

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.

Schlossbergmenü

Tatar von Räucherlachs
mit Wildkäutersalat
und sautierten Pfifferlingen an Sauce Aioli

Poulardenessenz
mit Zitronengras und Chili

Filet vom Steinbeißer
mit Zitronen-Kapern-Butter
auf Mangold-Risotto

Rosa gebratenes Lammcarré
Bohnen-Cassoulet und Kräuter-Kartoffelpüree

Weißes Nougat Mousse auf Pfirsichcarpaccio

5-Gang 62,00

4-Gang 52,00

(mit Steinbeißer oder Lamm im Hauptgang)

3-Gang 42,00

(mit Vorspeise oder Suppe, mit Steinbeißer oder Lamm im Hauptgang)

Vorspeisen

Tatar von Räucherlachs mit Wildkräutersalat und sautierten Pfifferlingen an Sauce Aioli	13,-
Sautiertes Frühlingsgemüse in der Brickteigtasche	14,-
Carpaccio vom Rinderfilet mariniert mit Trüffel Vinaigrette und Wildkräutersalat	16,-
Gebratene Jakobsmuscheln auf gegrillter Wassermelone	21,-

Suppe

Poulardenessenz mit Zitronengras und Chili	10,-
Gurken-Joghurt-Kaltschale mit mariniertem Thunfisch, Wasabi, und Apfel	10,-

Hauptspeisen

Pfifferlings-Kräutercrêpes mit Zuckerschoten und Kirschtomaten	19,-
Pfifferlings-Risotto, dazu glasiertes Gemüse und Kräuter Rieslingschaum	21,-
Filet vom Steinbeißer mit Zitronen-Kapern-Butter auf Mangold-Risotto	24,-
Ragout von Edelfischen, Riesengarnelen und Jakobsmuscheln in Hummersauce mit Gemüsestreifen und Pappardelle	28,-
Gefüllte und im Rotweinsud pochierter Perlhuhnbrust, Mangoldgemüse und Pommes Macaire	26,-
Rosa gebratenes Lammcarré, Bohnen-Cassoulet und Kräuter-Kartoffelpüree	28,-

Dessert

Cheesecake mit marinierten Erdbeeren und Joghurteis	12,-
Weißes Nougat Mousse auf Pfirsichcarpaccio	12,-
Buttermilch-Topfentörtchen mit Ananas-Chilialat und Passionsfruchtsorbet	14,-

Greiffenegg
SCHLÖSSE
RESTAURANT

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 gebratenen Hähnchenstreifen	17,-
mit gebratenen Edelfischen	21,-
mit Wiener Schnitzel vom Milchkalb	21,-
mit Rinderfiletspitzen und gebratenen Pilzen	22,-
Ravioli von Ziegenkäse mit Pinienkernen und Kräutersalat	18,-
Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit Brägele	21,-
Filetsteak vom Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter, Saisongemüse und jungen Kartoffeln	28,-