



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,50

BEEF TARTAR € 16,00
Ei | Pimentitos | Butter

BEEF TARTAR
egg | small red pepper | butter

GEBACKENE ROTE RÜBE € 13,00
Holler | Kren | Rahm

BAKED RED BEET
elder | horseradish | cream

MATJESFILET € 15,00
Apfel | Wasabi | Rote Rübe

YOUNG SALTED HERRING
apple | wasabi | red beet

SUPPEN.SOUPS.

KRÄFTIGE RINDSUPPE "ASIA STYLE" € 7,00
Asiatische Nudeln | Pilze | Onsenegg

BEEF SOUP " ASIA STYLE"
asia noodles | mushrooms | onsenegg

MISO KOKOSSUPPE € 7,00
Lachs | Wakame | Chili Öl

COCOS MISO SOUP
salmon | wakame | chili oil



STEAKS & MORE.

AMA Premium Rind € 42,00

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

... Filet-steak 220g (tender, lean)

AMA Premium Rind € 38,00

... Filetsteak 180g (zartes, mageres Filetsteak)

... Filet-steak 180g (tender, lean)

RIB EYE 330g € 39,50

...das saftige Steak mit dem bekannten Fettauße

...the luscious steak with the famous fat eye

SURF & TURF € 42,00

der Klassiker mit 180g Rinderfilet (vom AMA Premium) und Garnele

...*the classic with beef and shrimp*

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE.

CHOOSE YOUR SIDE DISH

ARGENTINISCH: Cimichurri | Aioli | Steak Pommes

ARGENTINIAN : chimichurri | aioli | french fries

CLASSIC :Speckbohnen | Mini Kartoffeln | Pfefferrahmsauce

CLASSIC: beans with bacon | potato | pepper-sauce

FRANZÖSISCH: Spinat | Portweinzwiebel | Trüffel | Kartoffelpüree

FRENCH: spinach | portwine onion | truffle jus | potato puree

GEMISCHTER BLATTSALAT € 4,20

Mixed leaf salad



FISCH.FISH.

THUNFISCHSTEAK (rare) € 33,50
Ponzusud | Pak Choi | Sojasprossen | Wasabi

TUNA STEAK (rare)
ponzu brew | bok choy | bean sprouts | wasabi

LACHSFORELLENFILET € 27,90
Kren | Gurke | Rote Rübe | Graupen

SALMON TROUT FILET
horseradish | cucumber | red beet | pearl barley

SAIBLINGSFILET € 29,00
Salatherzen | Speck | Sellerie | Grüner Pfeffer | Fregola

CHAR FILET
salad | bacon | celery | green pepper | fregola pasta

FLEISCH.MEAT.

MAISHUHNBRUST IM AMARATHMANTEL € 25,00
Champignons | Sellerie | Fregola | Trüffeljus

GRILLED CORN FED CHICKEN WITH AMARANTMANTEL
mushrooms | celery | fregola pasta | truffle jus

VEGETARISCH.

CREMIGE KARTOFFELGNOCCHI € 18,00
Österkron | Birne | Spinat | Walnüsse

CREAMY POTATO GNOCCHI
Blue cheese | pears | spinach | walnuts



DESSERTS.

SCHOKO DELICE € 10,50
Sauerkirschen | Salzkaramel

CHOCOLATE CAKE
sour cherries | salted caramel

KOKOS PANNA COTTA € 9,00
Himbeere | Erdnüsse | Nougat

COCOS PANNA COTTA
raspberry | peanuts | nougat

WARME TOPFENSCHNITTE € 9,50
Holler | Streusel | Basilikum

WARM CHEESECAKE
elder | basil | crumble

FRANZÖSISCHE ÖSTERREICHISCHE KÄSEAUSWAHL € 13,00
Schwarze Nüsse | Kürbis Chutny | Feigensenf

