



## VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,50

BEEF TATAR € 15,80  
Onseni | Artischocke | Trüffelmayonaise

*BEEF TATAR*  
Onsen egg | artichoke | truffle mayonaise

PARMA SCHINKEN € 15,60  
Steinpilzpolenta | Spinat | Pinienkerne

*PARMA HAM*  
Porcini Mushroom Polenta | spinach | pine nuts

ROH MARINIERTER THUNFISCH € 15,90  
Kapern | Zitronenöl | rote Zwiebel

*MARINATED TUNA*  
Capers | lemon oil | red onion

BURRATA € 11,90  
Tomate | Minze | Gurke | Melone

*BURRATA*  
Tomato | mint | cucumber | melon

## SUPPEN.SOUPS.

ERBSENCREMESUPPE € 7,00  
Chorizo | Minze

PEA CREAM SOUP  
*Chorizo | mint*

GAZPACHO € 7,00  
Croutons | Chili Öl

*GAZPACHO*  
*Croutons | chili oil*



## STEAKS & MORE.

AMA Premium Rind € 38,00

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

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

AMA Premium Rind € 32,00

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

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

CULT BEEF RIB EYE 330g € 38,00

...das saftige Steak mit dem bekannten Fettauge

...the luscious steak with the famous fat eye

SURF & TURF € 36,00

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

....Garnele

... *the classic with beef and shrimp*

### WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE.

### CHOOSE YOUR SIDE DISH

MEDITERRAN: Rucola | Parmesan | Antipasti Gemüse | Rosmarinkartoffel

MEDITERRANEAN: rucola | parmesan | antipasti vegetables | rosemary potatoe

ARGENTINISCH: Chimichurri | Süsskartoffel Pommes | Aioli

ARGENTINIA: chimichurri | sweet potatoes fries | aioli

CLASSIC : Speckbohnen | Mini Kartoffeln | Pfefferrahmsauce

CLASSIC: beans with bacon | potato | pepper-sauce

GEMISCHTER BLATTSALAT € 4,20

Mixed leaf salad



## FISCH.FISH.

THUNFISCHSTEAK (rare) € 32,00  
Melone | Tomate | Polenta | Pinienkerne

*TUNA STEAK (rare)*  
*Melon | tomato | polenta | pine nuts*

SAIBLINGSFILET € 26,00  
Erbse | Eierschwammerl | Pasta Fregola | Currynage

ROASTED CHAR  
Pea | chanterelle | pasta fregola | currynage

## FLEISCH.MEAT.

BRUST UND LEBER VON DER ENTE € 30,00  
Sellerie | Pfefferkirschen | Pilze | Brioche Knödel

*DUCK CHEST FILLET AND LIVER*  
*Celery | pepper-cherries | mushrooms | brioche dumplings*

GESCHMORTE LAMMHAXE € 24,00  
Safranrisotto | Gremolata | Zucchini

BRAISED LAMP LEG  
Safran risotto | gremolata | zucchini

## VEGETARISCH.VEGAN.

ONSENEI € 18,00  
Eierschwammerl | Paprika | Erbse | Pasta Fregola

*ONSEN EGG*  
*Chanterelles | paprika | peans | pasta fregola*

ARTISCHOCKE ALA ROMANA (Vegan möglich) € 18,00  
Safranrisotto | Minze | Zitrone

ARTCHOKE A LA ROMANA (vegan)  
Safran risotto | mint | lemon



## DESSERTS.

VALRHONA SCHOKODELICE € 10,50  
Kirsche | Rum

VALRHONA COCOLATE DELICE  
Cherries | rum

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

LAVENDER PANNA COTTA  
Peaches | raspberries | pistachio

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

“MINI SALZBURGER NOCKERL”  
Cranberries | raspberries

SCROPPINO € 7,00  
Vodka | Zitrone | Prosecco

SCROPPINO  
Lemon | vodka | prosecco

MATCHA TEE CRÈME BRÛLEE € 8,90  
Marille | Ingwer | Cashew

MATCHA TEA CRÈME BRÛLEE  
Apricot | ginger | cashew

## KÄSE.CHEESE.

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

SELECTION of matured cheese | grapes | nuts | fig mustar



## SUSHI KARTE

AUCH ZUM MITNEHMEN!

