



## VORSPEISEN. STARTERS.

TATAR VOM RIND € 9,00

Trüffelmayonnaise | eingelegtem Herbst-Gemüse | Pilze | Spinat

*BEEF TATAR*

*truffle mayonnaise | pickled fall vegetables | mushrooms | spinach*

TATAKI VOM LACHS € 7,00

Sesam | Miso | Maracuja | Rettich | Radieschen

*SALAMON TATAKI*

*sesam | miso | passion fruit | radisch | cultivated radish*

SASHIMI VOM YELLOW FIN TUNA € 6,90

Ingwer | rote Zwiebel | Ponzu

*YELLOW FIN TUNA SASHIMI*

*ginger | red onion | ponzu*

**VORSPEISENVARIAATION € 19,90**

*aus drei Vorspeisen*

GRILL-GEMÜSE\*\* € 6,00

Zucchini | frischen Tomaten | Pesto | Rosmarin

*GRILLED VEGETABLES*

*courgette | fesch tomatoes | pesto | rosmary*

KNACKIGES GEMÜSE\*\* € 6,00

Miso | Passionsfrucht | Tempura Crumble

*CRISP VEGETABLES*

*miso | passion fruit | tempura crumble*

BURRATA\* € 6,00

Marille | Vanille | Shiso

*BURRATA*

*apricot | vanilla | shiso*

**VORSPEISENVARIAATION € 18,00**

*aus drei Vorspeisen*



## SALAT BOWL'S. SALAD BOWLS.

COUS COUS TABOULE SALAT\*\* € 6,90  
Sesam | Soja-Joghurt | Granatapfel | Mandel | Orangen-Dressing

*COUS COUS TABOULE SALAD*  
*sesam | soy yoghurt | pomegranate | almond | orange-dressing*

„THINK PINK SALAT BOWL“\* € 7,50  
Ziegenkäse | Walnüsse | Granatapfel | Radiccio | Rotkraut

*„THINK PINK SALAD BOWL“*  
*goat cheese | walnut | pomegranate | radicco | red cabbage*

CEASAR SALAT „ASIA STYLE“\*\*\* € 7,20  
Kokos | Curry | pink Grapefruits

*CEASAR SALAD „ASIA STYLE“*  
*coconut | curry | pink grapefruits*

WAKAME ALGEN SALAT\*\* € 6,20  
Sesam | Ingwer | Sprossen

*WAKAME SEAWEED SALAD*  
*sesam | ginger | sprouts*

## SUPPEN.SOUPS.

HOT & SPICY KÜRBIS KOKOS SUPPE € 5,50  
*HOT & SPICY PUMKIN COCONUT SOUP*

ASIATISCHE RINDSUPPE € 4,90  
Sprossen | Ei | Nudeln

*ASIAN BEEF SOUP*  
*sprouts | egg | pasta*



## SNACKS VEGAN & VEGETARISCH. SNACKS VEGAN & VEGETARIAN.

ROTES KICHERERBSEN-CURRY\*\* € 13,50  
Kürbis | Paprika | Erdnüsse | Avocado

*RED CHICKPEA CURRY*  
*pumkin | peppers | peanuts | avocado*

LIMETTEN CURRY\*\* € 13,50  
Minze | Mango | allerlei grünem Gemüse

*LIME CURRY*  
*mint | mango | all kinds of green vegetables*

GEGRILLTER RÄUCHER-TOFU € 14,00  
Wok Gemüse | Ingwer | Chili

*GRILLED SMOKED TOFU*  
*wok vegetables | ginger |chili*

*.....zu allen Gerichten servieren wir unseren Sticky-Rice!*



## HAUPTGERICHT. MAIN DISH.

MAISHUHNBRUST € 14,00  
Honig | Purple-Curry

*CORN CHICKEN BREAST*  
*honey | purple curry*

KNUSPRIGE ENTE € 15,00  
Soja | fünf Gewürze | schwarzer Essig

*CRISPY DUCK*  
*soy | five spices | black vinegar*

THUNFISCH STEAK RARE € 19,00  
Soja Sauce

*TUNA STEAK RARE*  
*soy sauce*

GEGRILLTER BBQ TOFU € 15,00  
Junglauch | Chili

*GRILLED BBQ TOFU*  
*young leek | chili*

LACHSFILET € 17,00  
mit Miso gratiniert

*SALMONFILET*  
*gratinated with miso*



## STEAKS.

RINDERFILETSTEAK 200g € 26,00  
*BEEF FILET STEAK 200g*

US RIB-EYE STEAK 300g € 32,00

US RUMP STEAK 250g € 29,00

## SPEZIAL CUTS

Hausgereift aus unserem Dry Ager!