FRENCH-AUSTRIAN CHEESE SELECTION
black nuts | pumpkin chutney | fig mustard



SUSHI KARTE

MAKI

MAKI MIX Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado	12 Stk.	16, ⁹⁰
SAKE Lachs	8 Stk.	9, ⁹⁰
TEMPURA MAGURO Thunfisch	9 Stk.	13, ⁹⁰
TEMPURA KAPPA Gurke	9 Stk.	9, ⁸⁰
FUTO MAKI Lachs, Avocado, Gurke, Tempurateig gebacken	10 Stk.	17, ⁹⁰

NIGIRI SUSHI MAKI MIX

KLEIN 6 Sushi & 4 Sake California	10 Stk.	16, ⁹⁰
MITTEL 8 Sushi & 4 Sake California	12 Stk.	18, ⁹⁰
GROSS 10 Sushi & 4 Sake California	14 Stk.	23, ⁹⁰

HERBERSTEIN MIX

FÜR 1 PERSON Maki, Sushi, Sashimi gemischt	28, ⁹⁰
FÜR 2 PERSONEN Maki, Sushi, Sashimi gemischt	50, ⁹⁰
VEGI MIX FÜR 1 PERSON	32, ⁹⁰

INSIDE OUT MAKI

EBI Garnele, Avocado	8 Stk.	9, ⁹⁰
CALIFORNIA ROLLS Avocado, Garnele, Krabbe, Gurke	10 Stk.	13, ⁰⁰
SAKE CALIFORNIA ROLLS Avocado, Lachs	10 Stk.	14, ⁹⁰
MANGO THUNFISCH ROLLS Mango, Thunfisch, Avocado	10 Stk.	16, ⁹⁰
GAMBA ROLLS Geb. Garnelen im Tempurateig	10 Stk.	17, ⁹⁰
DYNAMITE ROLL Thunfisch, Sweet Chili Sauce, Tobiko, Avocado	10 Stk.	14, ⁹⁰
THUNFISCH CURRY Curry, Paprika, Thunfisch, Lachs flambiert	10 Stk.	15, ⁹⁰
INSIDE OUT MAKI MIX 6 Futo Maki, 4 Sake California, 4 Mango-Thunfisch & 4 Gamba	18 Stk.	28, ⁹⁰

BEILAGEN

WAKAME SALAT Seealgen-Salat	3, ⁵⁰
SUSHI REIS	3, ⁰⁰

SASHIMI

LACHS SASHIMI	15, ⁹⁰
SASHIMI MIX (FÜR 1 PERS.) Lachs, Thunfisch, Garnele	27, ⁹⁰
SASHIMI MIX (FÜR 2 PERS.) Lachs, Thunfisch, Garnelen	52, ⁹⁰

Bitte beachten Sie, dass Sushi und Hauptgerichte nicht immer zeitgleich bzw. gemeinsam serviert werden!



WEINEMPFEHLUNG.1/81

WINE SUGGESTION.1/81

WEISS I WHITE

2021 Grüner Veltliner Federspiel

Weingut Lagler, Spitz Wachau € 4,90

2020 Donauschotter Grüner Veltliner

Weinmanufaktur Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram € 4,90

2020 Riesling Federspiel

Weingut Jäger, Weisskirchen Wachau € 5,50

2020 Muskateller Arte Styria

Weingut Elsneegg, Gamlitz, Steiermark € 4,60

2020 Sauvignon Blanc

Weingut Elsneegg, Gamlitz € 5,90

2020 Chardonnay Bio

Weingut Feiler-Artinger, Rust, Bgld. € 5,90

ROSÉ

2020 Galets Rosé

Weingut Mourgues du Gres, Provence. € 5,90

2020 Rosato

Weingut Carleone, Toscana € 5,50

ROT I RED

2018 Blaufränkisch, Weinberg Reserve

Weingut Reumann, Deutschkreuz Bgld.. € 5,60

2019 Blauer Zweigelt Heideboden BIO

Weingut A. Gsellmann, Gols, Bgld. € 4,90

2018 Merlot Selection

Weingut Steindorfer, Apetlon, Bgld. € 5,90

2018 Cuveé Phoenix

Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Bgld. € 8,90



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 Adligen 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