



VORSPEISEN. STARTERS.

TATAR VOM RIND € 12,00
Buchweizen Popcorn | Spinat | Trüffelmayonnaise

BEEF TATAR

buckwheat popcorn | spinach | truffle mayonnaise

TATAKI VOM LACHS € 11,00
Gurke | Miso | Rettich

SALAMON TATAKI

cucumber | miso | radish

TARTAR VOM GELBFLOSSEN THUNFISCH € 9,90
Avocado | rote Zwiebel | Wasabi

YELLOW FIN TUNA SASHIMI

Avocado | red onion | wasabi

VORSPEISENVARIATION Fisch / FLEISCH € 25,90

aus drei Vorspeisen

AVOCADO ** € 8,00
Mandel | Ingwer | Limette

AVOCADO

lmond | ginger | lime

GRATINIERTE MELANZANI ** € 8,00
Miso | Sesam | Schittlauch | Granatapfel

AU GRATIN EGGPLANT

miso | sesam | Chives gratinated | pomegranate

GESCHMORTE ROTE RÜBE * € 8,00
Schafkäse | Honig | Walnuss

BRAISED BEETROOT

Sheep cheese | honey | walnut

VORSPEISENVARIATION VEGETARISCH € 21,00

aus drei Vorspeisen



SALAT BOWL'S. SALAD BOWLS.

QUINOA SÜSSKARTOFFEL** € 9,90

Avocado | Granatapfel | Minze

QUINOA SWEET POTATOE

avocado | pomegranate | mint

GROSSER BUNTER SALAT *** € 9,50

Bunter Blattsalat | knackiges Gemüse | Passionsfrucht Dressing

BIG COLORFUL SALAD “

colorful salad | crisp vegetables | passions fruit dressing

WAKAME ALGEN SALAT** € 6,20

Ingwer | Sprossen

WAKAME SEAWEED SALAD

ginger | sprouts

SUPPEN.SOUPS.

SELLERIE- INGWERSUPPE € 6,90

Chili

CELERY GINGER SOUP

chili

ASIA RINDSUPPE € 5,90

Udon | Sprossen | Onsenei | Shi Take

ASIAN BEEF SOUP

udon | sprouts | egg | shii take



SNACKS VEGAN & VEGETARISCH. SNACKS VEGAN & VEGETARIAN.

ROTES KOKOS-CURRY** € 15,50
Brokkoli | basilikum | Sojabohnen

RED COCONUT CURRY
broccoli | basil | soybeans

GELBES MAIS CURRY** € 15,50
Shi Take | Wurzelgemüse | Avocado

YELLOW CORN CURRY
shi take | root vegetables avocado

.....zu allen Gerichten servieren wir unseren Jasmin Duftreis!!

** Speisen sind vegan
Food vegan

* Speisen sind vegetarisch
Food vegetarian



HAUPTGERICHT. MAIN. DISH

GEGRILLTE MAISHUHNBRUST € 18,50
Honig | Purple-Curry

GRILLED CORN CHICKEN BREAST
honey | purple curry

ROSA ENTENBRUST € 20,00
Soja | fünf Gewürze | schwarzer Essig

PINK DUCK BREAST
soy | five spices | black vinegar

ROSA GELBFLOSSEN THUNFISCH STEAK € 24,00
Soja Sauce

PINK, YELLOW TUNA STEAK
soy sauce

GRATINIERTES LACHSFILET € 21,00
mit Miso gratiniert

GRATINATED SALMONFILET
gratinated with miso

HERBERSTEIN SHAREING TASTING

HERBERSTEIN BEEF TASTING ab 2 PERSONEN.

200g FILET 200g RB EYE 200g FLANK STEAK € 90,00
Rosmarinkartoffeln | Speckbohnen | Beilagensalat
Pfefferrahmsauce | Senfsauce | Kräuterbutter
rosemary potato | beans with bacon | salad | peppersauce | mustard sauce |
herb butter

HERBERSTEIN PLEASURE CUT ab 4 PERSONEN

500g FILET / TOMAHAWAK 1300g € 180,00
Süßkartoffel Pommes | Grüner Spargel | Pommes | Beilagensalat
Pfefferrahmsauce | Senfsauce | Kräuterbutter
sweet potato fries | green asparagus | pommes | salad | peppersauce | mustard
sauce | herb butter



STEAKS.

