



Zur Geschichte

Im Jahre 1805 ließ sich der letzte vorderösterreichische Regierungspräsident des Hauses Habsburg Hermann von Greiffenegg seinen Altersruhesitz auf einer Nase des Schlossbergs und den Trümmern der Vauban´schen Festungsanlage bauen.

Das Gelände war schon seit 1791 in seinem Besitz. Das Gebäude wurde als Landhaus im Empire-Stil errichtet und sollte Greiffenegg als Altersruhesitz dienen.

Als Freiburg 1805 zum Großherzogtum Baden kam, legte Greiffenegg nach 45 Jahren treuer Dienste für das Haus Österreich seine Ämter nieder und zog sich 68-jährig deprimiert in sein Stilles Heiligtum zurück, wie er es nannte und in einen neben dem Eingang eingelassenen Stein einmeißeln ließ: Qvieti Sacrum, Herm. de Greiffenegg, anno MDCCCXV.

Schlossbergmenü

Lachs und Thunfisch mit Wasabi-Buttermilch-Espuma
und pikantem Papaya-Salat

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und gebackenem Enten-Ingwer-Säckchen

Auf der Haut gebratenes Filet vom Heilbutt mit Safran-Schaum und Risotto Nero
dazu marinierter Babyspinat

Rosa gebratene Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Portweinbirne
gesottenen Kürbisspalten und Maroni-Gnocchi

Topfenmousse mit pikantem Kumquats-Ragout und Minz-Pesto

5-Gang 62,00

4-Gang 52,00

(mit Heilbutt oder Hirschkalbskeule im Hauptgang)

3-Gang 42,00

(mit Vorspeise oder Suppe, mit Heilbutt oder Hirschkalbskeule im Hauptgang)

Weinreise

5-Gang 30,00

4-Gang 24,00

3-Gang 18,00

Vorspeisen

Feldsalat mit gerösteten Baconscheiben und Kartoffeldressing dazu Gänserilletes mit Bauernbrot	8,-
Carpaccio vom Rinderfilet mariniert in Trüffel-Vinaigrette und Feldsalatröschen	15,-
Vitello Tonnato à la Greiffenegg	15,-
Lachs und Thunfisch mit Wasabi-Buttermilch-Espuma und pikantem Papaya-Salat	16,-

Suppe

Kürbissuppe mit steirischem Kernöl und gebackenem Enten-Ingwer-Säckchen	8,-
Safran-Fisch-Consommé mit Heilbutt und hausgemachten Ravioli	13,-

Hauptspeisen

Sautierte Feigenravioli in Gorgonzola Sauce und gehackten Walnüssen	21,-
Hausgemachte Tagliatelle mit schwarzem Trüffel	23,-
Rosa gebratene Scheiben von der Hirschkalbskeule mit Portweinbirne gesottenen Kürbisspalten und Maroni-Gnocchi	25,-
Auf der Haut gebratenes Filet vom Heilbutt mit Safran-Schaum und Risotto Nero dazu marinierter Babyspinat	26,-
Freiland Gänsebrust frisch aus dem Ofen mit Kartoffelknödel, Rotkraut, Maronen, Bratapfel und Burgundersauce	28,-
Filet vom Seeteufel mit glasiertem Antipasti-Gemüse und Krustentierbutter dazu Salbei-Schmelzkartoffeln	30,-
Rinderfilet mit Espresso-Schwarzwurzeln mit Trüffelkartoffelschnee und schwarzer Pfefferjus	32,-

Dessert

Schokotörtchen mit Sanddorn-Sabayon und Tonkabohneneis	9,-
Topfenmousse mit pikantem Kumquats-Ragout und Minz-Pesto	11,-
Maracujacreme mit Joghurt-Limetteneis	13,-

Greiffenegg Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Flädle	8,-
Beilagensalat	6,-
Badischer Wurstsalat	
mit Brot	11,-
mit Brägele	13,-
Elsässer Wurstsalat	
mit Brot	12,-
mit Brägele	14,-
Großer gemischter Salat der Saison	12,-
mit gebratener Maispoularde	17,-
mit gebratenen Edelfischen	21,-
mit Wiener Schnitzel vom Milchkalb	21,-
mit Rinderfiletspitzen	22,-
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Brägele	21,-