

# Greiffenegg SCHLÖSSE RESTAURANT

## 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.

Greiffenegg  
SCHLÖSSE  
RESTAURANT

## Schlossbergmenü

Pulpo mit Zitronengras an marinierten Linsen und Rote Bete

\*\*\*

Zweierlei Petersiliensuppe mit Wachtelbrust

\*\*\*

Steinbuttfilet mit bunten Kartoffeln an Apfel-Sellerie-Relish

\*\*\*

Kalbsfilet mit Dörrpflaumen an Rosenkohl auf knuspriger Polenta-Schnitte

\*\*\*

Mohnmousse Portweifeige Kap Stachelbeere

5-Gang 64,00

4-Gang 54,00

(mit Steinbutt oder Kalb im Hauptgang)

3-Gang 44,00

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

## Weinreise

5-Gang 30,00

4-Gang 24,00

3-Gang 18,00

# Greiffenegg

## SCHLÖSSE

### RESTAURANT

## Vorspeisen

|                                                                              |      |
|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Duett vom Duroc Schwein an eingelegtem Kürbis und Feldsalat                  | 15,- |
| Confiertes Seeteufelfilet auf Gurke an Fenchel-Grapefruit-Salat und Himbeere | 16,- |
| Geräucherter Blumenkohl an mariniertem Frischkäse und Granatapfel            | 14,- |

## Suppen

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| Zweierlei Petersiliensuppe mit Wachtelbrust          | 10,- |
| Kürbis-Ingwer-Suppe mit Cranberrie und Jakobsmuschel | 11,- |

## Hauptspeisen

|                                                                                                     |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Kartoffelgnocchi mit Steinpilzen und Manchego                                                       | 22,- |
| Rosa Gänsebrust mit Speck an Orangen-Feigen und Mohntaler                                           | 27,- |
| Hirschkotlette unter der Kürbiskernkruste<br>auf Vanille-Wirsing und Cranbeerieknöpfe               | 28,- |
| Steinbuttfilet mit bunten Kartoffeln an Apfel-Sellerie-Relish                                       | 29,- |
| Kalbsfilet mit Dörripflaumen an Rosenkohl auf knuspriger Polenta-Schnitte                           | 30,- |
| Gebratener Pulpo, Jakobsmuschel und Garnele mit Shiitakepilze und<br>Papaya im knusprigen Reisblatt | 31,- |
| Variation vom Rind mit Pastinaken; Mais und violetten Kartoffeln                                    | 33,- |

## Desserts

|                                                                                         |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Mohnmousse Portweifeige Kap Stachelbeere                                                | 11,- |
| „Schwarzwaldler Kirsch“<br>Schokoküchle, marinierte Kirschen, Joghurtcreme, Amarena Eis | 13,- |
| Spekulatiusparfait, Glühweingelee, Zwerg-Orangenragout                                  | 12,- |