



CHEF MENÜ.

CEVICHE VOM LACHS
Avocado | Fenchel | Zwiebel

* * * * *

MAISCREMESUPPE
Speck | Popcorn | Kernöl

* * * * *

GEBACKENE KALBSZUNGE
Trüffel | Rote Rübe | Madeira

* * * * *

BACHFORELLENFILET
Wurzelsud | Liebstockel | Kren

REHRÜCKEN & GÄNSELEBER
Kürbis | Brioche | Kaffee

WARMER SCHOKOKUCHEN
Zwetschke | Vanille | Rum

4 Gang Menü € 55,00

5 Gang Menü € 65,00

6 Gang Menü € 72,00



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,50

KALBSZUNGE € 13,90
Bohnen | Erdgemüse | Kren

TONGUE OF VEAL
beans | roast vegetables | horseradish

GEBACKENE JACOBSMUSCHEL € 14,20
Karfiol | Physalis | Petersilienöl

BAKED SCALLOBS
cauliflower | physalis | parsley oil

MELANZANI PILZTARTAR € 12,50
Rote Rübe | Pinienkerne | Räuchermayonaise

AUBERGINE MUSHROOM TARTAR
beetroot | pinenuts | smoked mayonnaise

CEASAR SALAT GARNELE € 13,90
Sardelle | Parmesan | Croutons

CEASAR SALAD WITH PRAWNS
anchovies | parmesan | croutons

SUPPEN. SOUPS.

TOMATENCONSOMMÉ € 7,00
Ricottatascherl

CLEAR TOMATOSOUP
ravioli filled with ricotta

MAISCREMESUPPE € 6,00
Speck | Popcorn

CORN CREAM SOUP
bacon | popcorn



STEAKS & MORE.

AMA Premium Rind € 36,90

... Filetsteak 220g (zartes, mageres Filetsteak)

... *Filetsteak 220g (tender, lean)*

SURF & TURF € 32,20

... der Klassiker mit 180g Rinderfilet (vom AMA Premium),
Garnele €

... *the classic with beef and shrimp*

CULT BEEF RIB EYE 300g € 35,50

...das saftige Steak mit dem bekannten Fettauge

...*the luscious steak with the famous fat eye*

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE.

CHOOSE YOUR SIDE DISH

MEDITERRAN: Gemüse Mix | Rosmarinkartoffel | Jus

MEDITERRANEAN: mixedvegetables | rosemary potato | jus

LIFESTYLE: Babymais | Pilze | Speck | Rosmarienkartoffel

LIFESTYLE: babycorn | mushrooms | bacon | rosemary potatoes

CLASSIC : Speckbohnen | Mini Kartoffeln | Pfeffersauce

CLASSIC: beans with bacon | potato | peppersauce

GEMISCHTER BLATTSALAT € 4,20

mixed lettuce



FISCH.

FISH.

THUNFISCHSTEAK € 29,90
Melone | Tomate | Pinienkerne | Pfeffer

TUNA STEAK
melon | tomato | pine nuts | pepper

CONFIERTES SAIBLINGSFILET € 24,50
Räuchergraupen | Gurke | Lardo | Kaviar

CONFIT FILLET OF CHAR
smoked pearl barley | cucumber | lardo | caviar

FLEISCH.

MEAT.

LAMMRÜCKEN € 28,00
Artischocke | Zucchini | Paprika | Polenta

SADDLE OF LAMP
artichokes | zucchini | pepper | polenta

MAISHUHN € 21,90
Amarant | Brokkoli | Mandeln | Orange | Buchweizen

CHICKEN
amarant | broccoli | almonds | orange | buckwheat

BLUNZEN & BAUCH VOM STROHSCHWEIN € 23,50
Karotte | Liebstöckel | Specklinsen

BLACKPUDDING AND PORK BELLY
carrot | lovage | bacon | lentils

VEGETARISCH.

VEGI.

RICOTTA RAVIOLI € 16,80
Fenchel | Safran | Olive

RAVIOLI FILLES WITH RICOTTA
fennel | saffron | olive

ARTISCHOCKEN A LA ROMANA € 18,90

Tomate | Spinat | Polenta

ARTICHOKES A LA ROMANA
tomatoes | spinach | polenta



DESSERTS.

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN € 8,90
Zwetschke | Schokolade | Portwein

CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEANS
plums | chocolate | port wine

LAVENDEL PANNA COTTA € 8,90
Pfirsich | Pistazie | Himbeere

LAVENDER PANNA COTTA
peach | pistachio | raspberry

SCROPPINO € 6,50
Zitrone | Vodka | Prosecco

SCROPPINO
lemon | vodka | prosecco

“MINI SALZBURGER NOCKERL” € 12,50
Vanilleeis | Himbeere

“MINI SALZBURGER NOCKERL”
vanilla | berries

ERDNUSS NOUGATMOUSSE € 8,90
Marille | Nougat | Rum

PEANUT NOUGAT MOUSSE
apricot | nougat | rum

KÄSE. CHEESE.

