



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK MIT AUFSTRICHE € 4,00
COVER SPREADS AND BREAD

VITELLO TONNATO € 16,50
Cherrytomaten | Rucola | Kapern

VITELLO TONNATO
Cherrytomatoes | Arugula | Capers

POCHIERTES EI € 15,50
Prosciutto | Quinoa | Crème Fraîche

POACHED EGG
Prosciutto | Quinoa | Cream Fraîche

BEEF TARTAR € 16,50
Brioche / Dotter / Perlzwiebel

BEEF TARTAR
Brioche | Egg | Pearl onion.

ROTE BEETE CARPACCIO** € 11,90
Ziegenkäse | Rucola

BEETROOT CARPACCIO
Goat cheese | Arugola

SUPPEN.SOUPS.

PAPRIKASCHAUMSUPPE € 6,90

PAPRIKA FOAM SOUP

ZITRONEN-HÜHNERCREMESUPPE € 6,90

LEMON CREAM OF CHICKEN SOUP



HAUPTGERICHT. MAIN. DISH

ZANDERFILET € 29,50
Pilz Fregola I Parmesanschaum

ZANDER FILLET
Fungus Fregola I Parmesan foam

IM GANZEN GEBRATENE FORELLE € 31,50
Mini Kartoffeln I Blattsalat

WHOLE FRIED TROUT
Mini Potatoes I Salad

LAMMRÜCKEN € 32,90
Quiche I Glacierte Babykarotten I Lamm Jus

SADDLE OF LAMB
glazed baby carrots I lamb Jus

MAISHENDLBRUST € 25,50
Batata purée I Karfiol

CORN CHICKEN
Batata purée I Cauliflower

TRÜFFELCAPPELACCIO € 19,50
Rahmsauce I Parmesan

TRUFFLE CAPPELACCIO
Cream I Parmesan

HERBERSTEIN BEEF TASTING ab 2 PERSONEN.

200g FILET 200g RIB EYE 200g RUMPSTEAK € 95,00
*Süßkartoffel Pommes I saisonalem Gemüse I Beilagensalat I
Pfefferrahmsauce I Kräuterbutter
sweet potatoes I seasonal vegetables I salad I peppersauce I herb butter*



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 € 78,00

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 € 4,00

SÜßKARTOFFEL POMMES
sweet potatoes fries

POMMES

MINI KARTOFFELN
mini potatoes

BATATA (Süßkartoffelpüree)
batata püree

KARTOFFELGRATIN
potato gratin

GEGRILLTES GEMÜSE
grilled vegetables

BLACK TIGER GARNELEN Stk. € 4,50
black tiger shrimps Stk. € 4,50

BEILAGENSALAT MIT GRANATAPFEL DRESSING € 5,00
side salad with garnetapple dressing € 5,00

PFEFFERRAHMSAUCE € 2,00

BEURRE BLANC SAUCE € 2,00

ALBUFERA SAUCE € 2,00

KRÄUTERBUTTER € 2,00



SUSHI.

HERBERSTEIN MIX PLATTE pro Person € 34,90
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 € 35,90
*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 € 11,50

SAKE LACHS € 13,5

MAKI MIX (15 Stück) € 19,50

Gebackene Rollen

FUTO MAKI (12 Stück) € 19,50
Lachs | Avocado | Gurke im Tempurateig gebacken

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

CRUNCHY SALMON ROLLS (10 Stück) € 19,90
Lachs Tempura | Avocado | Teriyaki Sauce

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

CRUNCHY GAMBA ROLLS (10 Stück) € 19,50
Gebackene Garnelen im Tempurateig

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



Inside-Out Maki (10 Stück)

CALIFORNIA ROLLS € 17,90
Avocado | Garnele | Surimi | Gurke

CALIFORNIA ROLLS
avocado | praw | surimi | cucumber

SAKE CALIFORNIA € 19,90
Avocado | Lachs | Gurke

SAKE CALIFORNIA
avocado | salmon | cucumber

MANGO THUNFISCH ROLL € 19,90
Avocado | Mango | Thunfisch

MANGO TUNA ROLL
avocado | mango | tuna

RAINBOW ROLL € 19,90
Thunfisch | Lachs | Avocado | Ebi

RAINBOW ROLL
avocado | salmon | tuna | ebi

DYNAMITE ROLL € 19,50
Thunfisch | Avocado | Masago-Sauce

DYNAMITE ROLL
avocado | tuna | masago sauce

KOREA RIND ROLLS € 19,50
Gebratenes Rindfleisch | Zwiebel

KOREA BEEF ROLLS
fried beef | onion

INSIDE OUT MAKI MIX (18 Stück) € 35,00
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.

TOBLERONEMOUSSE € 9,50
TOBLERONE MOUSSE

SALZBURGERNOCKERL € 9,50
Preiselbeeren

SALZBUGRER NOCKERL
cranberries

SORBET VARIATION € 6,80

SCHNAPSERL ZUM DESSERT

GRAPPA BERTA MONPRA 2cl € 4,50

GRAPPA BERTA VALDAVI 2 cl € 4,20

GRAPPA BERTA TRE SOLITRE 2 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.