

Gut ist nicht genug.



OBERGUT®

www.obergut.at



GRATIS MOSTVERKOSTUNG

Um hochwertigen Most zu produzieren ist eine Kellertechnik wie im Weinbau erforderlich. Lagerung in Edeltanktanks, Zugabe von Gärhefe, Schönen des Obstweines und auch Filtern sind zur Erzeugung eines hochwertigen Mostes unbedingt erforderlich.

2011 war ein ausgezeichnetes Obstjahr. Bestmögliche Qualität des Rohstoffes Obst ist die Grundvoraussetzung für einen hervorragenden Most. **Verkosten Sie mit uns fünf Moste der Saison** (Speckbirn, Birne gemischt, Apfelmmost Pilot und Boskoop sowie Obstmost) und beurteilen Sie Farbe, Aussehen, Geruch, Geschmack und Harmonie. Aus allen abgegebenen Bewertungen werden drei Gewinner ermittelt:

1. Preis – OberGut Geschenkgutschein in Wert von € 100,-
2. Preis – OberGut Brändesortiment
3. Preis – OberGut Geschenkkorb

Bitte Tisch rechtzeitig reservieren!



Apfelbowle für 4 Gläser

Zutaten:

1 Apfel
300 ml Apfelsaft naturtrüb
200 ml Ananassaft
500 ml Frizzante
(am besten Apfelfrizzante)
2cl Calva

Vorbereitung:

Äpfel klein schneiden, mit Calva übergießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen, anschließend den Saft zugeben, kurz vor dem Servieren den Frizzante aufgießen.

Mit Äpfel dekorieren und servieren.

Schmeckt lecker!

1. – 3.
März 2012

mit Gewinnspiel



OBERGUT®

HOFLADEN: REGIONALITÄT IST TRUMPF

Äpfel und Apfelsaft vom OberGut: Damit Sie wissen was Sie kaufen!

Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten greifen zu Lebensmittel aus der Region. Die Gründe dafür liegen klar auf der Hand: Frische, Qualität, hohe Sortenvielfalt sowie die Kenntnis über den jeweiligen Hersteller. Auch der Beitrag zur Unterstützung der Wirtschaft in der eigenen Region ist nicht zu unterschätzen. Darüber hinaus sind kürzere Transportwege – und so der Klima- und Umweltschutz – ein Anliegen mit hohem Stellenwert.

Apfelsaft vor Ort geerntet, gepresst und abgefüllt

Viele der industriell gefertigten Apfelsäfte werden aus ausländischen Fruchtkonzentraten produziert. Wir verwenden 100 Prozent Frucht, ohne Zuckerzusatz und Konservierungsmittel.



€ 1,20/l

FrISCHE Äpfel vom OberGut bis Mitte Mai

Ob Speise- oder Kochapfel, ob leicht süßlich oder mit angenehmer Säure – die Auswahl macht es aus. Durch optimale Lagerung erhalten Sie bei uns bis zum Frühling frische, regionale Äpfel. Bleiben Sie fit, schlank und gesund mit Äpfel vom OberGut!

€ 1,20/kg



PILOT

Speise- und Kochapfel mit festem und saftigem Fruchtfleisch. Hat einen süßsauerlichen Geschmack.



PINOVA

Speiseapfel. Das Fleisch ist fest, saftig, süßsauerlich, aromatisch und würzig.



TOPAZ

Sehr guter Speiseapfel, der auch zum Kochen verwendbar ist. Festes und feinzelliges Fruchtfleisch mit guter Säure.



Immer ein Erlebnis: Schaubrennen und Kellerführungen

Ab 10 Personen führen wir Sie gerne durch unseren Mostkeller oder weisen Sie in die Kunst des Schnapsbrennens ein. Als ausgebildeter **Most- und Edelbrandsommelier** entführt Sie Thomas Ober bei der Verkostung in eine völlig neue Welt von einzigartigen Aromen und Geschmacksnuancen.

