

Zur Geschichte

Im Jahre 1805 ließ sich der letzte vorderösterreichische Regierungspräsident des Hauses Habsburg, Hermann von Greiffenegg, seinen Altersruhesitz auf einer Nase des Schlossberges 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 im Alter von 68 Jahren deprimiert in sein, wie er es nannte, stilles Heiligtum zurück und ließ in einen neben dem Eingang eingelassenen Stein einmeißeln: Qvieti Sacrum, Herm. de Greiffenegg, anno MDCCCXV.

Schlossberg Menü

Vitello Tonnato mit Thunfisch Sashimi

Geeistes Melonen-Chili-Süppchen mit Serrano Chip und Crostini

Filet von der Rotbarbe an Vanille-Risotto
mit Orangen-Fenchelgemüse und Szechuanespuma

Maispoularde an sautierten Pfifferlingen, grünem Spargel
und Kirschtomaten auf Pommes Rissolées

Mango-Tiramisu im Glas mit Cappuccinoeis und Pistazien-Crumble

5-Gang 68,00

4-Gang 58,00

(mit Rotbarbe oder Maispoularde im Hauptgang)

3-Gang 48,00

(mit Vorspeise oder Suppe, mit Rotbarbe oder Maispoularde im Hauptgang)

Weinreise

5-Gang 30,00

4-Gang 24,00

3-Gang 18,00

Vorspeisen und Salate

Urtomaten mit Büffelmozzarella, hausgemachtem Basilikumpesto an kaltgepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico aus Modena D.O.P	15,-
Greiffenegg Antipasti Variation Melone-Serrano, Ziegenkäse, marinierte Wildkräuter, Pfifferlinge, Garnele mit Aioli und Vitello Tonnato	16,-
Sushi und Tatar vom Lachs mit Gurke und gegrillter Wassermelone	17,-
Baby Leaf, Rucola und Blattsalate mit Kirschtomaten, Radieschen, Gurke, Parmesan, Croûtons und gerösteten Kernen	13,-

Wahlweise mit:

-gebratener Maishähnchenbrust mit Portweinjus	19,-
-verschiedenen Edelfischen an beurre blanc	22,-
-gegrillten Knoblauch-Garnelen	26,-

Suppen

Geeistes Melonen-Chili-Süppchen mit Serrano Chip und Crostini	11,-
Zweierlei Paprikaschaumsuppe mit Manchego-Ravioli	12,-

Zwischengerichte

Pfifferlings-Risotto mit Wildkräutersalat und Parmesanchip	21,-
Hausgemachte Spaghettini mit Trüffelschaum	24,-
Brunnenkresse-Püree mit karamelisiertem Radicchio und gebratenem Blumenkohl	26,-

Hauptspeisen

Zanderfilet unter der Pancetta-Kruste an grünem Spargel, Kirschtomaten, Kräutersaitlingen und Wildkräutern	32,-
St. Pierre Filet an Vanille-Risotto mit Orangen-Fenchelgemüse und Szechuanespuma	33,-
Gebratene Jakobsmuschel auf Zitrusrisotto an bunten Cherrytomaten und Pak Choi	34,-
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Gurkenrahm, oder Kartoffel-Gurkensalat	24,-
Maispoularde an sautierten Pfifferlingen, grünem Spargel und Kirschtomaten auf Pommes Rissolées	28,-
Lammkarree auf Pepperonata und Polenta mit geschmorten Aprikosen und Zwiebeln	32,-
Sous Vide gegartes Rinderfilet auf glacierten Zuckerschoten mit Topinambur-Püree und Chips	36,-

Desserts

Sorbet-Variation auf Melonen-Mosaik	12,-
Mango-Tiramisu im Glas mit Cappuccinoeis und Pistazien-Crumble	13,-
Schokolade, Schokolade, Schokolade Mousse, Törtchen, Eis	14,-
Französische Käse-Variation mit Feigensenf und Brioche	17,-