



VORSPEISEN. STARTERS.

GEDECK MIT AUFSTRICHEN & Salzbutter / Straßer -Butter € 4,00
COVER SPREADS AND BREAD

BEEF TARTAR € 18,50

Eingelege Pilze / geräucherte Mayonnaise / Sauerteigbrot / Rucola / Parmesan

BEEF TARTAR

Pickled mushrooms / smoked mayonnaise / sourdough bread / rocket / parmesan

PASTETE VON DER ENTE € 17,90

Zwiebel Chuntney / Preiselbeeren / Ciabatta

DUCK PATE

Onion chutney

HAUSGERÄUCHERTES LACHSFILET € 17,90

Radieschen / Estragon / Kaviar / Buttermilch

HOME SMOKED SALMON FILLET

radish / tarragon / kaviar / buttermilk

GERÖSTETE KAROTTEN & KARFIOL € 15,80

Zatar Gewürz / Karotten Pesto / gebackene Kartoffeln

ROASTED CARROTS & CAULIFLOWER

Zatar spice / carrot pesto / baked potatoes

SUPPEN.SOUPS.

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE € 7,90

Camembert Crouton

FRENCH ONION SOUP

Camembert Crouton

SCHAUMSUPPE VOM KARFIOL € 6,90

Crème Fraîche / Petersilienöl

FOAM SOUP FROM CAULIFLOWER

crème fraiche / parsley oil



HAUPTGERICHT. MAIN. DISH

ZANDERFILET € 29,90
Rahmsauerkraut | Grenaille Kartoffeln | Schnittlauch

PIKE PERCH FILLET
creamed sauerkraut | grenaille potatoes | chives

FILET VOM SAIBLING € 32,50
Pastinaken | junger Lauch | Kartoffelgratin

FILLET OF CHAR
parsnip | leek | potato gratin

REHRÜCKEN IM GEWÜRZMANTEL € 36,90
Saubohnen | Schafsjoghurt | Zitronengel | Schupfnudeln

SADDLE OF VENSION IN A SPICED CRUST
broad beans | sheeppyoghurt | lemon gel | potato noodles

MAISHENDLBRUST € 25,50
gebratene Polenta | milder Broccoli | Granatapfelkerne

CORN-FED CHICKEN BREAST
fried polenta | broccoli | pomegranate seeds

SAFRAN RISOTTO € 18,50
Cherry Tomate | Rucola | Parmesan

SAFFRON RISOTTO
cherry tomatoes | arugula | parmesan

HERBERSTEIN BEEF TASTING ab 2 PERSONEN.

220g FILET 300g RIB EYE 250g RUMPSTEAK € 99,00
*Grenaille Kartoffeln | Speckbohnen | Knoblauch-Kräuterbutter
Grenaille Potatoes | Becan beans | garlic.herbbutter*



STEAKS.

ÖSTERREICHISCHES RINDERFILETSTEAK 220g € 36,00
BEEF FILET STEAK 220g

US RIB-EYE STEAK 300g € 39,00

RUMPSTEAK 250g € 33,00

SPEZIAL CUTS

CHATEAUBRIAND 500g für 2 Personen € 88,00

BEILAGE € 4,00

STEAK POMMES
Steak fries

GRENAILLE KARTOFFEL
Grenaille Potatoes

SPECKBOHNEN
Bacon Beans

WEDGES
Wedges

GEMÜSE
vegetables

SAFRAN RISOTTO
saffron risotto

BEILAGENSALAT MIT BUTTERMILCH-GRAPEFRUIT-DRESSING € 5,00
side salad with buttermilk -grapefruit-dressing € 5,00

PFEFFERRAHMSAUCE € 2,00

BEASTIE BBQ SAUCE € 2,50

ROTWEIN-JUS € 3,50

CHIMICHURRI € 2,00

KNOBLAUCH-KRÄUTERBUTTER € 2,00



SUSHI.

HERBERSTEIN MIX PLATTE 1 Person € 35,90
Maki | Nigiri | Sashimi gemischt 2 Personen € 71,80

HERBERSTEIN MIX PLATE
maki | nigiri | sashimi mixed

NIGIRI MAKI MIX

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 MIX pro Person € 35,90
Sashimi gemischt

SASHIMI MIX
Sashimi mixed

Maki (9 Stück)

KAPPA GURKE € 9,90

MAKI AVOCADO € 11,50

SAKE LACHS € 13,50

MAKI MIX (15 Stück) € 19,50

Gebackene Rollen

FUTO MAKI (8 Stück) € 18,50
Lachs | Avocado | Gurke im Tempurateig

FUTO MAKI (8 pieces)
salmon | avocado | cucumber baked

CRUNCHY SALMON ROLLS (8 Stück) € 18,90
Lachs Tempura | Avocado | Teriyaki Sauce

CRUNCHY SALMON ROLLS (8 pieces)
salmon tempura | avocado | teriyaki sauce

CRUNCHY GAMBA ROLLS (8 Stück) € 18,50
Gebackene Garnelen im Tempurateig

CRUNCHY GAMBA ROLLS (8 pieces)
baked prawns in tempura batt CRUNCHY CHICKEN ROLLS (8 Stück) € 16,50



Inside-Out Maki (8 Stück)

CALIFORNIA ROLLS € 15,90
Avocado / Garnele / Surimi / Gurke

CALIFORNIA ROLLS
avocado / praw / surimi / cucumber

SAKE CALIFORNIA € 17,90
Avocado / Lachs / Garnele

SAKE CALIFORNIA
avocado / salmon / gamba

MANGO THUNFISCH ROLL € 18,90
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 € 19,50
Gebratenes Rindfleisch / Zwiebel

KOREA BEEF ROLLS
fried beef / onion

INSIDE OUT MAKI MIX (18 Stück) € 35,00
*4 Futo Maki / 4 Sake California /
4 Mango-Thunfisch / 4 Chicken / 2 Rind*

INSIDE OUT MAKI MIX
*4 futo maki / 4 sake california /
4 mango-tuna / 4 chicken / 2 beef*



SÜSSES ZUM NASCHEN. SWEET TO SNACK.

BAILEYS PANNA COTTA € 10,90
Kakao Gelee | Birne | Vanille | Schokolade

BAILEYS PANNA COTTA
cocoa jelly | pear | vanilla | chocolate

FRISCHKÄSE ROULADE VELVET € 10,90
Himbeeren | Rote Rübe | Rosa Pfeffer

CREAM CHEESE ROULADE VELVET
raspberries beetroot | pink pepper

SALZBUGRER NOCKERL € 12,90
Preiselbeeren

SALZBURGER DUMPLINGS
Cranberry

SORBET VARIATION € 9,90

SCHNAPSERL ZUM DESSERT

GRAPPA BERTA MONPRA 2cl € 5,00

GRAPPA BERTA VALDAVI 2 cl € 5,00

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 € 135,00 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.