



Valentins-Upgrade:

Flasche Champagner
mit Erdbeeren: 95,-

Kleiner Blumenstrauß: 45,-

Großer Blumenstrauß: 70,-

6 Stück rote Rosen: 30,-
am Tisch oder
am Zimmer

Liebe ist, wenn zwei Herzen
die gleiche Sprache sprechen!

Valentinstag Freitag, 14. Februar 2025

Lassen Sie sich am Valentinstag mit einem romantischen
7-Gänge Gala Dinner im „Roten Hahn“ verwöhnen
inkl. Aperitif, Live Musik von Armin Schinkovits und
ein kleiner Valentinsgruß vom Haus

85.- pro Person

auf Wunsch mit Weinbegleitung 35.- pro Person

Seien Sie auch nach dem Galadinner unser Gast.

Wir bieten Ihnen eine romantische Nacht im Doppelzimmer
zum Preis von 60.- pro Person an
inkl. Langschläfer-Frühstück, Glas Schaumwein,
Lachs, Roastbeef, Eigerichten & vielem mehr!

Aperitif 18.30-19.00 Uhr | Menübeginn 19.00 Uhr | Sperrstunde 24.00 Uhr
Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Tischreservierung aufgrund begrenzter Anzahl notwendig.

Reservierungen unter 02742/72 906

oder per Mail unter rezeption@roter-hahn.at

Bitte geben Sie bei der Reservierung etwaige Unverträglichkeiten & Allergien bekannt.
Für vegetarische & vegane Optionen ist auch gesorgt.

gemütlich.genießen.beflügelt

Zahlungs- & Stornobedingungen:

Nach Ihrer Reservierung bitten wir Sie den vollen Betrag entweder mit
Belastung Ihrer Kreditkarte oder per Überweisung zu begleichen.

Erst nach Zahlungseingang ist die Reservierung verbindlich.

Als Bestätigung erhalten Sie die Rechnung per Mail von uns.

Bis 10.02.2025 ist eine kostenlose Stornierung von beiden Seiten möglich.

Danach kann keine Rückerstattung gewährleistet werden.


ROTER HAHN
HOTEL - RESTAURANT



Valentins Gala Dinner

Gedeck

Rote Rüben Kren Aufstrich | Rosenbutter | Gebäck | Gruß der Küche



Carpaccio vom Thunfisch

Sprossen | Mango | Erbsencreme | Chili

ODER

Melanzani-Zucchini-Röllchen

Erdäpfelkas | Frisée | Feta | Sprossen



Champagnerschaumsuppe

Prosciuttochip



Roter Hahn Stunden Ei

Babymangold | Erbsenpüree | Senf-Kaviar | Parmesan Espuma



Blutorangen Sorbet



2erlei vom Traisentaler Kalb

Madeirajus | gebratener Semmelkren | Romanesco | getrüffeltes Gratin

ODER

Fjord Lachsfilet

Rote Rüben Risotto | Babymangold | Krenschäum | Macadamianuss

ODER

Picatta von der Zucchini

Curryrisotto | Safranschaum | Babymangold



Herzhafte Maroniknödel

Kirsche | Nusskrokant | Himbeer | Nougat