



VORSPEISEN. STARTERS.

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

BEEF TARTAR € 16,50
Truffle Mayonnaise
BEEF TARTAR
Tuffelmayonnaise

PIMENTO DE PADRON € 8,90
Meersalz / Aioli

PIMENTO DE PADRON
Sea Salted

GEZUPFTES VOM RIND € 12,80
Salatherzen / Mayonnaise

PULLES BEEF
Lettuce Hearts / Mayonnaise

CEASAR SALAT € 14,50
Parmesan / Garnelle
CEASAR SALAD
Parmesan / shrimps

CEVICE VOM LACHS € 15,50
Avocado / Wasabi
SALMON CEVICE
Avocado / Wasabi

BURRATA € 11,50
Marille / Tomate / Basilikum
BURRATA
Apricot / Tomato / Basil

SUPPEN.SOUPS.

BEEF TEA € 5,90
Pilze / Erdgemüse / Nudeln
BEEF TEA
Mushrooms / Earth Vegetable / Noodles

MISO-KOKOSSUPPE /Vegan € 5,90
Curry
MISO COCONUT SOUP (Curry)



HAUPTGERICHT. MAIN. DISH

FLAMM LACHS € 28,90
Cimichurri | Aioli | Mini Kartoffeln | Salatherzen
FLAME GRILLES SALMON
Cimichurri | Aioli | Mini Potatoes | Lettuce Hearts

FILETSPITZEN € 22,50
Broccoli | Sesam | Kirchererbsen
FILLET TIPS
Broccoli | Sesame | Eggplant | Chickpeans

KNUSPRIGES HENDL € 19,90
Cole Slow | Pommes | Dip
CRISPY CHICKEN
Cole Slow | Fries | Dip

WAGYU BEEF BURGER € 22,90
Salat | Tomate | Knuspriger Speck | Cheddar Käse | Pommes
WAGGY BEEF BURGER
Salad | Tomato | Crispy Bacon | Cheddar Cheese | Fries

PULLET BEEF BURGER € 19,50
Kraut | Zwiebel | Trüffelpommes
PULLET BEEF BURGER
Cabbage | Onion | Truffle fries

GTEGRILLTE MELANZANI (Vegan) € 18,00
Sesam | Broccoli | Granat Apfel | Hummus
GRILLES EGGPLANT
Sesame | Broccoli | Pomegranate Apple | Hummus

HERBERSTEIN BEEF TASTING ab 2 PERSONEN.

220g FILET 300g RIB EYE 250g RUMPSTEAK € 99,00
Mini Kartoffeln | Speckbohnen | -Kräuterbutter
Mini Potatoes | Becan beans | .Herbbutter



STEAKS.

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

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

SÜßKARTOFFEL POMMES
Sweet Potatoes fries

MINI-KARTOFFEL
Mini Potatoes

TRÜFFELPOMMES
Truffle fries

SPECKBOHNEN
Bacon Beans

SAISONALES GEMÜSE
Vegetables

BROCCOLI
Broccoli

BEILAGENSALAT € 5,00
Side Salad

CESAR SALAT € 5,50
Side Salad

PFEFFERSAUCE / Peppersauce € 2,00

JUS € 2,50

KRÄUTERBUTTER / Herbbutter € 2,00

-CIMICHURRI € 2,00

AIOLI € 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.

MOZARTKUGEL € 9,90
Nougat | Schokolade | Pistazie
MOZARTKUGEL
Nougat | Chocolate | Pistachio

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE € 9,90
Rote Rübe | Himbeere | Olive
WHITE CHOCOLATEMOUSSE
Beetroot | Raspberry | Olive

CHEESCAKE € 9,90
Salted Caramel
CHEESECAKE
Salted Caramel

SORBET VARIATION € 9,90

SCROPINO € 8,90
Vodka | Prosecco

AFFOGATO € 6,90
Espresso | Vanille Eis
Vanilla Ice Cream

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.