SPEZIAL CHATEAUBRIAND 500g für 2 Personen € 65,00

TOMAHAWK STEAK pro 100g für 2 Personen € 6,50  
(ab 1 Kg)

DRY AGE T-BONE STEAK 500g österreichisches Premium Rind € 35,00

Gut Ding braucht Weile – mindestens 30 Minuten Vorfreude!

*good things take time - at least 30 minutes of anticipation!*

## PIMP YOUR STEAK

Kräuterbutter | Knoblauchbutter € 2,50

*herb butter | garlic butter*

Garnele mit Kräutern und Knoblauch € 4,50

*prawns with herb and garlic*

## SIDES.

### SAUCEN & DIPS

WHISKEY-PFEFFERSAUCE € 3,00

JUS € 2,00

SESAM-AIOLI € 2,00

TERIYAKI-BBQ € 2,50

SOUR CREAM € 2,00

HOMEMADE SWEET CHILI € 2,50



**BEILAGEN ODER ALS VEGETARISCHER HAUPTGANG.  
SUPPLIES OR AS A VEGETARIAN MAIN COURSE.**

POMMES mit Herberstein-Gewürzsalz € 4,00  
*fries with Herberstein seasoning salt*

SÜSSKARTOFFELPOMMES mit Sour Cream und Zitrone € 4,50  
*sweet potato fries with sor cream and lemon*

TRÜFFELPOMMES mit Parmesan und Petersillie € 5,50  
*truffle fries with parmesan and parsley*

BLACK BEAN KARTOFFEL mit brauner Butter € 4,50  
*black bean potato with brown butter*

SMASH KARTOFFEL mit Pesto und Parmesan € 5,50  
*mashed potato with pesto and parmesan*

WASABI-KARTOFFELPÜREE mit Erdnüssen € 5,50  
*wasabi mashed potatoes with peanuts*

ROSMARIN KARTOFFEL mit Olivenöl und Meersalz € 5,50  
*rosmary potato with olive and sea salt*

ALLERLEI MAIS mit Chili und Salzbutter € 5,00  
*all kinds of may with chili and salt-butter*

PAK CHOY gewokt mit Sesam und Hoisin Sauce € 5,00  
*pak choy woken with sesame an hoisin sauce*

GEBRATENE GURKEN mit Sesam und Koriander € 5,00  
*fried cucumbers with sesam and coriander*

GEBRATENER KARFIOL mit Schnittlauch und Tahina € 5,00  
*fried cauliflower with chives and tahini*

GEBRATENER BROKKOLI mit süßer Soja Sauce und Aioli € 5,00  
*fried broccoli with sweet soy sauce and aioli*

GESCHMORTER HOKKAIDO KÜRBIS mit Honig und Curry € 5,00  
*braised Hokkaido pumpkin with honey and curry*

WOK-GEMÜSE mit frischen Sprossen und Ingwer € 5,00  
*wok vegetables with fresh sprouts and ginger*

KNACKIGE FISOLEN mit Speck und Zwiebel € 5,00  
*crisp green beans with bacon and onion*



## SUSHI.

VEGETARISCHE SUSHI PLATTE € 19,80  
Gurke | Daikon | gebackene Crunchy-Gemüse Rolle  
Mango-Maki | Tofu-Nigiri

*VEGETARIAN SUSHI PLATE*  
*cucumber | daiko | baked crunchy vegetable roll*  
*mango maki | tofu nigiri*

HERBERSTEIN MIX PLATTE pro Person € 30,90  
Maki | Nigiri | sashimi gemischt

*HERBERSTEIN MIX PLATE*  
*maki | nigiri | sashimi mixed*

NIGIRI MAKI MIX  
Nigiri | Sake California (4 Stück)

*NIGIRI MAKI MIX*  
*nigiri | sake california (4 pieces)*

Klein (6 Stück) € 17,90  
small (6 pieces)

Mittel (8 Stück) € 18,90  
medium (8 pieces)

Groß (10 Stück) € 25,00  
large (10 pieces)

SASHIMI MAKI MIX pro Person € 32,90  
8 Lachs | 8 Thunfisch | 8 Makrele | 1 Garnele | Gurken-Rolls  
Jakobsmuschel

*SASHIMI MAKI MIX*  
*8 salmon | 8 tuna | 8 mackerel | 1 prawn | cucumber rolls*  
*scallop*



