



## HERBST MENÜ.

### GEBACKENE JACOBSMUSCHEL

Rote Rübe | Wasabi | Apfel

\* \* \* \* \*

### ONSENEI

Karfiol | Brösel | Kaviar

\* \* \* \* \*

### GÄNSELBER

Kürbis | Amaranth | Kaffee

\*\*\*\*\*

### SEEFORLE

Mandelbutter | Spinat | Zitrone

\* \* \* \* \*

### REHRÜCKEN

Zwetschke | Grüner Pfeffer | Kakao

\*\*\*\*\*

### SCHOKOKUCHEN

Beeren | Vanille | Rum

4 Gang Menü € 55,00

5 Gang Menü € 65,00

6 Gang Menü € 75,00



## VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,50

BEEF TARTAR € 15,80  
Artischocke | Babyspinat | Trüffel Mayonaise

*BEEF TARTAR*  
*artichoke | baby spinach | truffle mayonnaise*

EINGELEGTER SAIBLING SÜß SAUER € 14,20  
Zwiebel | Kernöl | Kren

*PICKLED CHAR SWEET SOUR*  
*onion | seed oil | horseradish*

AUBERGINEN PILZ TARTAR € 12,50  
Rote Rübe | Pinienkerne | Onsen Ei

*AUBERGINE MUSHROOM TARTAR*  
*beetroot | pinenuts | onsen egg*

ZIEGENKÄSE € 11,50  
Ofenkürbis | Nüsse | Honig

*GOAT CHEESE*  
*pumpkin | Nuts | honey*

## SUPPEN. SOUPS.

ASIATISCHE HÜHNERSUPPE € 7,00  
Onsen Ei | Pilze | Wurzelgemüse

*ASIA CHICKEN SOUP*  
*onsen egg | mushroom | root vegetables*

KÜRBISSCHAUMSUPPE € 7,00  
Garnele | Curry | Kernöl

*PUMPKIN SOUP*  
*Prawns | curry | seed oil*



## 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*

RUSTIKAL Speck | Mais | Pilze | Süsskartoffel Pommes

*RUSTIC: bacon | corn | mushroom | sweet potatoes*

CLASSIC : Speckbohnen | Mini Kartoffeln | Pfeffersauce

*CLASSIC: beans with bacon | potato | peppersauce*

GEMISCHTER BLATTSALAT € 4,20

RUCOLA PARMESAN € 5,60

CESARSALAT € 6,50



## FISCH.

### FISH.

THUNFISCHSTEAK rare gebraten € 29,90  
Kürbis | Curry | Bleak bean Mayonnaise | Süßkartoffel Pommes

*TUNA STEAK RARE*

*Pumpkin | Curry black bean mayonnaise | sweet potatoe chips*

SEEOFRELLE € 24,50  
Gurke | Mandelbutter | Radieschen | Kartoffelpüree

LAKE TROUT  
cucumber | almond butter | radishes | mashed potatoes

## FLEISCH.

### MEAT.

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE € 32,50  
Artischocke | Olivenerde | Harissa | Polenta

*SADDLE OF LAMP WITH HERB CRUST*

*hokkaido pumpkin | soinach | risotto*

SALTIMBOCCA VOM LANDHENDL € 21,90  
Hokkaido Kürbis | Spinat | Risotto

*Saltimbocca of country chicken*

*hokkaido pumpkin | spinach | risotto*

SOUS VIDE GEGARTER SCHWEINEBAUCH € 23,50  
Karotte | Liebstöckel | Kren | Blunzenknödel

*SOUS VIDE COOKES PORC BELLY*

*carrot | lovage | horseradish | black pudding dumplings*

RINDERFILETSPITZEN ASIA STYLE € 23,50  
Broccoli | Kürbis | Chili | Buchweizen

*SLICED BEEF TENDERLOIN ASIA STYLE*

*broccoli | pumpkin | chili | buckwheat*

## VEGETARISCH.

### VEGI.

CREMIGES KÜRBISRISOTTO € 16,80  
Dolcelatte | Amarettini | Spinat

*CREAMY PUMPKIN RISOTTO*

*dolcelatte | amarettini | spinach*

RICOTTA RAVIOLI € 16,80  
Salbeibutter | Paresan | Pinienkerne

*RICOTTA RAVIOLI*

*Sage butte | parmesan | pine nuts*



## DESSERTS.

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE € 8,90

Zwetschke | Schokolade | Portwein

*CRÈME BRÛLÉE OF TONKA BEANS*

*plums | chocolate | port wine*

WEISSES SCHOKOMOUSSE € 8,90

Physalis | Matcha Tee | Kiwi

*WHITE COCOLATE MOUSSE*

*physalis | matcha tea | kiwi*

SCROPPINO € 6,50

Zitronensorbet | Vodka | Prosecco

*SROPPINO*

*lemon sorbet | vodka | prosecco*

“MINI SALZBURGER NOCKERL” € 12,50

Preiëlbeere | Himbeere

*“MINI SALZBURGER NOCKERL”*

*cranbeery | raspberry*

TIRAMISU KÜRBIS € 8,90

Beeren | Vanille | Kernöl

*PUMPKIN TIRAMISU*

*berries | vanilla | seed oil*

## KÄSE. CHEESE.

AUSWAHL von gereiftem Käse € 12,50

Trauben | Nüsse | Feigensenf

*SELECTION of matured cheese | grapes | nuts | fig mustar*



## 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

2019 Lugana  
Cá dei Frati, Lugana di Sirmione € 4,90

### ROSÉ

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 Phönix ( BF/ ZW / ME )  
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