

Das „Greenhorn“ Restaurant Gut Freiberg
grüßt alle unsere Gäste mit dem

„KULINARISCHEN GOLFSTART 2011“

Frische, raffinierte Schmankerln und
wechselnde Schlemmereien
täglich für Sie vorbereitet!

Schmökern Sie auf unserer
Empfehlungstafel vor und nach dem Spiel
oder lassen Sie sich von uns beraten!

Wir wünschen
einen guten Appetit

Ihr Greenhorn Team

„Snacks und a bissl was“

Mini Cheese Burger Euro 4,90
mit Wedges und Cocktaildip

Garnelenspießchen und knusprige Garnelen frittiert Euro 5,90
mit Sauerrahmdip und Knoblauchbrot

Mini Berner Würstchen Euro 4,90
mit Pommes frites und Senfzwiebeln

„Asia Snack Mix“ Euro 5,50
*Frühlingsröllchen, Knuspergarnelen und Hühnerspießchen,
dazu Salsa*

„Clubsandwich“ Euro 6,50
*gefüllt mit gegrilltem Hühnerbrüstchen, Tomate,
Mozzarella, Salatblatt, dazu Kräuterdip*

Gebackene Schinken-Käse-Röllchen Euro 5,90
mit Pommes frites und Salsa

„Salate zum Erfrischen“

„Meereszauber“ Gemüsesalat aus dem Wok
mit Garnelenspießchen und knusprigen Calamarie Euro 8,50

„Vitalis“ Euro 7,90
*Bunte Blattsalate mit gegrillten Hühnerbrustwürfeln,
Knusperkartoffeln, Paprika und Joghurtdressing*

„Mafiosi“ Euro 6,90
*Rucolasalat, Cherrytomaten, Babymozzarella,
Prosciutto und italienisches Dressing*

„Feinschmecker“ Euro 9,50
*Knackige Blattsalate mit gegrillten Filetspitzen,
Champignons und Parmesan*

„Golfclassic“ Euro 7,90
*Knusprig gebackene Hühnerbruststeifen auf feinem
Blattsalatmix mit Rohkost und Kernöldressing*

Grüner oder gemischter Salat Euro 3,50
mit Kernöl, Olivenöl oder Joghurtdressing

„Golferhits, immer beliebt“

Kräftige Tafelspitzsuppe <i>mit Kräuterfrittaten oder hausgemachtem Fleischstrudel</i>	Euro 2,90
Würzige Parmesanschaumsuppe <i>mit San Daniele Schinken</i>	Euro 3,90
Spaghetti mit:	
• <i>Pesto und Parmesan oder</i>	Euro 5,90
• <i>feiner Bolognese Sauce, frischen Kräutern und Parmesan</i>	Euro 7,50
Wiener Schnitzel <i>vom Schwein oder Huhn mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	Euro 8,50
Cordon bleu <i>vom Schwein oder Huhn mit Petersilienkartoffel</i>	Euro 9,50
Gratiniertes Hühnerbrüstchen <i>mit Tomate und Mozzarella, Sauerrahmkartoffel und Basilikumsaferl</i>	Euro 8,90
Gegrilltes Schweinerückensteak <i>mit Pfefferrahmsauce, Kartoffelspalten und buntem Gemüse</i>	Euro 8,90
Warmer Nuss-Nougatauflauf <i>mit Schokosauce</i>	Euro 4,50
Flambiertes Vanilleeis <i>mit heißen Himbeeren</i>	Euro 4,90
Eiskaffee „Deluxe“ <i>mit Baileys und Knusperhippen</i>	Euro 4,50

