



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

VORSPEISENVARIATION € 21,90

aus drei Vorspeisen

GRILL-GEMÜSE** € 6,00

Zucchini | frischen Tomaten | Pesto | Rosmarin

GRILLED VEGETABLES

courgette | fesch tomatoes | pesto | rosmar

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

VORSPEISENVARIATION € 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 € 15,00
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

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.

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 | prawn | 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.