langjährigen und zufriedenen Stammgästen.  
Unsere familiäre Atmosphäre, eine kurze Reaktionszeit bei Wünschen oder Anliegen  
unserer Gäste, gepaart mit einer größtmöglichen Flexibilität und einem reichen  
Erfahrungsschatz stehen für diesen Erfolg.*

## Natur und Umwelt

*Der Schutz unserer Umwelt wie auch der verantwortungsbewusste Umgang mit unseren  
natürlichen Ressourcen liegt uns sehr am Herzen. Wo immer es uns möglich erscheint,  
versuchen wir unnötigen Verbrauch einzudämmen. Mülltrennung und aktiver Umweltschutz  
ist für uns selbstverständlich. Für den Erhalt und den Schutz unserer Erde  
in Gegenwart und Zukunft.*

## Qualität

*Ein hoher Qualitätsstandard und dessen Sicherung sind mit Voraussetzung unseres  
langjährigen erfolgreichen Arbeitens. Wir beziehen unsere hochwertigen und ausgesuchten  
Produkte gerne von regionalen Anbietern. Auch ansässige Landwirte beliefern uns mit ihren  
frischen Produkten. Für uns und unsere Gäste - Spitzenqualität zu einem anständigen Preis.*

Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen.

Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie selbstverständlich gerne in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.

### Ihre Ansprechpartner

---

#### Küche - Menü

*Michael Oettinger*

#### Menü - Service - Weine

*André Nowara*

*Jonas Erhardt*

*Tanja Eisele*

#### Hotel - Tagungen

*Martin Oettinger*

*Heidrun Magnes*



### HOTEL HIRSCH

Kanalstraße 1-7

D-70736 Fellbach-Schmidten

① Zentral (0711) 95 13-0

① Office (0711) 95 13-458

① Restaurant (0711) 95 13-452

Email: [info@Hirsch-Fellbach.de](mailto:info@Hirsch-Fellbach.de)

Web: [www.Hirsch-Fellbach.de](http://www.Hirsch-Fellbach.de)

