



VORSPEISEN. STARTERS.

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

BEEF TARTAR € 18,50
Geräucherter Kräuterseitling / Koji / gepickelte Schalotte

BEEF TARTAR
Smoked king oyster mushrooms / Coji / pickled shallots

THUNFISCH TARTAR € 17,90
Avocado / Ingwer / Radieschen / Chili-Gewürz-Öl

TUNA TARTAR
Avocado / Ingwer / radish / chili spice oli

HEIMISCHE FORELLE "HERBERSTEIN" € 17,90
grüner Apfel / Forellenkaviar / Grenaille Kartoffel / Meaux

LOCAL TROUT "HERBERSTEIN"
green apple / trout caviar / grenaille potato / meaux

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE € 15,80
Topinambur / Quitte / Vadouvan

FLAMED GOAT'S CHEESE
Jerusalem artichoke / quince / vadouvan

SUPPEN.SOUPS.

ENTENESSENZ "ASIA STYLE" € 7,90
Gans / Shimeiji / Korianderöl

DUCK ESSENZ "ASIA STYLE"
Gans / Gyoza / Shimeiji / coriander-oil

KÜRBIS-INGWER CAPUCCINO € 6,90
Tandori / kernöl-Malto

PUMPKIN GINGER CAPUCCINO
Tandoori / seed -oil



HAUPTGERICHT. MAIN. DISH

GARNELEN-MASALA € 34,50
Gurken-Minz Raita | Chutney

PRAWNS MASALA
Cucumber Mint Raita | Chutney

SAIBLING € 32,90
Kartoffel-Brandade | Babyspinat & Forellenkaviar

CHAR
Potato Brandade | Baby-Spinach | Trout caviar

“DUO VON DER ENTE” € 34,00
Getrübte Fregola Sarda | geschmorter Radicchio & Cime di Rapa

“DUET OF DUCK”
Truffled Fregola Sarda | braised Radicchio | Cime di rapa

KLASSISCHES PAPRIKAHENDL / KEULE & BRUST € 25,90
Hausgemachte Spätzle

CLASSIC PELL PEPPER CHICKEN / LEG & BREAST
Homemade Spaetzle

ORICCHIETTE & MELANZANI (Vegan) € 18,50
Taggiasche -Oliven | Confierte cherry Tomaten

ORICCHIETTE & EGGPLANT
Taggiasche Olives | Confied cherry Tomatos

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

FLANK (Cult-) SOUS VIDE € 33,00

Gut Ding braucht Weile – mindestens 30 Minuten Vorfreude!

good things take time - at least 30 minutes of anticipation!

BEILAGE € 4,00

STEAK POMMES
Steak fries

GRENAILLE KARTOFFEL
Grenaille Potatoes

SPECKBOHNEN
Bacon Beans

WEDGES
Wedges

HERBSTLICHES GEMÜSE
Autumnal vegetables

STEINPILZRISOTTO
Boletus 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 € 34,90
Maki | Nigiri | Sashimi gemischt 2 Personen € 69,80

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 | prawn | 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.

BANANENBROT € 11,90
Peanutbutter | Pink Grapefruit | Tonka

BANANA BREAD
Peanutbutter | Pink Grapefruit | tonka

CASSIS € 9,50
Caramelnuss-Schnitte

CASSIS
Caramel-cuts

SPEKULATIUS -LAVACAKE € 12,50
Blutorangen | Tahiti-Vanille

SPEKULATIUS -LAVACAKE
Bloodorange | Tahiti-Vanilla

SALZBUGRER NOCKERL
Preiselbeeren

SALZBURGER DUMPLINGS
Cranberry

SORBET VARIATION € 6,80

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 € 125,00 für 2 Personen.

*INKLUSIVPREISE
INCLUSIVE PRICES*



Herberstein
DAS RESTAURANT – MEHR ALS STEAKS

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.

INKLUSIVPREISE
INCLUSIVE PRICES