



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,50

BEEF TARTAR € 15,80
Onsenei | Trüffelmayonnaise | Zwiebel

BEEF TATAR
Onsen egg | truffle mayonnaise | onion

SCHWEINEBAUCH € 13,90
Radieschen | Linsen | Kren | Senfsaat

PORK PELLY
Radish | Lentils | horseradish | mustard seeds

LACHS CEVICHE € 14,90
Gurke | Apfel | Wasabi | Rote Rübe

SALMON CEVICHE
Cucumber | apple | horseradish | beetroot

BURRATA € 12,90
Marille | Tomate | Basilikum | Olivenerde

BURRATA
Apricot | tomato | basil | olive

SUPPEN.SOUPS.

STEINPILZ CONSOMMÉ € 8,00
Onsenei | Fregola | Wurzelgemüse

PORCINI MUSHROOM CONSOMMÉ
onsen egg | fregola | root vegetable

ASIA BLOODY MARY € 7,00
Vodka | Garnele | Sellerie

ASIA BLOODY MARY SOUP
vodka | prawns | celery



STEAKS & MORE.

AMA Premium Rind € 38,00

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

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

AMA Premium Rind € 32,00 + Rossini (Entenleber) € 40,00

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

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

CULT BEEF RIB EYE 330g € 38,00

...das saftige Steak mit dem bekannten Fettauße

...the luscious steak with the famous fat eye

SURF & TURF € 36,00

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

ARGENTINISCH: Chimichurri | Süßkartoffel Pommes | Aioli

ARGENTINIA: chimichurri | sweet potatoes fries | aioli

CLASSIC : Speckbohnen | Mini Kartoffeln | Pfefferrahmsauce

CLASSIC: beans with bacon | potato | pepper-sauce

FRANZÖSISCH: Spinat | Portweinzwiebel | Trüffelpüree

FRENCH: spinach | port onion | truffle puree

GEMISCHTER BLATTSALAT € 4,20

Mixed leaf salad



FISCH.FISH.

THUNFISCHSTEAK (rare) € 32,00
Wasabipüree | Teriyaki | Apfel | Rote Rübe

TUNA STEAK (rare)
Wasabi puree | teriyaki | apple | beetroot

IN RAPSÖL CONFIERTES SAIBLINGSFILET € 26,00
Eierschwammerl | Belugalinsen | Broccoli | Senfnage

SLOWLY COOKED CHAR
chanterelles | beluga lentils | broccoli | mustard nage

FLEISCH.MEAT.

GEGRILLTE MAISHUHNBRUST € 24,00
Eierschwammerl | Mais | Amaranth | Kaffeejus

GRILLED CORN FED CHICKEN
Chanterelles | corn | amaranth | coffee jus

GESCHMORTE LAMMHAXE € 24,00
Schmorgemüse | Gremolata | Safranrisotto

BRAISED LAMB LEG
Braised vegetable | gremolata | saffron risotto

VEGETARISCH.VEGAN.

EIERSCHWAMMERLGULASCH € 18,00
Sauerrahm | Liebstöckel Öl | Knödelschnitte

CHANTERELLES GOULASH
Sour cream | lovage oil | sliced bread dumpling

ONSENEI € 18,00
Spinat | Tomate | Brösel | Safranrisotto

ONSEN EGG
spinach | tomato | bread crumbs | saffron risotto



DESSERTS.

VALRHONA SCHOKODELICE € 10,50
Mango | Kokos | Cashew

VALRHONA COCOLATE DELICE
mango | kokos | cashew

LAVENDEL CRÈME BRÛLLE € 8,90
Pfirsich | Himbeere | Pistazie

LAVENDER CRÈME BRÛLLE
Peaches | raspberries | pistachio

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

“MINI SALZBURGER NOCKERL”
Cranberries | raspberries

SCROPPINO € 6,90
Vodka | Zitrone | Prosecco

SCROPPINO
Lemon | vodka | prosecco

PANNA COTTA € 8,90
Buttermilch | Marille | Basilikum | Streusel

PANNA COTTA
Butter milk | apricot | basil | crumble

KÄSE.CHEESE.

SCHÄRDINGER ÖSTERKRON (Blauschimmel) € 10,50
Portweinzwiebel | Kartoffel | Trüffeljus

SCHÄRDINGER ÖSTERKRON (blue cheese)
Port wine onion | potatos | truffle jus



SUSHI KARTE

MAKI

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

NIGIRI SUSHI MAKI MIX

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

SUSHI SPEZIAL

THUNFISCH TATAR Gehackter Thunfisch mit Avocado Wasabi Miso	15, ⁹⁰
--	-------------------

HERBERSTEIN MIX

FÜR 1 PERSON Maki, Sushi, Sashimi gemischt	28, ⁹⁰
FÜR 2 PERSONEN Maki, Sushi, Sashimi gemischt	45, ⁹⁰

EBI Garnele, Avocado	8 Stk.	9, ⁹⁰
--------------------------------	--------	------------------

CALIFORNIA ROLLS Avocado, Garnele, Krabbe, Gurke	10 Stk.	12, ⁰⁰
---	---------	-------------------

SAKE CALIFORNIA ROLLS Avocado, Lachs	10 Stk.	13, ⁹⁰
--	---------	-------------------

MANGO THUNFISCH ROLLS Mango, Thunfisch, Avocado	10 Stk.	15, ⁹⁰
---	---------	-------------------

GAMBA ROLLS Geb. Garnelen im Tempurateig	10 Stk.	16, ⁹⁰
--	---------	-------------------

DYNAMITE ROLL Thunfisch, Sweet Chili Sauce, Tobiko, Avocado	10 Stk.	13, ⁹⁰
--	---------	-------------------

THUNFISCH CURRY Curry, Paprika, Thunfisch, Lachs flambiert	10 Stk.	14, ⁹⁰
---	---------	-------------------

INSIDE OUT MAKI MIX 6 Futo Maki, 4 Sake California, 4 Mango-Thunfisch & 4 Gamba	18 Stk.	26, ⁹⁰
--	---------	-------------------

BEILAGEN

WAKAME SALAT Seealgen-Salat

SUSHI REIS

SASHIMI

LACHS SASHIMI	15, ⁹⁰
----------------------	-------------------

SASHIMI MIX (FÜR 1 PERS.) Lachs, Thunfisch, Garnele	26, ⁹⁰
---	-------------------

SASHIMI MIX (FÜR 2 PERS.) Lachs, Thunfisch, Garnelen	49, 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

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. € 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

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.