

Unsere  
**Bankettmappe**  
für Ihre Veranstaltung

OETTINGER'S RESTAURANT

•

WEINSTUBEN IM SCHNITZBIEGEL

•

KARL JOHANN SAAL



HOTEL HIRSCH

Kanalstraße 1-7

70736 Fellbach-Schmidlen

Zentral (0711) 9513-0

Restaurant (0711) 9513-452

Weinstuben (0711) 9513-470

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

[www.hirsch-fellbach.de](http://www.hirsch-fellbach.de)

# UNSERE RESTAURANTS

---

## Oettinger 's Restaurant

Für den schönen Abend zu zweit, ein gehobenes Geschäftsessen oder für Veranstaltungen mit bis zu 20 Personen.

Sie feiern im gehobenen Ambiente unseres Gourmet Restaurants, mit edlem Service und ausgezeichnete Küche.

Ein heller Landhausstil kombiniert mit warmen Farbtönen kennzeichnet unser Restaurant. Genießen Sie französisch inspirierte Küche mit regionalen Akzenten von und mit Michael Oettinger.

## 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.

## Weinstuben „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. Vormalige 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*

**JRE**  
JEUNES RESTAURATEURS

16 Punkte im Gault Millau

Guide Michelin



FF im Feinschmecker

GUSTO Essen+Trinken - 7 Bratpfannen

Der Grosse Restaurant Guide



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 auf Ihr Wohl anstoßen.  
Vielleicht mit einem**

---

Chardonnay Winzersekt vom Schloß Affaltrach 0,1 l. - 4,80 €  
Hausaperitif (jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt aufgefüllt) 0,1 l. - 5,20 €  
Aperol Spritz 0,2 l. - 5,20 €  
„Hugo“ 0,2 l. - 5,20 €  
Champagner 0,1 l. - 9,50 €  
Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,1 l. - 4,80 €  
PriSecco 0,1 l. - 4,50 €

**Natürlich haben wir auch das Brot dazu.....**

---

Blätterteig Trilogie  
Käsestangen mit Paprika und Kümmel  
Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung  
Minipastete mit Räucherlachscreme  
pro Gast - 5,50 €

Canapé  
(Gänseleber, Hummer, Krabben, Lachs, Entenschinken)  
pro Stück ab 4,80 €

*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 Schnittlauchschand,  
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 Tonato“ Kalbsrücken mit Thunfischcrème auf Ciabatta

Rosmarin-Parmesancracker mit Serranoschinken und Melone

#### Gespießtes

Melone und Bündnerfleisch

Feige und Blauschimmelkäse „Fourme d'Ambert“

„Surf and Turf“ Rinderfilet und Riesengarnele in Estragontempura gebacken

Hähnchen-Saté mit Soja und Erdnusdip

#### 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

Pulpocebiche mit roten Zwiebeln, Staudensellerie und Limonenöl

### Happy Spoon

Thunfischtatar mit Limonenchip und Sesamblatt

Rindertatar mit Wachtelei und Osietra 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)*

7,50 € pro Person

### Fingerfood II

*(Vier verschiedene Leckereien)*

8,50 € pro Person

### Fingerfood III

*(Fünf verschiedene Leckereien)*

9,50 € 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 folgenden  
Jahreszeitenkalender für Sie zusammengestellt

---

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 Ihrem Geschmack.*

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling - Sommer

---

### MENÜ I

#### Flädlesuppe

*Klare Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch*



#### Bunter Frühlingssalat

*Ausgesuchte Rohkost- und Blattsalate  
mit Limonenöldressing*



#### Gebratene Schweinemedallions

*mit Morchelrahmsauce, Broccoli und geschabten Spätzle*



#### Tarte vom ersten Rhabarber

*mit geblähtem Baiser, Schmandcrème und Minze, dazu ErdbeerSorbet*

Preis pro Person 30 € (3-Gang) oder 35 € (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 35 € (3-Gang) oder 41 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling - Sommer

---

### MENÜ III

Ziegenfrischkäse & Bündnerfleisch  
*mit weißem Spargel und 3 x Frühlingserbsen: cremig - geist - knackig,  
dazu marinierter Kräutersalat*



Essenz vom Maibock  
*mit Morchelravioli, Sellerie-Crème und Blätterteigkissen*



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



Erdbeer-Tiramisu  
*Löffelbiskuit mit frischen Erdbeeren, KaffeeErde und Mascarponeschaum, dazu AmarettoEis*

Preis pro Person 41 € (3-Gang) oder 46 € (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, Erbsen-Crème und glaciertem Gemüse, dazu Morchelrahmkнопfle*



Pfirsich Melba  
*Mousseschnittchen von der weißen Schokolade mit Knusperboden und Pfirsichgelee,  
dazu pochierter Pfirsich und HimbeerSorbet*

Preis pro Person 42 € (3-Gang) oder 49 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Frühling - Sommer