RINDERFILETSTEAK 200g € 29,00
BEEF FILET STEAK 200g

US RIB-EYE STEAK 300g € 35,00

US FLANK STEAK 250g € 32,00

SPEZIAL CUTS

SPEZIAL CHATEAUBRIAND 500g für 2 Personen € 70,00

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

DRY AGE T-BONE STEAK 500g österreichisches Premium Rind € 38,00

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

Black Tiger Garnelen € 4,50

prawns with herb and garlic

SIDES.

SAUCEN & DIPS

PFEFFERRAHMSAUCE € 3,00

JUS € 2,00

SENFSAUCE € 2,00

TERIYAKI-BBQ € 2,50

SOUR CREAM € 2,00

CHIMICHURRI € 2,50

WASABI AIOLI € 2,50

SOUR CREAM € 2,00

TRÜFFELMAYONNAISE € 2,50



BEILAGEN SUPPLIES

- POMMES mit Herberstein-Gewürzsalz € 4,00
fries with Herberstein sea salt
- SÜSSKARTOFFELPOMMES mit Herberstein-Gewürzsalz € 4,50
sweet potato fries with sea salt
- TRÜFFELPOMMES mit Parmesan & Petersilie € 5,50
truffle fries with parmesan and parsley
- JASMIN DUFTREIS € 5,00
jasmine Scent rice
- SÜSS KARTOFFEL STAMPF mit Schittlauch & Röstzwiebel € 5,50
sweet mashed potato chives and roasted onions
- WASABI-KARTOFFELPÜREE mit Erdnüssen € 5,50
wasabi mashed potatoes with peanuts
- ROSMARIN KARTOFFEL mit Olivenöl & Meersalz € 5,50
rosemary potato with olive and sea salt
- GERÖSTETES WURZELGEMÜSE mit brauner Butter € 5,00
Roasted root vegetables with brown butter
- PAK CHOY mit Hoisin Sauce € 5,00
pak choy woken with hoisin sauce
- PIMIENTOS DE PADRON mit Meersalz & Maiscrunch € 5,00
pimientos de padron with sea salt and corncrunch
- PURPLE HAZE geschmorte Urkarotte mit Ahorn & Senf € 5,00
braised primeval carrot with maple and mustard
- SAUTIERTER WAKAME -BLATTSPINAT mit Knoblauch € 5,00
sautéed wakame spinach leaves with garlic
- KNACKIGE FISOLEN mit knusprigem Speck & Zwiebeln € 5,00
crunchy beans with crunchy bacon and onions
- WOK-GEMÜSE mit frischen Sprossen und Ingwer € 5,00
wok vegetables with fresh sprouts and ginger
- BEILAGENSALAT mit frischem Gemüse & Passionsfruchtdressing € 5,00
salad with fresh vegetable and passions fruit dressing
- GRÜNER SPARGEL mit Sweet Soja & Sesam € 5,50
green asparagus with sweet soy and sesame



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.

KOKOS- CREME BRULÉE € 8,50
Chili Mango | gebrannte Walnüsse | Yuzo Sorbet

COCONUT CREAM BRULÉE
Chili mango | roasted walnuts | yuzo sherbet

BAILEYS CRÈME € 9,20
Salzkaramell | Haselnuss Krokant Eis

BAILEYS CREAM
Salted caramel | hazelnut crackant ice cream

MATCHA MOUSSE € 8,50
Weisse Schokolade | Matscha Eis | Blutorangen

MATCHA MOUSSE
White chocolate | matcha ice cream | blood oranges

SALZBURGER NOCKERL € 9,20
Vanille | Himbeeren

SALZBURG DUMPINGS
vanilla | raspberries



Herberstein
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.

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.

INKLUSIVPREISE
INCLUSIVE PRICES



“Freihäuser” in der Linzer Altstadt, die von geistlichen Institutionen und Adeligen erstanden wurden.

Herberstein
DAS RESTAURANT – MEHR ALS STEAKS

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.