Weißweine

- Welschriesling Platzer Aunberg** Euro 19,20
Fruchtige Aromatik, saftig und nach grünen steirischen Äpfeln duftend. Feinmineralisch, noble Ader mit feinem Säuregerüst und überraschend langem Abgang. 13-facher Landessieger!
- Weißburgunder Tement** Euro 21,00
Reifes Steinobst, fruchtige Melonen, sowie zarte Nusstöne harmonieren mit aromatisch-fülligem Körper und harmonischem Abgang. Ein idealer Speisenbegleiter.
- Weißburgunder Sabathi** Euro 21,00
Helles Gelb mit leicht grünlichen Reflexen, exotische Fruchtklänge von Steinobst und feine Frische, geschmeidige, strukturierte Balance, sehr saftige, delikate, weiße Frucht mit sanfter Säurestruktur, weich und harmonisch am Gaumen.
- Gelber Muskateller Klassik Tschermonegg** Euro 21,50
Jugendliches Gelb. Feingliedriges zartes - traubiges Zitrus, aromatisches Bukett. Feine Fruchtsäure, würziger nachhaltiger Muskatellergeschmack und eine dezente Fruchtsüße machen den Wein zur Spezialität. Ideal als Aperitif.
- Morillon Neumeister** Euro 22,00
Nase nach einem üppigen Früchtekorb mit Kernobst und Orangen, dahinter leichte Blüten und Nüssen. Am Gaumen sehr reichhaltig, elegant und druckvoll mit reifen Früchten und Nüssen.
- Sauvignon blanc Sattlerhof** Euro 25,50
Feinwürziger, exotischer Sauvignon mit Paprika und Minze, dicht und komplex am Gaumen, mit schöner, mineralischen Struktur. Steirisch trocken. Paradewein vom Sattlerhof.
- Gewürztraminer Müller** Euro 23,50
Wunderschön klare, herrlich transparente Traminernase, herrlich strahlende Frucht, wunderschön klar und saftig, zugänglich, zarte Restsüße. Im Ausklang kommt ein kräftiger Biss, keine Spur von Bitterkeit.

Special in white

- Morillon Hochsulz Dreisiebner** Euro 23,50
Der Ausdrucksvolle. Nobles Goldgelb mit grünen Reflexen. Imposantes Aromenspiel in der Nase. Besonders cremig und harmonisch. Wunderbare Exotik und mit ausgeprägtem Walnusscharakter am Gaumen.
- Sauvignon blanc „Zi Gregg“ Tement** Euro 42,50
In der Nase zeigt sich ein großer Aromabogen aller bekannten gelben Sauvignonfrüchte, wie Paprika und Lidschi, die sich am Gaumen mit kühler Minze und feiner Bitterschokolade vereinen.
- Grüner Veltliner Smaragd F.X. Pichler** Euro 62,50
Mittleres Grüngelb, in der Nase dominieren Litschi und Melone das Duftspiel neben einen Hauch Waldboden. Am Gaumen konzentrierte Fruchttiefe, opulent und doch glockenklar, expressiv und nuancenreich, das Feuerwerk von Aromen zieht sich bis zum Nachhall durch.
- Grüner Veltliner Smaragd „Axpoint“ Hirtzberger** Euro 57,00
Helles Gelbgrün, in der Nase frische, vollreife gelbe Apfelfrucht, am Gaumen sehr stoffig, komplex, tiefe mineralische Würze, zart blättriger Nachhall, reift noch lange in der Flasche weiter. Ausgezeichnetes Potential! Ein kräftiger Speisenbegleiter.
- Riesling Smaragd „Hochrain“ Hirtzberger** Euro 62,00
Mittleres Grüngelb, in der Nase sehr einladende gelbe Fruchtnuancen nach Marillen und Maracuja, zart nach Grapefruit. Am Gaumen komplex, engmaschig, feiner gelber Pfirsich, saftig, mineralische Würze, bleibt haften. Sehr schönes Entwicklungspotenzial! 95 Falstaff-Punkte!
- Riesling Smaragd „Singerriedel“ Hirtzberger** Euro 75,00
Mittleres Grüngelb, in der Nase zunächst feine Zitrusnoten, Mandarinen klingen an, feine Steinobstnoten. Am Gaumen kraftvoll, konzentrierte Frucht, tiefe Mineralik, brillanter Säurebogen, enorm extraktreich im Finish, enorme Länge, so gut wie selten zuvor. Feiner Fruchtnachhall, bleibt minutenlang haften, wirkt sehr präzise und bleibt in jeder Phase sehr leichtfüßig. 97 Falstaff-Punkte!

