



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK MIT AUFSTRICHE € 4,00
COVER SPREADS AND BREAD

BEEF TARTAR € 15,50
Brioche | Dottercreme | Perlzwiebel

BEEF TATAR
Brioche | Egg yolk cream | Perl Onion

HAUSGEBEIZTES LACHSRÖLLCHEN € 14,50
Frischkäse | Buttermilch | Dill

HOME CURED SALAMON ROLLS
Cream cheese | Buttermilk | Dill

CEVICHE VOM BACHSAIBLING € 16,00
Tapioka | Limette | Avocado

CEVICHE FROM BROOK TROUT
Tapioka | Lime | Avocado

*HUMUS MIT WALNUSSEBROT*** € 9,00
Feige | Purple Curry | Olivenöl

HUMMUS WITH WALNUT BREAD
Figs | Purple Curry | Olive oil

SUPPEN.SOUPS.

BISQUE € 6,90
Safran | Rouille | Brotchip

BISQUE
Saffron | Rouille | Bread chip

CONSOMMÉ € 5,90
Wurzelgemüse Perlen | Portwein | gebeizter Dotter

CONSOMMÉ
Vegetables pearls | Portwine | Marinated yolk



HAUPTGERICHT. MAIN. DISH

ROSA KALBSTAFELSPITZ € 25,50
Bergkäse Polenta | Gelb und Rote Rübe | Sauce Bernaise

PINK STEWED VEAL
Alpine Cheese | Yellow and beet | Sauce Bernaise

BRUST VOM MAISHUHN € 23,50
Sellerie | Vanille Karotte | Erdnuss

CHICKEN BREAST
Celery | Vanilla carrot | Peanut

BACHSAIBLING € 29,50
Linguine | Eierschwammerl | Taleggio

BROOK TROUT
Linguine | chanterelles | Taleggio

GEGRILLTER LACHS € 29,00
Safran Risotto | Chorizo | Parmesan

GRILLED SALMON
Saffron risotto | Chorizo | Parmesan

PERLGRAUPEN RISOTTO / Vegan € 15,50
Spinat | Erbsen | Feige

PEARL BARLEY RISOTTO
Spinach | Peas | Fig

GERÖSTETE EIERSCHWAMMERL € 19,90
Petersilienkartoffeln

ROASTED CHANTERELLES
parsley potatoes



STEAKS.

RINDERFILETSTEAK 220g € 33,00
BEEF FILET STEAK 220g

US RIB-EYE STEAK 300g € 36,00

RUMPSTEAK 250g € 30,00

SPEZIAL CUTS

SPEZIAL CHATEAUBRIAND 500g für 2 Personen € 75,00

TOMAHAWK STEAK pro 100g für 2 Personen € 7,50
(ab 1 Kg)

DRY AGE T-BONE STEAK 500g österreichisches Premium Rind € 45,00

Gut Ding braucht Weile – mindestens 30 Minuten Vorfreude!

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

BEILAGE SUPPLIES JEDE KOMBI € 8,00

KLASSISCH

Kartoffelpüree / Sautierter Blattspinat / Jus

CLASSIC

Mashed potatoes / Sautéed leafspinach / Jus

ARGENTINISCH

Steak Fries / Aioli / Chimmichurri

ARGENTINIAN

Steak Fries / Aioli / Chimmichurri

FRANZÖSISCH

Bohnencassoulet / Pfeffersauce

FRENCH

Beancassoulet / peppersauce

BLACK TIGER GARNELEN Stk. € 4,50

BLACK TIGER SHRIMPS STK. € 4,50

BEILAGENSALAT MIT PASSIONSFRUCHTDRESSING € 5,00

COLORFUL SALAD WITH PASSIONSFRUITDRESSING € 5,00



HERBERSTEIN SHAREING TASTING

HERBERSTEIN BEEF TASTING ab 2 PERSONEN.

200g FILET 200g RIB EYE 200g RUMPSTEAK € 95,00
*Kartoffelpüree / Sautierter Blattspinat / Beilagensalat /
Pfefferrahmsauce / Jus
Mashed Potatoes / Sauteéd Spinach / Salad / Peppersauce /
Jus*

HERBERSTEIN PLEASURE CUT ab 4 PERSONEN

500g FILET / TOMAHAWAK 1300g € 190,00
*Bohnencassoulet / Gemüse / Pommes / Beilagensalat /
Pfefferrahmsauce / Jus
Beancassoulet / vegetables / Steak Fries / Salad / Peppersauce /
Jus*



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

MAKI AVOCADO € 10,20

SAKE LACHS € 11,40

MAKI MIX (15 Stück) € 17,50

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.

CREME BRULÉE € 9,50
Tonkabohne | Erdbeere | Rhabarber

CREAM BRULÉE
Tonka bean | Strawberry | Rhubarb

LIMETTEN WACHOLDER PARFAIT € 9,50
Rosmarin | Gurke | Brombeeren

LIME JUNIPER PARFAIT
Rosemary | Cucumber | Blackberries

GRIESSSCHNITTE € 9,80
Kokos | Orangen | Mandeln

SEMOLINA SLICES
Coconut | Orange | Almonds

SCHOKOSOUFFLÉ 10,50
€ Beeren | Vanilleeis

CHOCOLATE SOUFFLÉ
Beeren | Vanilla Ice

SORBETVARIATION € 8,20

SCHNAPSERL ZUM DESSERT

GRAPPA BERTA MONPRA 2cl € 4,50

GRAPPA BERTA VALDAVI 2 cl € 4,20

GRAPPA BERTA TRE SOLITRE 2 cl € 6,50

SCHOKO CRÈME von PETER AFFENZELLER 4 cl € 6,50



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.