



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK € 3,80

BEEF TARTAR € 16,00
Trüffelmayonnaise | Zwiebel | Toast

BEEF TARTAR
Truffle mayonnaise | Onion | Toast

LACHS CEVICHE € 15,00
Avocado | Gurke | Kren

SALMON CEVICHE
Avocado | Cucumber | Horseradish

BURRATA € 14,00
Grapefruit | Erdnüsse | Avocado | Curry

BURRATA
Grapefruit | Peanut | Curry

SUPPEN.SOUPS.

ASIATISCHE RINDSUPPE € 7,00
Nudeln | Pilze | Onsenei

BEEF SOUP " ASIA STYLE"
Asia noodles | Mushrooms | Onsenegg



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 Fettauge

...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 JEDE KOMBI

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

FRENCH: Spinat | Portweinzwiebel | Kartoffelpüree | Trüffeljus

FRENCH: Spinach | Port wine onion | Mashed Potatoes | Truffle Jus

ITALIEN: Mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

ITALY: Mediterranem Vegetables | Rosemary Potatoes

GEMISCHTER BLATTSALAT *Mixed leaf salad*



FISCH.FISH.

WOLFSBARSCHFILET € 29,00
Artischocke | Tomate | Safranrisotto

SEA BASS FILLET
Artichoke | Tomato | Saffronrisotto

SEE SAIBLINGSFILET € 27,00
Kaviar | Gurke | Mandelbutter | Kartoffelpüree

LAKE CHAR FILET
Caviar | Cucumber | Almond butter | Mashed potatoes

FLEISCH.MEAT.

SUPREME HÜHNERBRUST € 25,00
Champignons | Spinat | Fragola-Sarde | Trüffeljus

SUPREME CHICKEN BREAST
Mushrooms | Spinach | Fregola Sarde | Trüfflejus

OSSO BUCCO VOM KALB € 28,00
Gremolata | Schmorgemüse | Safranrisotto

OSSO BUCCO CALF
Gremolata | Braised Vegetables | Saffronrisotto

CEASAR SALAT WAHLWEISE € 18,00
Rinderfiletspitzen oder Huhn oder Garnele

CEASAR SALAD OPTIONAL
Beef fillet tips or Chicken or Shrimp

VEGETARISCH.

GEBACKENE ARTISCHOCKE € 16,00
Tomate | Rucola | Aioli

BAKED ARTICHOKE
Tomato | Arugula | Aioli

TAGLIATELLE € 16,00
Salbeibutter | Zitrone | Parmesan | Pinienkerne

TAGLIATELLE
Sagebutter | Lemon | Parmesan | Pinenuts



DESSERTS.

SCHOKOSOUFFLÉ € 10,50

Salzkaramel | Sauerkirschen

CHOCOLATE SOUFFLÉ

Salted caramel | Sour cherries

LAVENDEL PANNA COTTA € 9,00

Himbeere | Pfirsich | Pistazie

LAVENDER PANNA COTTA

Raspberry | Peach | Pistachio

CHEESECAKE € 9,50

Erdbeere | Basilikum

CHEESECAKE

Strawberries | Basil

CRÈME BRÛLÉE € 7,00

Himbeere

CRÈME BRÛLÉE

Raspberry

SCOPRINO € 7,00

Zitrone | Vodka | Prosecco

SCOPRINO

Lemon | Vodka | Prosecco

SORBET VARIATION € 7,00



SUSHI KARTE

MAKI

MAKI MIX Lachs, Ebi, Gurke, Avocado	15 Stk.	17, ⁵⁰
SAKE Lachs	9 Stk.	9, ⁹⁰
AVOCADO	9 Stk.	9, ⁹⁰
KAPPA Gurke	9 Stk.	10, ⁹⁰
FUTO MAKI Lachs, Avocado, Gurke, Tempurateig gebacken	12 Stk.	18, ⁵⁰