---

### MENÜ V

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



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



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



Joghurt - Grüner Tee - Wassermelone  
*Mousseschnittchen auf Grünem-Tee-Biskuit  
mit geeister Wassermelone und Limetten-Granité*

Preis pro Person 41 € (3-Gang) oder 48 € (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 glaciierter Petersilienwurzel,  
dazu ein Kürbiskern-Serviettenknödel*



Warmer Schokoladenkuchen  
*mit eingemachten Kirschen, Amarettocrème und MandelEis*

Preis pro Person 29 € (3-Gang) oder 34 € (4-Gang)

### MENÜ II

Französischer Ziegenfrischkäse  
*mit Bündnerfleisch, mariniertem Kürbiskraut und feinem Fellbacher Feldsalat*



Fenchelschaumsuppe  
*mit Rote Bete und Rauchaal Rillettes*



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



Vermicelles  
*mit pochierter Gewürzbirne, SauerrahmEis und ZimtCrumble*

Preis pro Person 35 € (3-Gang) oder 41 € (4-Gang)

# MENÜVORSCHLÄGE

## Herbst - Winter

---

### MENÜ III

Gebratener weißer Heilbutt  
*mit Rote Bete, Schwarzwurzeln und Verjuscrème,  
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*



Schnittchen von dunkler Schokolade  
*mit 3 x Orange und TopfenEis*

Preis pro Person 37 € (3-Gang) oder 43 € (4-Gang)

### MENÜ IV

Gebeizter Lachs  
*mit Orange und Mohn, dazu mariniertes Sellerie,  
Senfkorn-Eis und feiner Fellbacher Feldsalat*



Kalbsschwanzessenz  
*mit Steinpilzravioli, Erdgemüse und Madeira*



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



Gebratener Grieß-Strudel  
*auf mariniertes Ananas, BananenSorbet und kreolischer Sauce*

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

# MENÜVORSCHLÄGE

## Herbst - Winter

---

### MENÜ V

Feines von der Weihnachtsgans  
*Leberparfait - gerauchte Brust - Keulenknußperrole*  
*mit Maronencreme, Bratapfelkompott und feinem Fellbacher Feldsalat*



Pochierter Skrey  
*mit Lauchgemüse, Topinamburpüree und Wintertrüffel*



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



Crème Brûlée  
*mit MandarinenSorbet, LebkuchenCrumble und Zimtschaum*

Preis pro Person 46 € (3-Gang) oder 54 € (4-Gang)

## Zu später Stunde

---

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Majoran, Saitenwurst und Schnittlauch - 3,80 €

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Landbrot - 4,20 €

Currywurst „Deluxe“ mit unserem Curry No. 1 und Baguettebrötchen - 4,20 €

Käsewürfel mit Hartwurst und Grissini - pro Gast 3,20 €

Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse

mit Beilagen, Hartwurst, Butter und Brotauswahl - pro Gast 6,40 €

## Getränke

---

Mineralwasser

San Pellegrino 0,75 l. - 6,20 € oder Teinacher Gourmet 0,75 l. - 5,80 €

Weine

Fellbach Klassisch

Fellbacher Riesling und Fellbacher Trollinger oder Trollinger mit Lemberger  
Literflasche Qualitätswein - 21 €

Individuell beraten wir Sie gerne aus unserer großen Weinkarte.

Ihnen steht eine umfangreiche Auswahl heimischer  
und fremder Tropfen zur Verfügung.

0,75 l. Flasche - ab 21 €

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 - 7,00 €

(Gedekte Tafel, unbegrenzt Filterkaffee, Milch, Schlagsahne und Zucker)

# 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 im gehobene 3 Sterne-Bereich,  
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 kurzen 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.*

# 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: 45 € pro begonnener Stunde.

## 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 Werktage 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 30-jährige Erfahrung im Organisieren und Veranstalten von Banketten und Festlichkeiten ist Ihr unschätzbare Vorteil. Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

## Sonstige Kosten (Raumkosten, Licht, Energie, etc.)

Wir verzichten grundsätzlich auf die Berechnung von Raum- und Bereitstellungskosten. Als Gastronomiebetrieb sind wir jedoch auf einen entsprechenden Mindestverzehr bzw. Mindestumsatz in den von uns zur Verfügung gestellten Räumen angewiesen. Dieser Mindestumsatz ist abhängig von der Personenzahl und der Art der Veranstaltung.

*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**

*Michael Oettinger*

*Stefanie Tietz*

*André Nowara*

**Hotel - Tagungen**

*Martin Oettinger*

*Heidrun Magnes*

---



**HOTEL HIRSCH**

Kanalstraße 1-7

D-70736 Fellbach-Schmidlen

☎ Zentral (0711) 95 13-0

☎ Restaurant (0711) 95 13-452

☎ Fax (0711) 5 18 10 65

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

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