



## 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 WALNUSSBROT\*\** € 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 / Leondinger Spargel / Sauce Bernaise*

*PINK STEWED VEAL*  
*Alpine Cheese / Asparagus / Sauce Bernaise*

BRUST VOM MAISHUHN € 23,50  
*Sellerie / Vanille Karotte / Erdnuss*

*CHICKEN BREAST*  
*Celery / Vanilla carrot / Peanut*

BACHSAIBLING € 29,50  
*Linguine / Austernpilze / Taleggio*

*BROOK TROUT*  
*Linguine / Oyster mushrooms / 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*

PORTION LEONDINGER STANGENSPIRGEL € 18,50  
*Sauce Hollandaise / Kartoffeln* mit gebeiztem Lachs € 7,50

*LEONDINGER ASPARAGUS*  
*Hollandaise sauce / Potatoes* with pickles salmon € 7,50



## 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 / Sauce Bernaise*

### FRENCH

*Beancassoulet / Sauce Bernaise*

**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 / Spargel / Pommes / Beilagensalat /  
Pfefferrahmsauce / Jus  
Beancassoulet / Asparagus / 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



**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.