



## 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 | Avocado | 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 BUCO VOM KALB € 28,00  
Gremolata | Schmorgemüse | Safranrisotto

*VEAL OSSO BUCO*  
Gremolata | Braised Vegetables | Saffronrisotto

CEASAR SALAT WAHLWEISE MIT, € 18,00  
Rinderfiletspitzen / Huhn / Garnele

*CEASAR SALAD OPTIONAL WITH*  
Beef fillet tips / Chicken / 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

SCORPINO € 7,00

Zitrone | Vodka | Prosecco

SCORPINO

Lemon | Vodka | Prosecco

SORBET VARIATION € 7,00



## SUSHI KARTE

### MAKI

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

### NIGIRI SUSHI MAKI MIX

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

### SASHIMI (mit Sushi Reis)

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

### HERBERSTEIN MIX TELLER

<b>FÜR 1 PERSON</b> Maki, Sushi, Sashimi gemischt	30, <sup>90</sup>
<b>FÜR 2 PERSONEN</b> Maki, Sushi, Sashimi gemischt	59, <sup>90</sup>
<b>FÜR 3 PERSONEN</b> Maki, Sushi, Sashimi gemischt	79, <sup>90</sup>

### BEILAGEN

<b>WAKAME SALAT</b>	5, <sup>50</sup>
<b>CRUNCHY GAMBA</b> mit Sweet Chili Sauce	6, <sup>90</sup>

### INSIDE OUT MAKI

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

### 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 Adligen 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.