



## 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

Vitello Tonato „Greiffenegg“ mit Wildkräutersalat

\*\*\*

Tomatenessenz mit Mozzarella-Basilikum Wan Tan

\*\*\*

Heilbutt an Granatapfelschaum auf Babyspinat und Sepia-Risotto

\*\*\*

Duett von der Ente an Koriander Mango Relish und Kartoffel-Erdnuss-Püree

\*\*\*

Champagnersüppchen mit frische Beeren und zweierlei Sorbet

5-Gang 64,00

4-Gang 54,00

(mit Heilbutt oder Ente im Hauptgang)

3-Gang 44,00

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

## Weinreise

5-Gang 30,00

4-Gang 24,00

3-Gang 18,00

## Vorspeisen

Pulpo mit Zitronengras an marinierten Linsen und Mango	15,-
Vitello Tonato „Greiffenegg“ mit Wildkräutersalat	16,-
Greiffenegg Vorspeisen Variation Antipasti, Steinchampignons, Garnele, Melone Serrano, Ziegenkäse, Rucola	14,-
Greiffenegg Vorspeisen Variation vegetarisch Antipasti, Wiesenpilze, Tomate Mozzarella, Avocado, Baguette, Ziegenkäse	14,-

## Suppen

Gurkenkaltschale mit Buttermilch und Chili dazu Jakobsmuschel	10,-
Tomatenessenz mit Mozzarella – Basilikum Wan Tan	11,-

## Hauptspeisen

Offene Gemüselasagne mit Ratatouille und Ziegenfrischkäse	22,-
Duett von der Ente an Koriander-Mango-Relish und Kartoffel-Erdnuss-Püree	27,-
Lammkaree im Bergwiesenheu gegart auf Ratouille und Kräuter- Gnocchi	28,-
Heilbutt an Granatapfelschaum auf Babyspinat und Sepia-Risotto	29,-
Crepinette vom Kalbsfilet auf Polenta mit grünem Spargel	30,-
Pot au feu von Edelfischen und Meeresfrüchten mit Sauce Rouille dazu Aiolicrostini	31,-
Tagliatta di Manzo vom Dry Age Rind, Bruschetta und Rucola	33,-

## Desserts

Schokolade Variation auf Mango- Chili Salsa	11,-
Erdbeerentiramisu an Weinbergpfirsichen mit Szechuanpfeffer und Tonkabohnenparfait	12,-
Champagnersüppchen mit frische Beeren und zweierlei 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 Rinderfilet	22,-
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Brägele	21,-
Kalbsbäckchen mit Bohnenbündchen und Kartoffelstampf	24,-
Rumpsteak mit gerösteten Zwiebeln und Pilzen, Kräuterbutter und Brägele	26,-