### **Maki (9 Stück)**

KAPPA GURKE € 9,90  
*KAPPA CUCUMBER*

MAKI AVOCADO € 10,20  
*MAKI AVOCADO*

SAKE LACHS € 11,40  
*SAKE SALMON*

MAKI MIX (15 Stück) € 17,50  
*MAKI MIX*

### **Gebackene Rollen**

FUTO MAKI (12 Stück) € 18,50  
Lachs | Avocado | Gurke im Tempurateig gebacken

*FUTO MAKI (12 pieces)*  
*salmon | avocado | cucumber baked in tempura batter*

CRUNCHY SALMON ROLLS (10 Stück) € 18,90  
Lachs Tempura | Avocado | Teriyaki Sauce

*CRUNCHY SALMON ROLLS (10 pieces)*  
*salmon tempura | avocado | teriyaki sauce*

CRUNCHY GAMBA ROLLS (10 Stück) € 18,50  
Gebackene Garnelen im Tempurateig

*CRUNCHY GAMBA ROLLS (10 pieces)*  
*baked prawns in tempura batter*

### **Inside-Out Maki (10 Stück)**

CALIFORNIA ROLLS € 15,90  
Avocado | Garnele | Surimi | Gurke

*CALIFORNIA ROLLS*  
*avocado | praw | surimi | cucumber*

SAKE CALIFORNIA € 16,90  
Avocado | Lachs | Gurke

*SAKE CALIFORNIA*  
*avocado | salmon | cucumber*





SAKE PHILADELPHIA ROLLS € 19,50  
Avocado | Lachs | Frischkäse | Masago-Sauce

*SAKE PHILADELPHIA ROLLS*  
*avocado | salmon | cream cheese | masago sauce*

MANGO THUNFISCH ROLL € 16,90  
Avocado | Mango | Thunfisch

*MANGO TUNA ROLL*  
*avocado | mango | tuna*

RAINBOW ROLL € 18,90  
Thunfisch | Lachs | Avocado | Ebi

*RAINBOW ROLL*  
*avocado | salmon | tuna | ebi*

DYNAMITE ROLL € 18,50  
Thunfisch | Avocado | Masago-Sauce

*DYNAMITE ROLL*  
*avocado | tuna | masago sauce*

KOREA RIND ROLLS € 18,50  
Gebratenes Rindfleisch | Zwiebel

*KOREA BEEF ROLLS*  
*fried beef | onion*

INSIDE OUT MAKI MIX (18 Stück) € 30  
6 Futo Maki | 4 Sake California | 4 Mango-Thunfisch | 4 Gamba

*INSIDE OUT MAKI MIX*  
*6 futo maki | 4 sake california | 4 mango-tuna | 4 gamba*



## SÜSSES ZUM NASCHEN. SWEET TO SNACK.

CHIA KOKOS-PUDDING € 7,20  
Mangosorbet | exotischen Früchten

*CHIA COCONUT PUDDING*  
mango sorbet | exotic fruits

ERDNUSS-NOUGAT CREME € 8,20  
Rum | Kiwi | geeistem Kokossüppchen

*PEANUT-NOUGAT CREME*  
rum | kiwi | iced coconut soup

INGWER-GRIESSFLAMMERIE € 7,50  
Birnen-Datteln | Vanilleeis

*GINGER SEMOLINA FLUMMERY*  
pear-dates | vanilla ice cream

SOUFFLIERTE MOHN-BANANE € 7,20  
Vanille | Rum

*SOUFFLÉ POPPY BANANA*  
vanilla | rum



## EIS & SORBET BITE´S.

## ICE CREAM & SORBET BITE´S.

HIMBEER SORBET € 4,50  
Schokoladen Crumble | firschen Beeren

*RASPBERRY SORBET*  
Chocolate crumble | wild berries

MANGO SORBET € 4,80  
Chili | geeiste Kokos Suppe

*MANGO SORBET*  
Chili | iced coconut soup

VANILLE EIS € 4,80  
Banane | Schokolade | Mandel

*VANILLA ICE CREAM*  
Banana | chocolate | almond

SORBET VARIATION € 12,50

### SPEZIAL SORBETS

GIN TONIC € 6,50  
Gurke | Wacholder

*GIN TONIC*  
cucumber | juniper

LIMOCELLO SORBET € 6,50  
Pink Grapefruits

*LIMOCELLO SORBET*  
pink grapefruits

\*\* Speisen sind Vegan

\* Speisen sind Vegetarisch



**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 € 125,00 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.