Rotweine

- Zweigelt Pöckl** Euro 23,00
Vollmundiger Zweigelt, reife rote Beeren in Nase, elegantes Tanningerüst. Der Klassiker aus dem Hause Pöckl aus Mönchhof.
- Zweigelt Selection IRO** Euro 19,50
Dunkles Rubinrot, in der Nase zart karamelig, unterlegte Brombeerfrucht, am Gaumen feines Erdbeerkonfit. Sehr trinkanimierender Zweigelt und ein absolut unkomplizierter Speisenbegleiter
- St. Laurent Heinrich** Euro 27,00
Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, feine Würze, dunkle Beeren, Wacholder, am Gaumen elegant und süß, speckig, samtig und gut anhaltend, runde Tannine geben dem Körper Struktur, angenehme Beerennote im Abgang
- Blaufränkisch „Hochäcker“ Kerschbaum** Euro 22,50
Gedecktes Rubin mit rotbraunem Rand, rund mollig reif, mit allerfeinsten Malznoten, saftig und körperreich, gekonnt unaufdringlich holzgestützt, das alles in einem feinen Tanningespinst.
- Olivin Winkler-Hermaden** Euro 29,50
Blauer Zweigelt, in Barriques aus Kapfensteiner Eiche ausgebaut. Granatrot, kompakte, wuchtige und zugleich ausgewogene Struktur, sehr harmonische Tannine, schöner Abgang. Einzigartiger Zweigelt!
- „Heideboden“ Umathum** Euro 32,50
Von Frauenkirchner Lagen, aus den Sorten Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet (65:25:10) gekeltert. Dunkles Rot, angenehm fruchtige Note, rauchige Aromen, fein würzig und mild im Geschmack, im Barrique ausgebaut. Passt gut zu Wild und Lamm. Ein berühmter Österreicher!
- „Rosso di Montepulciano“ Poliziano** Euro 22,50
Ausgesprochen frischer Duft mit Anspielungen an rote und dunkle Beeren; angereichert mit maßvoll dosierten Eichennoten, reichhaltiger Geschmack; 2 Gläser im Gambero Rosso!

Special in red

- „Opus Eximium“ Gesellmann** Euro 34,50
Cuvée aus Blaufränkisch, St. Laurent und Zweigelt, teilweise in neuen Barriques ausgebaut. Kräftiges Rubinrot mit violetten Rändern. Würziger Duft nach dunklen Beeren mit Vanillearomen. Komplexer Gaumen mit weicher Tanninstruktur. Kultwein!
- Cuvee Impresario Kerschbaum** Euro 39,50
Cuvée aus Blaufränkisch, Cabernet und Zweigelt. Exotische Anklänge in der Nase, sehr saftiger und eleganter Gaumen. Die optimale Trinkreife erreicht er nach mehrjähriger Lagerung. Einer der gesuchtesten Weine unseres Landes!
- „Gabarinza“ Heinrich** Euro 45,00
Tiefdunkles rubingranat mit schwarzem Kern, violetter Rand. In der Nase zart blättrig, dunkle Frucht nach Hollerbeeren und Schlehen, am Gaumen stoffig und süß, feine Gewürzaromen. In seiner Vielschichtigkeit ganz unkompliziert und mit süßem Fruchtnachhall. Kultwein!
- Rioja Crianza Vina Real** Euro 21,50
Helles Granat; sowohl vanillige Note von der Eiche als auch dezente Waldbeerennote; am Gaumen angenehm leicht und schlank, rauchig-ledrig, mit lebendiger Säure
- Escudo Rojo Rothschild - Chile** Euro 22,50
Intensives, tiefdunkles Rubinrot; in der Nase ausgeprägte Aromen nach Schwarzeeren, Himbeeren und getrockneten Aprikosen; würzige Tabaknoten; am Gaumen überaus fruchtig; feines Tannin das an Kaffee und Vanille erinnert; lang anhaltender feiner Nachhall
- Amarone Tommassi** Euro 45,50
Tiefdunkles Rubinrot; vielschichtiger Duft von Kaffee, kandierten Früchten und Schokolade; herzhaft fruchtig; kraftvolle, lebendige Tanninstruktur; interessante Würze die an Vanille, Röstaromen und Eukalyptus erinnert; ein klassischer Amarone