

Gourmet Fahrplan 2020

wir möchten Sie gerne über unseren „Fahrplan“ für unser Gourmet Restaurant „Oettinger’s“ für das zweite Halbjahr 2020 informieren. Vorangestellt möchten wir uns bei Ihnen für die zahlreiche Unterstützung und für Ihr großes Verständnis bedanken. Auf Basis des Infektionsschutzes aber auch aus organisatorischen und wirtschaftlichen Gründen haben wir uns dazu entschlossen unsere Gourmetrestaurant ab Mitte Mai 2020 nur zu vereinzelt Sonderveranstaltungen zu öffnen.

In dieser Zeit haben wir uns voll auf die Gastronomie im Außenbereich in unserem Biergarten mit Weinstube „Im Schnitzbiegel“ mit einem zusätzlichen Öffnungstag konzentriert. Bis Ende September werden wir dieses Konzept weiterführen. Ab Oktober kehren wir was die Öffnungszeiten angeht wieder auf Montag bis Freitag „Im Schnitzbiegel“ zurück.

Am 07. Oktober beginnen wir im Gourmetrestaurant mit einer „Dine & Wine“ Woche. Und sind dann wieder wie gewohnt von Mittwoch bis Samstag für Sie da.

Die detaillierten Informationen zu unserer „Dine & Wine“ Woche finden Sie auf Seite 2+3.

Mit herzlichen Grüßen aus Fellbach-Schmidlen

Michael & Martin Oettinger

Oettinger's Restaurant

Dine & Wine

Oktober 2020

Oettinger's Restaurant

Mi. 07.10. WEINGUT BEURER

Kontrolliertes Nichtstun - damit ist schon viel über unsere Philosophie gesagt. Selbstverständlich beherrschen wir unser Handwerk, doch viel wichtiger als alle technischen Grundlagen ist für uns, mit der Natur und mit viel Gespür für den richtigen Augenblick zu arbeiten. Unsere Weinberge bewirtschaften wir deshalb ökologisch, biodynamisch nach Demeter-Richtlinien und sorgen damit nicht nur für gesunde, ausgeglichene Reben, sondern schaffen auch Lebensräume für Kräuter, Pflanzen und Tiere.

Do. 08.10. WEINGUT NIK WEIS

*„Feine Weine von Mosel & Saar“
Das Rieslingweingut Nik Weis - St. Urbans-Hof in Leiwen wird in der dritten Generation von Nik Weis und seiner Familie geführt. Seit dem Jahr 2000 ist das Weingut Mitglied im renommierten Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP). Die ca. 45 ha Weinberge erstrecken sich über rund 60 km entlang der Flüsse Mosel und Saar und werden auf traditionelle Weise im Einklang mit der Natur bewirtschaftet. Von den prestigeträchtigen Einzellagen, in denen Rieslinge von Weltrang wachsen, sind fünf als VDP.Grosse Lage klassifiziert.*

Fr. 09.10. WEINGUT ARNDT KÖBELIN

2005 übernahm Arndt Köbelin den Familienbetrieb, der bis dato seine Trauben genossenschaftlich vermarktete. Schon mit seinem ersten Jahrgang kamen die ersten Auszeichnungen. Seine ausdrucksstarken Weine zeigen eine klare Idee und Richtschnur. Seine höchste Priorität ist es, Landschaft, Gegend und jedes Weinjahr so unverfälscht wie möglich in die Flasche zu bringen.

**Aktuell Ausgebucht!
Warteliste möglich.**

Sa. 10.10. WEINGUT ALEXANDER PFLÜGER

Das biodynamische Weingut Pflüger liegt in Bad Dürkheim in der Pfalz. Alexander Pflüger baut charaktervolle Weine im Einklang mit der Natur aus. Seine lebendigen Weinberge mit viel Begrünung und Kräutern erzeugen authentische Weine mit Ausdruck, Tiefe und Komplexität. Die langlebigen Weine werden ohne Schönungen, Enzyme, Aromahefe oder dergleichen hergestellt. Sie spiegeln daher die unterschiedlichen Böden der Mittelhaardt eindrucksvoll wider.

**Aktuell Ausgebucht!
Warteliste möglich.**

So. 11.10. WEINGUT WÖHRWAG

Nicht ländlich, sondern stadtnah im Kern von Untertürkheim liegt das Weingut Wöhrwag. Hans-Peter Wöhrwag arbeitet seit 1989 in 6. Generation im elterlichen Betrieb und hat so einiges verändert. Sein Ziel sind elegante, schlanke Weine, die Spaß machen und über die man sich nicht den Kopf zerbrechen muss. Einfach ein tiefer Schluck aus der schwäbischen Seele.

**Jeweils um 18:30 Uhr
Ihr exklusives 6 Gang Gourmet Menü mit begleitenden Weinen
inkl. Mineralwasser und abschließendem Kaffee,
Espresso oder Cappuccino**

Pro Person: 148 €

**Ihre Reservierung bzw. Reservierungsanfrage bitte ausschließlich
an unsere E-Mail-Adresse info@hirsch-fellbach.de
oder telefonisch unter 0711-95130.**

Oettinger's Restaurant