



**HERZ.  
HEIMAT.  
HIRSCH.**

**1974 | 2024**

# 50 JAHRE HOTEL HIRSCH

50 Jahre Hotel Hirsch, 50 Jahre Familie Oettinger – und damit 50 Jahre voller schöner Erinnerungen, wertvoller Begegnungen und großer Momente. Hier sind wir aufgewachsen, hier haben wir unser Zuhause gefunden. Unser Claim **Herz. Heimat. Hirsch.** beschreibt daher perfekt, was uns täglich antreibt: das tiefe Heimatgefühl und die Leidenschaft, mit der unsere Familie das Hotel Hirsch seit Generationen führt. Jeder Stein des Hauses, jeder Raum erzählt dabei eine Geschichte – und diese möchten wir gerne mit Ihnen teilen. Statt vieler Worte laden wir Sie mit diesem Booklet auf eine kleine Reise durch unsere Vergangenheit ein und nehmen Sie mit in die Gegenwart. Lernen Sie unser Team, das Hotel, unser Gourmetrestaurant und Gasthaus sowie unsere vielseitigen Angebote näher kennen.

## HERZLICHST

Martin & Michael Oettinger

The image shows two handwritten signatures in black ink. The first signature on the left is 'M. Oettinger' and the second signature on the right is 'M. Oettinger'. Both signatures are written in a cursive, flowing style.

- 1. HERKUNFT.**
- 2. HERVORRAGENDES TEAM.**
- 3. HOTEL.**
- 4. HAUTE CUISINE.**
- 5. HAUSMANNSKOST.**
- 6. HOCHFOKUSSIERT.**
- 7. HEITERKEIT.**
- 8. HALLO.**

## **INHALTSVERZEICHNIS**



**HERZ.**  
**HERKUNFT.**  
**HIRSCH.**

# MEILENSTEINE

Mit der Eröffnung des Hotel Hirsch legt die Familie Oettinger den Grundstein für eine jahrzehntelange Erfolgsgeschichte. Ein Ort für Gäste aus nah und fern, der bis heute Tradition und Gastfreundschaft vereint.

Das Gästehaus wird im historischen „Schnitzbiegel-Areal“ neben dem Hotel eröffnet. Mit Fachwerk und Kopfsteinpflaster bietet es charmantes Flair und erweitert das Angebot für unsere Gäste.

Die Gebrüder Oettinger übernehmen das Hotel Hirsch. Michael wird Küchenchef, während Martin sich um das Wirtschaftliche kümmert. Ihr gemeinsames Ziel: Tradition bewahren und neue Akzente setzen.

Mit der Eröffnung des Lehenhofs erweitert das Hotel Hirsch sein Angebot um moderne Tagungsräume in stilvollem Ambiente. Ein Ort, der professionelles Arbeiten und herzliche Gastfreundschaft vereint.

1974

1991

2011

2015



**HERZ.  
HERVORRAGENDES TEAM.  
HIRSCH.**



**Heidrun Magnes**  
Hotelmeisterin und  
Ausbilderin



**Michael Oettinger**  
Gastronomische Leitung  
und Inhaber



**Beatrice Oettinger**  
Serviceleitung, Gourmetrestaurant  
und Weinexpertin



**André Nowara**  
Serviceleitung, Wirtshaus  
und Teammanager

## DAS TEAM.

Im Hotel Hirsch zählt der Mensch – und wir haben das Glück, von vielen großartigen Menschen umgeben zu sein. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind für uns wie Familie. Mit ihrer Erfahrung,



**Angelika Dötter**  
Veranstaltungs- und  
Bankettmanagerin



**Silke Heller-Speda**  
Housekeepingleitung und  
„spring fast überall mit ein“



**Martin Oettinger**  
Kaufmännische Leitung  
und Inhaber

ihrem Herzblut und ihrem Engagement schaffen sie eine warme, einladende Atmosphäre, in der sich unsere Gäste bestens aufgehoben fühlen. Sprechen Sie uns gerne an, lernen Sie unser Team kennen und werden Sie Teil unserer Familie. Wir freuen uns auf Sie!



HERZ.  
HOTEL.  
HIRSCH.

Im Hotel Hirsch verbinden sich Tradition und Herzlichkeit mit modernem Komfort. Seit 50 Jahren begrüßen wir unsere Gäste in einem Haus, das voller Geschichte steckt und dennoch zeitgemäßes Wohlfühlambiente bietet. Unsere liebevoll eingerichteten Zimmer vereinen gemütliche Atmosphäre mit stilvoller

Ausstattung und laden zum Entspannen ein. Ob im Haupthaus oder im Gästehaus – bei uns finden Sie Rückzugsorte, in denen Sie sich wie zuhause fühlen. Vom herzlichen Empfang bis zum aufmerksamen Service – unser Team sorgt dafür, dass Ihr Aufenthalt im Hirsch zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.