Terminvereinbarungen unter: Telefon 0676 / 821250254
E-Mail: office@obergut.at

HOFSCHÄNKE: HIER MÖCHTE ICH FEIERN

Ein perfektes Ambiente für den schönsten Tag im Leben!

Der Frühling steht vor der Tür, Hochsaison für alle Frischverliebten und Heiratswilligen. Suchen Sie ein einzigartiges Ambiente – mitten in der Stadt und gleichzeitig im Grünen. Dann sind sie bei uns richtig.

Ein liebevoll restaurierter Innenbereich, eine Sonnenterrasse mit Blick auf Braunau, ein großer Innenhof, ein Wintergarten, ein Kinderspielplatz inmitten hunderter Obstbäume – wo könnte heiraten schöner sein. Gerne stellen wir für Sie ein individuelles, regionales Menü zusammen und stoßen mit Apfel- oder Birnen-Schaumwein auf Ihre Zukunft an.



Reservierungen unter:

Tel./Fax +43 (0)7722 / 87 3 21
Mobil +43 (0)650 / 873 21 00
E-Mail: hofladen@obergut.at

FIRMEN- ODER PRIVATFEIERN

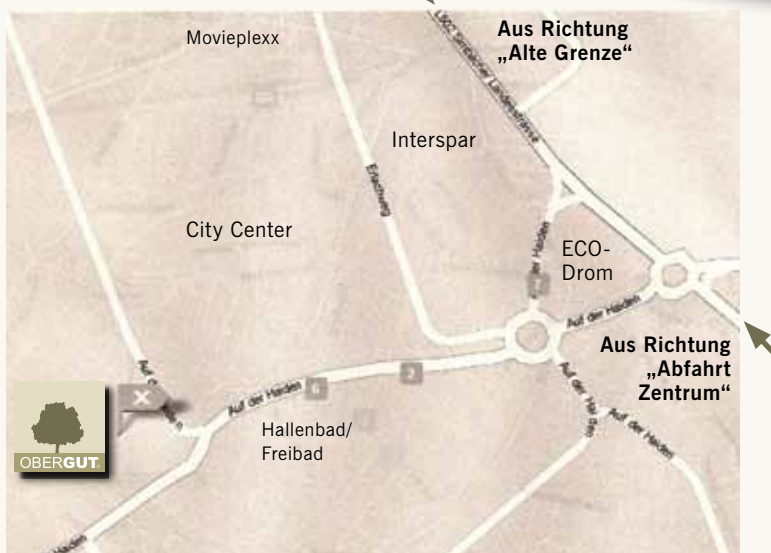
Ob im Gewölbestüberl für ca. 100 Personen (Nichtraucher) oder im Wintergarten (Raucher) für ca. 70 Personen – optimal für alle Arten von Privat- oder Firmenfeiern.



Es tut sich immer was am OberGut!

Das Jahr am OberGut hat viele Gesichter. Eine wahre Pracht in Weiß zur Apfelblüte, laue Sommerabende im Gastgarten, eine Duftpotpourri zur Apfelernte, der erste Glühmost am Kamin, rauschende Feste zur Weihnachtszeit und zu Silvester.

- 27./28. April **Apfelblütenfest**
- Sommer **Grillabende**
- September **Sturmsaison**
- Oktober/November **Apfelwochen**
- November **Schaubrennen mit Schnapsverkostung**
- Dezember **Punsch- und Glühmostsaison**
Weihnachtsfeiern
Jahresabschluss mit großer Silvesterfeier



Unsere Öffnungszeiten in der Hofschänke:

Donnerstag, Freitag von 16:00 – 24:00 Uhr
 Samstag von 12:00 – 24:00 Uhr

Unsere Öffnungszeiten im Hofladen:

Donnerstag und Freitag 9 Uhr bis 18 Uhr
 Samstag 9 Uhr bis 12 Uhr

OBERGUT – Familie Ober

5280 Braunau am Inn, Auf der Haiden 42
 Tel./Fax +43 (0)77 22 / 87 3 21
 Mobil +43 (0)650 / 873 21 00
 E-Mail: hofladen@obergut.at
www.obergut.at