AUSWAHL von gereiftem Käse € 12,50
Trauben | Nüsse | Feigensenf

SELECTION of matured cheese | grapes | nuts | fig mustar

INKLUSIVPREISE
INCLUSIVE PRICES



WEINEMPFEHLUNG.1/81

WINE SUGGESTION.1/81

WEISS I WHITE

2019 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Nothnagl, Spitz, Wachau € 4,90

2019 Riesling Federspiel Setzberg
Weingut Lagler, Spitz, Wachau € 5,50

2019 Muskateller Arte Styria
Weingut Elsneegg, Gamlitz, Steiermark € 4,60

2019 Sauvignon Blanc
Weingut Elsneegg, Gamlitz € 5,90

2018 Chardonnay Bio
Weingut Feiler-Artinger, Rust, Bgld. € 5,90

ROSÉ

2018 Rosato di Sangiovese aus der Magnum
Tenuta di Carleone, Radda in Chianti € 5,50

2019 Galets Rosé
Weingut Mourgues du Gres, Provence. € 5,90

ROT I RED

2018 Blaufränkisch, Eisenberg DAC
Weingut Krutzler, Deutsch-Schützen, Bgld. € 5,60

2018 Blauer Zweigelt Heideboden BIO
Weingut A. Gsellmann, Gols, Bgld. € 4,90

2017 Merlot Selection
Weingut Steindorfer, Apetlon, Bgld. € 5,90

2017 Cuveé Equinox (BF/ ZW / ME)
Weingut Reumann, Deutschkreutz, Bgld. € 5,90



Herberstein
DAS RESTAURANT – MEHR ALS STEAKS



DINNER.4.TWO

Jeden **SAMSTAG** servieren wir Ihnen
ein romantisches **Dinner for two**.

Genießen Sie idyllische Zweisamkeit
im eleganten Herberstein-Ambiente.

4-Gängiges Menü
inklusive **1 Flasche Wein** um € 115,00 für 2 Personen.

*INKLUSIVPREISE
INCLUSIVE PRICES*



Herberstein
DAS RESTAURANT – MEHR ALS STEAKS

HERBERSTEIN

GESCHICHTE/NAMENSFINDUNG

Am Fuße der Linzer Burg wurde 950 nach den kriegerischen Auseinandersetzungen mit den Ungarn an der schon in der Römerzeit stark frequentierten Handelsstraße zur Donau, rund um den dreieckigen Marktplatz eine Siedlung angelegt. Unter dem Geschlecht der Babenberger (1300) entstanden die von allen Steuern befreiten sog. "Freihäuser" in der Linzer Altstadt, die von geistlichen Institutionen und Adeligen erstanden wurden.

Das Haus in der Altstadt 10 befand sich 1493 im Besitz Kaiser Friedrichs III. 1507 erwarb das Stift Kremsmünster dieses Haus.

Es diente dem Abt des Klosters bei seinen häufigen Aufenthalten in Linz als Wohnsitz. Nach einem völligen Neubau 1580 nach den Plänen des Architekten Christoph Canevale fügte 1616 der Baumeister Martin Spatz noch ein Stockwerk und die beiden Runderker hinzu. 1710 wird das berühmte Wappen A.E.I.O.U. "Austria est in orbis ultima" über dem Hauptportal angebracht.

1785 wurde unserem Namensgeber Ernest Johann Nep. Herberstein, Bischof von Linz, das Haus zugewiesen. Der weltgewandte Philosoph und Theologe Bischof Herberstein brachte neue Ideen nach Linz. So wurde die Stadtpfarrkirche im Geiste der Zeit umgestaltet, er errichtete das Priesterseminar und berief 1787 eine Diözesansynode ein. Er verstarb mit noch vielen innovativen Ideen viel zu früh 1788. Unser Gebäude wurde beim großen Stadtbrand von Linz (1800) teilweise vernichtet und 1804 wieder aufgebaut. Um 1900 kaufte die Stadt Linz dieses Haus und nutzte es ab 1986 als Restaurant Kremsmünsterer Stuben, das Treffpunkt für Gourmets und Weinliebhaber war.

Seit November 2003 definiert nun das Restaurant "Herberstein." den Geist der Zeit neu! Gastronomie für alle Sinne - ist unser Motto! Schöne, reduzierte Architektur – SEHEN, exotische Gewürze & ethnische Vielfalt – SCHMECKEN, harmonisch, tiefe Bouquets – RIECHEN, entspannende Klänge, das Lachen glücklicher Menschen – HÖREN, schöne Dinge, Struktur im Einklang – FÜHLEN. Gehen Sie mit uns auf die Reise zu fremden Philosophien.

INKLUSIVPREISE
INCLUSIVE PRICES