

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 MDCCCV.*

Schlossbergmenü

Lachs und Thunfisch mit Wasabi-Buttermilch-Espuma

Schwarzwurzelsuppe mit gebratener Wachtelbrust

Filet vom Heilbutt an Weißweinschaum und Rote Bete Risotto
dazu marinierter Babyspinat

Kalbskotelett und krosser Schweinebauch an Honig-Schalotten-Jus
auf Wurzelgemüse

Panna-Cotta auf marinierten Feigen mit After-Eight-Sorbet

5-Gang 62,00

4-Gang 52,00

(mit Heilbutt oder Kalb im Hauptgang)

3-Gang 42,00

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

Weinreise

5-Gang 30,00

4-Gang 24,00

3-Gang 18,00

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet mariniert in Trüffel-Vinaigrette und Feldsalatröschen	15,-
Lachs und Thunfisch mit Wasabi-Buttermilch-Espuma	16,-

Suppe

Schwarzwurzelsuppe mit gebratener Wachtelbrust	11,-
Safran-Fisch-Consommé mit Heilbutt und Steinpilzravioli	13,-

Hauptspeisen

Sautierte Steinpilzravioli mit Salbeibutter und gebratenen Pinienkernen	21,-
Rehragout „Greiffenegg“ mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Pommes Macaire	25,-
Tranchen vom Lammlachse auf Tomaten-Oliven Ragout und Kräuter Polenta	26,-
Filet vom Heilbutt an Weißweinschaum auf Rote Bete Risotto dazu mariniertes Babyspinat	27,-
Kalbskotelett und krosser Schweinebauch an Honig-Scharlotten-Jus auf Wurzelgemüse	28,-
Medaillons vom Seeteufel mit glasiertem Antipasti-Gemüse und Krustentierbutter dazu Pommes Rissoléés	31,-
Rinderfilet an Trüffeljus mit knackigem Wirsing und Pommes Dauphine	33,-

Dessert

Variation von der Schokolade	10,-
Topfenmousse mit Mango-Granatapfel-Ragout und Minz-Pesto	11,-
Panna Cotta auf marinierten Feigen mit After-Eight-Sorbet	13,-

Greiffenegg Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,-
Beilagensalat	6,-
Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Kracherle	
klein	8,-
groß	13,-
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,-