**HERZ.**  
**HAUTE CUISINE.**  
**HIRSCH.**

  
**MICHELIN**  
2024

In „Oettinger's Restaurant“ erleben Sie höchste Qualität in Küche und Service. Ob für ein romantisches Dinner, ein Geschäftsessen oder eine Veranstaltung mit bis zu 22 Personen – bei uns tafeln Sie in gehobenem Ambiente, umgeben von hellem Landhausstil und warmen Farbtönen. Patron und Michelin-Sternekoch Michael Oettinger und Küchenchef Kay Lurz verwöh-

nen ihre Gäste mit französisch inspirierter Küche, die regionale Zutaten mit kreativen Ideen verbindet. Dank Michaels unermüdlichen Einsatzes ist das Restaurant heute als eine der besten Gourmetadressen Deutschlands bekannt. Also: Lassen Sie sich von unserer exquisiten Küche verzaubern und erleben Sie Genussmomente auf höchstem Niveau.





**HERZ.  
HAUSMANNSKOST.  
HIRSCH.**

Direkt neben dem Hotel, im historischen Bauernhaus, liegen unser Wirtshaus und der dazugehörige Biergarten „Im Schnitzbiegel“. Hier erwartet Sie eine gutbürgerliche Küche mit zahlreichen schwäbischen Spezialitäten, serviert in einer einzigartigen, denkmalgeschützten Atmosphäre. Unsere vier Stuben – von der rustikalen „Mina

Stube“ bis zur hellen „Guten Stube“ – bieten ein gemütliches Ambiente, das zu besonderen Momenten einlädt. Ob eine zünftige Vesper oder herzhaftes Biergartenküche – bei uns können Sie regionale Küche in uriger Umgebung genießen. Lassen Sie sich von der Geschichte des Schnitzbiegels und unserer herzlichen Gastfreundschaft begeistern.





**HERZ.**  
**HOCHFOKUSSIERT.**  
**HIRSCH.**

Im Lehenhof bieten wir Ihnen moderne und komfortable Tagungsräume, die ideal für produktives Arbeiten und kreative Meetings sind. In der „Gedankenwerkstatt“ können bis zu 20 Personen auf 74 m<sup>2</sup> tagen, mit Ausstattung wie WLAN, Beamer, Audio-Anlage und flexibler Bestuhlung. Die „Kreativküche“ mit 46 m<sup>2</sup>

und Platz für bis zu 10 Personen bietet zusätzlich eine Life Kochschule für inspirierende Koch-Events. Egal ob Workshop oder Seminar – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung in einem professionellen Umfeld stattfindet, während Sie sich auf die Inhalte konzentrieren können.





HERZ.  
HEITERKEIT.  
HIRSCH.

Sie feiern gerne? Perfekt, denn wir richten gerne aus! Egal ob Familienfest, Hochzeit, Firmenfeier oder Weihnachtsfest – im Hotel Hirsch finden Sie garantiert den passenden Rahmen. Unsere vielseitigen Räumlichkeiten machen jede Veranstaltung zu einem besonderen Erlebnis. Feiern Sie in kleiner Runde in der gemütlichen Weinstube „Im Schnitzbiegel“ oder genießen Sie

gehobenes Ambiente in „Oettinger's Restaurant“ für bis zu 20 Personen. Für größere Gesellschaften bis zu 100 Personen steht Ihnen unser Karl-Johann-Saal zur Verfügung. Zudem bieten wir einen individuellen „Außer-Haus-Service“ an – für Veranstaltungen in Ihrem Unternehmen oder bei Ihnen zu Hause. Also, lassen Sie uns gemeinsam Ihre besonderen Momente feiern!



HERZ.  
HALLO.  
HIRSCH.

# KONTAKT

---

Hotel Hirsch  
Familie Oettinger  
Kanalstraße 1-7  
D-70736 Fellbach-Schmidlen

**Zentrale/Hotel:** +49 (0)711 / 95 13 - 0  
**Restaurant:** +49 (0)711 / 95 13 - 452  
**Weinstube:** +49 (0)711 / 95 13 - 470

[info@hirsch-fellbach.de](mailto:info@hirsch-fellbach.de)

 /oettingersrestaurant  
 /OettingersRestaurant

