



## **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*

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*

*KALBSTAFELSPITZ € 25,90  
Püree | wilder Broccoli*

*VEAL FILLET  
puree | wild broccoli*

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

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

*WIENER BACKHENDERL € 25,50  
Erdäpfel - Vogerlsalat*

*VIENNESE FREIED CHICKEN € 22,90  
potato salad*

*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.