

Unsere
Bankettmappe
für Ihre Veranstaltung

OETTINGER'S RESTAURANT

WEINSTUBEN IM SCHNITZBIEGEL

KARL JOHANN SAAL



HOTEL HIRSCH

Kanalstraße 1-7

70736 Fellbach-Schmiden

Zentral (0711) 9513-0

Restaurant (0711) 9513-452

Weinstuben (0711) 9513-470

Info@Hirsch-Fellbach.de

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
Unsere Philosophie	17
Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen	18
Ansprechpartner & Kontakt.....	19

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. Vormalig 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



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 ANSTOßEN

Chardonnay Winzersekt vom Schloß Affaltrach 0,1 l. - 4,90 €
Hausaperitif (jahreszeitliche Fruchtessenz mit Sekt aufgefüllt) 0,1 l. - 5,40 €
Aperol Spritz 0,2 l. - 5,40 €
„Hugo“ 0,2 l. - 5,40 €
Champagner 0,1 l. - 9,80 €
Alkoholfreier Fruchtcocktail 0,1 l. - 4,90 €
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 - 5,80 €

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 Erdnusssdip

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 Gewürzetenbrust mit Sesam-Soja-Lack und Ananaschutney

Rilette vom Räucheraal mit Mascarpone und Tomatenrelish

Fingerfood I

(Drei verschiedene Leckereien)

7,80 € pro Person

Fingerfood II

(Vier verschiedene Leckereien)

8,80 € pro Person

Fingerfood III

(Fünf verschiedene Leckereien)

9,80 € 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 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 Erdbeer-Sorbet

Preis pro Person 32 € (3-Gang) oder 37 € (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 37 € (3-Gang) oder 43 € (4-Gang)

MENÜVORSCHLÄGE

Frühling - Sommer

MENÜ III

Ziegenfrischkäse & Bündnerfleisch
*mit weißem Spargel und 3 x Frühlingserbsen: cremig - geist - knackig,
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 43 € (3-Gang) oder 48 € (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 Morchelrahmknöpfe



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

Preis pro Person 44 € (3-Gang) oder 52 € (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*



Karamellisierter Cheesecake

mit Beerenkaltschale und Sorbet vom Weinbergpfirsich

Preis pro Person 44 € (3-Gang) oder 52 € (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 glacierte Petersilienwurzel,
dazu ein Kürbiskern-Serviettenknödel*



Warmer Schokoladenkuchen
mit eingemachten Kirschen, Amarettocrème und MandelEis

Preis pro Person 32 € (3-Gang) oder 36 € (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 Knäckebrötchen*



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 38 € (3-Gang) oder 44 € (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 39 € (3-Gang) oder 45 € (4-Gang)

MENÜ IV

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



Essenz von der Taube
mit eigenem Schinken, Keulenknusper 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 46 € (3-Gang) oder 52 € (4-Gang)

MENÜVORSCHLÄGE

Herbst - Winter

MENÜ V

Feines von der Weihnachtsgans
Leberparfait - gerauchte Brust - Keulenknusperrolle
mit Maronencreme, 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 Schmorquitten, ChriststollenKrokantChip und Glühweinsorbet

Preis pro Person 48 € (3-Gang) oder 56 € (4-Gang)

ZU SPÄTER STUNDE

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Majoran, Saitenwurst und Schnittlauch - 4,50 €

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Landbrot - 5,20 €

Currywurst „Deluxe“ mit unserem Curry No. 1 und Baguettebrötchen - 4,80 €

Käsewürfel mit Hartwurst und Grissini - pro Gast 3,40 €

Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse

mit Beilagen, Hartwurst, Butter und Brotauswahl - pro Gast 7,20 €

GETRÄNKE

Mineralwasser

San Pellegrino 0,75 l. 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 22 €

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 - 7,50 €

*(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)*

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 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: 49 € pro begonnener Stunde.

Grundsätzlich und aufgrund der gesetzlichen Arbeitszeitrichtlinien sind Feiern und Veranstaltung bis 24:00 Uhr möglich. Nach vorheriger Rücksprache auch bis max. 02:00 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 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 40-jährige Erfahrung im Organisieren und Veranstellen 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

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

Web: www.Hirsch-Fellbach.de