



## VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,50

BEEF TARTAR 80g € 10,00 / 120g € 16,00  
Ei | Trüffel | Croutons

*BEEF TARTAR*  
egg | truffle | croutons

VITELLO TONATO € 15,00  
Asia Style | Soja | Sesam | Zwiebel | Wasabi

*VITELLO TONATO*  
asia style | soya | sesame | wasabi

WEINBERGSCHNECKEN € 15,00  
Tempura | Aioli | Petersilie

*ESCARGOTS*  
tempura | aioli | parsley

BURRATA € 12,90  
Avocado | Grapefruit | Erdnüsse | Pappadam

*BURRATA*  
avocado | grapefruit | peanuts | pappadam

## SUPPEN.SOUPS.

ASIATISCHE HÜHNERSUPPE € 7,00  
Onsen | Pilze | Wurzelgemüse

*CHICKEN SOUP ASIA STYLE*  
onsen egg | mushrooms | root vegetable

MISO KOKOSSUPPE € 7,00  
Lachs | Wakame | Chili

*MISO COCOS SOUP*  
salmon | wakame | chili



## STEAKS & MORE.

AMA Premium Rind € 39,50

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

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

AMA Premium Rind € 34,00 + Rossini (Gänseleber) € 42,00

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

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

CULT BEEF RIB EYE 330g € 39,50

...das saftige Steak mit dem bekannten Fettauße

...the luscious steak with the famous fat eye

SURF & TURF € 38,00

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

...*the classic with beef and shrimp*

WÄHLEN SIE IHRE BEILAGE.

CHOOSE YOUR SIDE DISH

MEDITERRAN: Rucola | Parmesan | Antipasti Gemüse | Rosmarinkartoffel

MEDITERRANEAN: rucola | parmesan | antipasti vegetables | rosemary potatoe

FARMER: Mais | Speck | Zwiebel | Aioli | BBQ | Steak Pommes

FARMER: corn | bacon | onions | aioli | bbq | french fries

CLASSIC : Speckbohnen | Mini Kartoffeln | Pfefferrahmsauce

CLASSIC: beans with bacon | potato | pepper-sauce

FRANZÖSISCH: Spinat | Portweinzwiebel | Trüffeljus | Gnocchi

FRENCH: spinach | port onion | truffle puree

GEMISCHTER BLATTSALAT € 4,20

Mixed leaf salad



## FISCH.FISH.

THUNFISCHSTEAK (rare) € 32,00  
Paprika | Mangold | Zwiebel | Chilli | Quinoa

*TUNA STEAK (rare)*  
*bell pepper | leaf beet | onions | chili | quinoa*

SAIBLINGSFILET € 26,00  
Lauch | Sellerie | Pilze | Mandelbutter | Gnocchi

CHAR FILET  
leek | celery | mushrooms | almond butter | gnocchi

## FLEISCH.MEAT.

MAISHUHN € 24,00  
Kürbis | Pilze | Zucchini | Polenta

*GRILLED CORN FED CHICKEN*  
*pumpkin | mushrooms | zucchini | polenta*

GESCHMORTES SCHERZEL VOM RIND € 24,00  
Sellerie | Rote Rübe | Trüffel | Kartoffelknödel

BRAISED BEEF  
celery | beetroot | truffle | potato dumplings

## VEGETARISCH.

GEBACKENE ROTE RÜBE ( Vegan möglich ) € 18,00  
Melanzani | Sesam | Quinoa

*BAKED BEETROOT (also vegan)*  
*eggplant | sesame | quinoa |*

BEUSCHEL VOM SEITAN ( Vegan möglich ) € 18,00  
Wurzelgemüse | Rahm | Pilze | Knödelschnitte

LIGHTS FROM SEITAN  
root vegetable | cream | mushrooms | sliced dumplings



## DESSERTS.

VALRHONA SCHOKOBROWNIE € 10,50  
Zwetschke | Tonkabohne | Nougat

*VALRHONA CHOCOLATE BROWNIE*  
plum | tonka bean | nougat

GEBRANNT KAFFEECREME € 8,90  
Banane | Schoko | Rum | Mandeln

*COFFEE CREAME BRULÉÉ*  
banana | chocolate | rum | almond

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

*“MINI SALZBURGER NOCKERL”*  
apricot | raspberries

SCROPPINO € 6,90  
Vodka | Zitrone | Prosecco

SCROPPINO  
lemon | vodka | prosecco

TOPFENMOUSSE € 8,90  
Waldbeeren | Basilikum | Streusel

CURD CHEESE MOUSSE  
wood berries | basil | crumble



## SUSHI KARTE

### MAKI

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

### NIGIRI SUSHI MAKI MIX

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

### SUSHI SPEZIAL

<b>THUNFISCH TATAR</b> Gehackter Thunfisch mit Avocado Wasabi   Miso	16, <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	50, <sup>90</sup>
<b>VEGI MIX FÜR 1 PERSON</b>	32, <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.	13, <sup>00</sup>
<b>SAKE CALIFORNIA ROLLS</b> Avocado, Lachs	10 Stk.	14, <sup>90</sup>
<b>MANGO THUNFISCH ROLLS</b> Mango, Thunfisch, Avocado	10 Stk.	16, <sup>90</sup>
<b>GAMBA ROLLS</b> Geb. Garnelen im Tempurateig	10 Stk.	17, <sup>90</sup>
<b>DYNAMITE ROLL</b> Thunfisch, Sweet Chili Sauce, Tobiko, Avocado	10 Stk.	14, <sup>90</sup>
<b>THUNFISCH CURRY</b> Curry, Paprika, Thunfisch, Lachs flambiert	10 Stk.	15, <sup>90</sup>
<b>INSIDE OUT MAKI MIX</b> 6 Futo Maki, 4 Sake California, 4 Mango-Thunfisch & 4 Gamba	18 Stk.	28, <sup>90</sup>

### BEILAGEN

<b>WAKAME SALAT</b> Seealgen-Salat	3, <sup>50</sup>
<b>SUSHI REIS</b>	3, <sup>00</sup>

### SASHIMI

<b>LACHS SASHIMI</b>	15, <sup>90</sup>
<b>SASHIMI MIX (FÜR 1 PERS.)</b> Lachs, Thunfisch, Garnele	27, <sup>90</sup>
<b>SASHIMI MIX (FÜR 2 PERS.)</b> Lachs, Thunfisch, Garnelen	52, <sup>90</sup>

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



# **WEINEMPFEHLUNG.1/81**

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

### **WEISS I WHITE**

#### **2020 Grüner Veltliner Federspiel Ried**

Weingut Jäger, Weissenkirchen Wachau € 4,90

#### **2020 Donauschotter Grüner Veltliner**

Weinmanufaktur Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram € 4,90

#### **2019 Riesling Federspiel Setzberg**

Weingut Lagler, Spitz, 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

### **ROSE**

#### **2020 Galets Rosé**

Weingut Mourgues du Gres, Provence. € 5,90

#### **2020 Rosato**

Weingut Carleone, Toscana € 5,50

#### **2020 Donauschotter Rose**

Weinmanufaktur Clemens Strobl, Kirchberg am Wagram € 5,50

### **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. € 7,90



**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