



## **VORSPEISEN. STARTERS.**

GEDECK MIT AUFSTRICHE € 4,00  
*COVER SPREADS AND BREAD*

KANINCHENROLLE € 16,50  
*Pancetta | Kichererbsenpürree | Kaninchenjus*

*CANINE ROLL*  
*Pancetta | Chickpea puree | Rabbit jus*

SCHAFKÄSE-PARFAIT € 15,50  
*Kerbelpesto | Brotchips*

*SHEEP CHEESE PARFAIT*  
*Chervil pesto | Bread chips*

BEEF TARTAR € 16,50  
*Eingelegte Eierschwammerl | hausgemachtes Roggenweizenbrot*

*BEEF TARTAR*  
*Pickled chanterelles | homemade rye wheat bread*

## **SUPPEN.SOUPS.**

RIND-CONSÓMME € 6,90  
*Julienne-Gemüse | Eidotter*

*BEEF CONSÓMME*  
*Julienne vegetables | Egg yolks*

KNOBLAUCHCREMESUPPE € 6,90  
*Croutons*

*GARLIC CREAM SOUP*  
*Croutons*



## **HAUPTGERICHT. MAIN. DISH**

SAIBLINGSFILETROLLEN € 29,50  
*gebratene Stampfkartoffeln | Fenchel | Buttermilch*

*CHAR FILLET ROLLS*  
*fried mashed potato | fennel | buttermilk*

FISCHVARIATION € 31,50  
*Linguini | Tomaten-Basilikum-Espuma*

*FISH VARIATION*  
*linguini | tomato basil espuma*

PERLHUHN € 27,90  
*gefüllt mit Kräuterbutter | Schwarzwurzelpürree | Austernpilze*

*GUINEA FOWL*  
*filled with herb butter | salsify puree | oyster mushroom*

LINGUINI € 19,90  
*Eierschwammerlrahmsauce | gebackene Kirschtomaten | Rucola | Parmesan*

*LINGUINI*  
*chanterelle cream sauce | baked cherry tomatoes | argula | parmesan*

## **HERBERSTEIN BEEF TASTING ab 2 PERSONEN.**

220g FILET 300g RIB EYE 250g RUMPSTEAK € 95,00  
*Schwarzwurzelpürree | Steak Pommes | Jus vom Rind*  
*salsify puree | steak fries | beef jus*



## 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

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*

SÜßKARTOFFEL POMMES  
*sweet potatoes fries*

GEBRATENE STAMPFKARTOFFEL  
*fried mashed potato*

SCHWARZWURZELPÜRREE  
*salsify puree*

SAISONALES GRILLGEMÜSE  
*seasonal grilled vegetables*

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

PFEFFERRAHMSAUCE € 2,00

BBQ SAUCE € 2,00

KNOBLAUCH-DIP € 2,00

KANINCHEN – JUS € 2,00

KRÄUTERBUTTER € 2,00

BUTTERMILCH € 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 Sashimi  
*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 batter*

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  
*Gebrautes 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.

BIRNENSEMIFREDDO € 9,50  
*PEARSEMIFREDDO*

ERDBEER-RHABARBER-TARTELETTES € 9,50  
*STRAWBERRY RHUBARB TARTELETTES*

SALZBURGERNOCKERL € 9,50  
Preiselbeeren  
*SALZBUGRER NOCKERL*  
*cranberries*

EIS-VARIATION Kugel a´ € 2,50  
*ICE CREAM VARIATION*

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 Adligen 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.