

*Herbst—  
Winter 2009*



Zum Hirschen

Sehr verehrte Gäste,

die Tage werden kürzer und die Natur kleidet sich in Ihr buntes Farbenkleid. Wir laden Sie ein zu stimmungsvollen Momenten in unserem Gou...

## Fellbacher Herbst bei Karrer's

Erleben Sie  
den Herbst von  
seiner schönen Seite:  
bei drei besonderen  
Genuss-Specials  
mit Weinen aus  
Fellbach und  
gemütlichen  
Beisammensein  
in einem  
stimmungsvollem  
Ambiente...



# Genuss

## Kulinarische Weinprobe

Freitag, den 9. Oktober 2009

Aperitif 18.30 Uhr

Menübeginn: 19.00 Uhr

Armin Karrer kocht ein  
herbstliches Menü in 5-Gängen

und Rainer Schnaitmann präsentiert  
Ihnen exklusiv ausgewählte Tropfen  
aus seinem bekannten  
Fellbacher Weinkeller.

Preis pro Person € 128,00\*  
inklusive Aperitif, 5-Gang Menü, Weine,  
Wasser und Kaffee.



# Lecker

## 70er Jahre Finger-Food-Party

Samstag, den 10. Oktober 2009

Flying - Kitchen

In lockerer Party-Atmosphäre begrüßen  
wir Sie um 19.00 Uhr auf eine kulinarische  
Zeitreise mit musikalischer Begleitung zurück  
in die 70er Jahre.

Preis pro Person € 49,00\*  
(exklusive der Getränke)



# Draußen

## Straßenfest

Sonntag, den 11. Oktober 2009 ab 11.00 Uhr  
Karrer's Herbstschmankerl & Live Jazz-Musik  
vom Feinsten

&

Montag, den 12. Oktober 2009  
zum Mittag ab 11.30 Uhr

Wie im vergangenen Jahr, begrüßen wir Sie  
am Sonntag und Montag in unserem Zelt  
im Hinterhof. Hier genießen Sie unsere  
traditionellen Herbstgerichte mit Weinen von  
Gert Aldinger und Rainer Schnaitmann.

Die Herbstgerichte können Sie am  
Montagmittag ebenso genießen.

\* Bitte haben Sie Verständnis, dass wir bei unseren Veranstaltungen keine Kreditkarten akzeptieren.

met Restaurant, bei Ihrem Privat- oder Firmenevent in unserer Finca, in unserer Kochschule Armand, in unserem Hotel oder mit unserem Cateringservice Armand.



## Die Feiertage im Hirschen

Nikolaus = Familientag  
Für Groß und Klein  
Sonntag, 6.12.2009

Mittagessen in 4 Gängen in unserem  
Hause. Preis p. P. € 62,00\*

Kinder bis 6 Jahren sind unsere Gäste.

Um 15.30 Uhr kommt  
Sankt Nikolaus in unser Haus  
und bringt kleine Geschenke.

Freitag, 25.12.2009 und  
Samstag, 26.12.2009

An beiden Weihnachtsfeiertagen ist  
unser Gourmetrestaurant geöffnet:

1. Weihnachtsfeiertag: am Mittag und  
am Abend
2. Weihnachtsfeiertag: am Abend

## Finca

Sie möchten Armin Karrers Küche  
„im kleinen kulinarischen Rahmen“  
genießen?

Unser Gewölbekeller steht für geschlos-  
sene Familienfeiern, Geschäftsessen  
& Firmenevents exklusiv für Sie zur  
Verfügung.

- Menüabsprache erforderlich, kein à la Carte  
möglich - Frau Karrer berät Sie gern.

## Kochschule

Kochen Sie zusammen mit Ihren  
Gästen ein weihnachtliches Menü in  
3 oder 4 Gängen in unserer Kochschule  
Armand mit Produkten aus der Region.  
Ein unvergessliches Erlebnis.

- Termine und Preise auf Anfrage -

## Silvester-Galaabend

Donnerstag, 31.12.2009 um 18.00 Uhr  
Zur Begrüßung reichen wir Ihnen ein Glas  
Champagne.

Um 18.30 Uhr starten wir mit einem  
exklusiven 8-Gang Menü von Armin Karrer  
in die Silvesternacht.

Preis pro Person € 148,00\*  
(inklusive Aperitif & 8-Gang Menü)

## Boarding - House

Sie haben einen Dauergast oder suchen  
eine geräumige Suite für Ihren Familien-  
besuch? Unsere 80 m<sup>2</sup> Maisonette-Suite  
bietet ihren Gästen ein individuelles  
Wohnerlebnis.

- Preise auf Anfrage -

## Weihnachtszeit = Ferienzeit

Wir wünschen all unseren Gästen besinn-  
liche Feiertage und einen erholsamen  
Winterurlaub.

Auch wir gehen in die Ferien  
Heiligabend geschlossen

Winterferien:  
1.1. bis (einschließlich) 9.1.2010  
(Unser Hotel ist vom 1.1. bis  
10.1. geschlossen)

## Eine kleine Vorschau

Auch für das Jahr 2010 haben wir  
wieder verschieden Kochkurse in  
unserem Programm. Neugierig?  
Auf unserer Internetseite finden  
Sie die aktuellen Termine.

Gönnen Sie sich, Ihrer Familie, Ihren Freunden und Kunden eine kleine Auszeit bei uns im Hirschen:



Gourmetrestaurant



Finca



Kochschule Armand



Catering Service Armand



Hotel zum Hirschen

# Zeit zum Genießen – Karrers Culinarium:

Unser mit einem Michelin Stern ausgezeichnetes Restaurant im Herzen unseres 400 Jahre alten Gebäudes bietet mit der Empore insgesamt 70 Sitzplätze in anspruchsvollem Ambiente.

Der Gewölbekeller der besonderen Art ist für Feiern, Events und oder Weinproben bestens geeignet.



Die Kochkurse und -seminare bei Sternekoch Armin Karrer oder unserem Dozenten sorgen für Lust und Genuss mit erstklassigen Zutaten.

Vom kleinen Fest bis zur großen Gala, ob Maultaschen oder Hummer – wir sorgen dafür, dass Ihre Veranstaltung ein vollendetes Rundum-Erlebnis wird. Sprechen Sie mit uns über Ihre individuellen Wünsche, wir beraten Sie gerne.

Neun stilvoll eingerichtete Zimmer mit Tradition, Charme und einem leckeren, ausgewogenen Frühstück. Preise Einzelzimmer 70,- € bis 95,- €, Doppelzimmer 100,- € bis 125,- €.