NIGIRI SUSHI MAKI MIX

KLEIN 6 Nigiri & 4 Sake California	10 Stk.	17, ⁹⁰
MITTEL 8 Nigiri & 4 Sake California	12 Stk.	18, ⁹⁰
GROSS 10 Nigiri & 4 Sake California	14 Stk.	25, ⁰⁰

SASHIMI (mit Sushi Reis)

SASHIMI MIX FÜR 1 PERSON 8 Lachs, 8 Thunfisch, 8 Butterfisch, 1 Garnele, 4 Gurkenrolls, Jakobsmuschel	32, ⁹⁰
SASHIMI MIX FÜR 2 PERSONEN 14 Lachs, 14 Thunfisch, 10 Butterfisch, 2 Garnelen, 8 Gurkenrolls, Jakobsmuschel	59, ⁹⁰

HERBERSTEIN MIX TELLER

FÜR 1 PERSON Maki, Sushi, Sashimi gemischt	30, ⁹⁰
FÜR 2 PERSONEN Maki, Sushi, Sashimi gemischt	59, ⁹⁰

BEILAGEN

WAKAME SALAT 5,⁵⁰

CRUNCHY GAMBA 6,⁹⁰

INSIDE OUT MAKI

CRUNCHY SALMON ROLLS Lachs Tempura, Avocado, Terijaki Sauce	10 Stk.	18, ⁹⁰
CALIFORNIA ROLLS Avocado, Garnele, Krabbe, Gurke	10 Stk.	15, ⁹⁰
MANGO THUNFISCH ROLLS Avocado, Mango, Thunfisch	10 Stk.	16, ⁹⁰
REGENBOGEN ROLLS Lachs, Thunfisch, Avocado, Ebi	10 Stk.	18, ⁵⁰
CRUNCHY GAMBA ROLLS Geb. Garnelen im Tempurateig	10 Stk.	18, ⁵⁰
DYNAMITE ROLL Thunfisch, Avocado, Masago Sauce	10 Stk.	18, ⁵⁰
THUNFISCH CURRY ROLLS Curry, Gurke, Thunfisch, Lachs flambiert	10 Stk.	19, ⁵⁰
SAKE PHILADELPHIA ROLLS Lachs, Avocado, Frischkäse, Masago Sauce	10 Stk.	19, ⁵⁰
KOREA RIND ROLLS gebratenes Rindfleisch mit Zwiebel	10 Stk.	19, ⁹⁰
EBI	8 Stk.	10, ⁹⁰
VEGETARISCHE ROLLS Verschiedenes gebackenes Gemüse	10 Stk.	16, ⁹⁰
INSIDE OUT	18 Stk.	30, ⁰⁰
MAKI MIX FÜR 1 PERSON 4 Sake Philadelphia, 4 Mango Tunfisch, 4 Gamba, 6 Futo		
INSIDE OUT	30 Stk.	60, ⁰⁰
MAKI MIX FÜR 2 PERSONEN 4 Sake Philadelphia, 4 Mango Tunfisch, 4 Gamba, 6 Futo, 4 Korea Rind, 4 California Rolls, 4 Regenbogen Rolls		



WEINEMPFEHLUNG.1/81

WINE SUGGESTION.1/81

WEISS | WHITE

2021 Grüner Veltliner Federspiel
Weingut Lagler, Spitz Wachau € 5,50

2021 Riesling Federspiel
Weingut Jäger, Weisskirchen Wachau € 5,60

2021 Muskateller Arte Styria
Weingut Elsneegg, Gamlitz, Steiermark € 5,50

2020 Sauvignon Blanc
Weingut Elsneegg, Gamlitz € 6,50

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 | RED

2018 Blaufränkisch, Eisenberg DAC
Weingut Kopfensteiner, Deutsch Schützen Bgld. € 6,90

2019 Blauer Zweigelt Heideboden BIO
Weingut A. Gsellmann, Gols, Bgld. € 5,90

2018 Merlot Selection
Weingut Steindorfer, Apetlon, Bgld. € 6,50

2018 Cuveé Phantom
Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz, Bgld. € 9,90



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