



## 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

Pulpo mit Zitronengras auf buntem Linsensalat und Roter Bete

Topinambursuppe mit gebratener Wachtelbrust

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

Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbäckchen auf Wurzelgemüse

Topfenmousse mit marinierten Erdbeeren und Szechuanpfeffer an Minz-Pesto

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

Pulpo mit Zitronengras auf buntem Linsensalat und Roter Bete	14,-
Carpaccio vom Rinderfilet mariniert in Trüffel-Vinaigrette und Wildkräutersalat	15,-
Lachs und Thunfisch mit Wasabi-Buttermilch-Espuma	16,-

## Suppen

Topinambursuppe mit gebratener Wachtelbrust	11,-
Klare Kartoffelsuppe mit Lachs-Estragon-Tasche	13,-

## Hauptspeisen

Offene Gemüselasagne mit gratiniertem Ziegenfrischkäse	21,-
Gefüllte Maispoularde auf Bohnen-Cassoulet und Olivenkartoffeln	25,-
Lammkarree im Heu gegart auf Ratatouille und mediterrane Gnocchi	26,-
Filet vom Heilbutt an Weißweinschaum auf Rote Bete Risotto dazu mariniertes Babyspinat	27,-
Kalbsfilet und geschmorte Kalbsbäckchen auf Wurzelgemüse	29,-
Argentinische Rotgarnelen und Jakobsmuscheln auf Linguine in Aromaten geschwenkt, dazu hausgemachte Kräuteröle	32,-
Rinderfilet in Rotwein pochiert an Morcheljus mit Maisvariation und Navetten	34,-

## Desserts

Variation von der Schokolade	10,-
Topfenmousse mit marinierten Erdbeeren und Szechuanpfeffer an Minz-Pesto	11,-
Champagnersüppchen mit frischen Beeren und Dreierlei Sorbet	13,-

## Greiffenegg Klassiker

Rinderkraftbrühe mit Flädle	7,-
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,-
Rehragout „Greiffenegg“ mit Rotkraut und Pommes Macaire	25,-