



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.