### MAKI

<b>MAKI MIX</b> Lachs, Thunfisch, Gurke, Avocado	12 Stk.	15, <sup>90</sup>
<b>SAKE</b> Lachs	8 Stk.	8, <sup>80</sup>
<b>TEMPURA MAGURO</b> Thunfisch	9 Stk.	12, <sup>90</sup>
<b>TEMPURA KAPPA</b> Gurke	9 Stk.	8, <sup>80</sup>
<b>FUTO MAKI</b> Lachs, Avocado, Gurke, Tempurateig gebacken	10 Stk.	16, <sup>90</sup>

### NIGIRI SUSHI MAKI MIX

<b>KLEIN</b> 6 Sushi & 4 Sake California	10 Stk.	15, <sup>90</sup>
<b>MITTEL</b> 8 Sushi & 4 Sake California	12 Stk.	17, <sup>90</sup>
<b>GROSS</b> 10 Sushi & 4 Sake California	14 Stk.	22, <sup>90</sup>

### SUSHI SPEZIAL

<b>THUNFISCH TATAR</b> Gehackter Thunfisch mit Avocado Wasabi   Miso	15, <sup>90</sup>
--	-------------------

### HERBERSTEIN MIX

<b>FÜR 1 PERSON</b> Maki, Sushi, Sashimi gemischt	28, <sup>90</sup>
<b>FÜR 2 PERSONEN</b> Maki, Sushi, Sashimi gemischt	45, <sup>90</sup>

### INSIDE OUT MAKI

<b>EBI</b> Garnele, Avocado	8 Stk.	9, <sup>90</sup>
<b>CALIFORNIA ROLLS</b> Avocado, Garnele, Krabbe, Gurke	10 Stk.	12, <sup>00</sup>
<b>SAKE CALIFORNIA ROLLS</b> Avocado, Lachs	10 Stk.	13, <sup>90</sup>
<b>MANGO THUNFISCH ROLLS</b> Mango, Thunfisch, Avocado	10 Stk.	15, <sup>90</sup>
<b>GAMBA ROLLS</b> Geb. Garnelen im Tempurateig	10 Stk.	16, <sup>90</sup>
<b>DYNAMITE ROLL</b> Thunfisch, Sweet Chili Sauce, Tobiko, Avocado	10 Stk.	13, <sup>90</sup>
<b>THUNFISCH CURRY</b> Curry, Paprika, Thunfisch, Lachs flambiert	10 Stk.	14, <sup>90</sup>
<b>INSIDE OUT MAKI MIX</b> 6 Futo Maki, 4 Sake California, 4 Mango-Thunfisch & 4 Gamba	18 Stk.	26, <sup>90</sup>

### BEILAGEN

<b>WAKAME SALAT</b> Seealgen-Salat
---------------------------------------

### SUSHI REIS

### SASHIMI

<b>LACHS SASHIMI</b>	15, <sup>90</sup>
<b>SASHIMI MIX (FÜR 1 PERS.)</b> Lachs, Thunfisch, Garnele	26, <sup>90</sup>
<b>SASHIMI MIX (FÜR 2 PERS.)</b> Lachs, Thunfisch, Garnelen	49, <sup>90</sup>



## **WEINEMPFEHLUNG.1/81**

### **WINE SUGGESTION.1/81**

#### WEISS I WHITE

2020 Grüner Veltliner Federspiel Ried Klaus  
Weingut Jäger, Weissenkirchen Wachau € 4,90

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

2020 Muskateller Arte Styria  
Weingut Elsneegg, Gamlitz, Steiermark € 4,60

2019 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

#### ROT I RED

2018 Blaufränkisch, Weinberg Reserve  
Weingut Kopfensteiner, Deutsch-Schützen, Eisenberg 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 Phoenix  
Weingut Reumann, Deutschkreutz, Bgld. € 5,90

2016 Candelieres  
Domaine Seguela, Rasiqueres, Roussillon € 6,50



**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*

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.