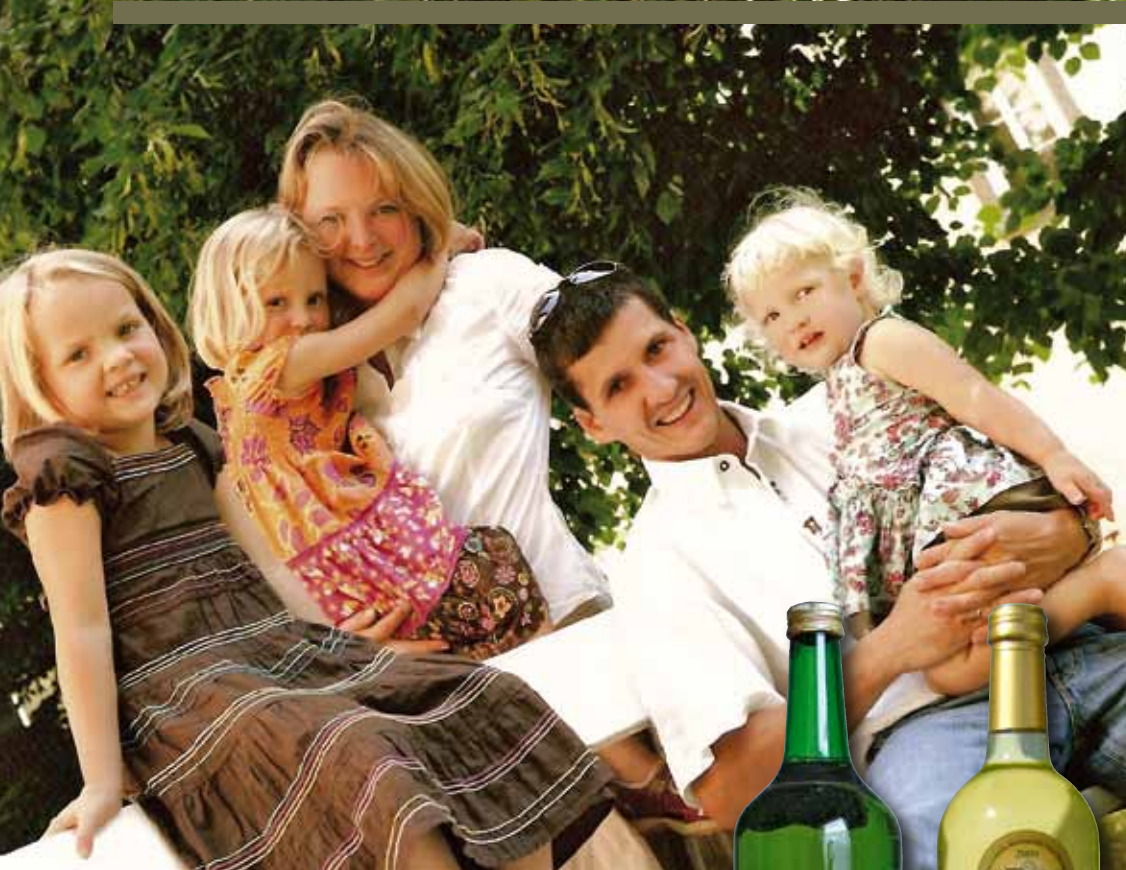


# Hofladen Familie Ober



OBERGUT®

[www.obergut.at](http://www.obergut.at)



## Das Beste aus Äpfeln – für die ganze Familie!

**Der Apfel ist ein Symbol für Vitalität und Gesundheit.** Dies liegt unter anderem am hohen Gehalt an bioaktiven Substanzen, die neben Vitaminen und Mineralstoffen im Apfel besonders reichlich vertreten sind.

Doch auch in seiner flüssigen Form, als Apfelsaft oder Apfelmost, bleibt er äußerst bekömmlich. **Apfelsaft** enthält viel Fruchtzucker und wenig „normalen“ Zucker. Dies drosselt trotz der Energiezufuhr den Anstieg des Blutzuckerspiegels. Weiter finden sich hohe Mengen Kalium, das für Nerven und Muskeln wichtig ist, im Apfelsaft.

**Apfelmost** enthält zahlreiche Fruchtsäuren, Mineralstoffe, Spurenelemente und unter anderem auch Vitamin C. Außerdem wirkt er appetitanregend, verdauungsfördernd, kreislaufstützend, belebend und erfrischend. Dazu ist Most noch relativ kalorien- und alkoholarm. Als „G’spritzter“ ist er ein wohlschmeckendes und erfrischendes Getränk, das immer mehr Freunde gewinnt.



## Mostroulade mit Erdäpfelnockerln

### Mostrouladen:

4 Rindsschnitzel  
Salz, Pfeffer  
12 Scheiben Selchfleisch  
200 ml Obstmost (oder ein Teil davon Apfelsaft)  
200 ml Rindsuppe  
Butter, Fett, Mehl

### Fülle:

50 – 70 g Semmelbrösel  
1 Ei  
2 EL gehackte Kräuter (Petersilie, Kerbel...)  
125 ml Obers  
Kräutersalz, Pfeffer

### Erdäpfelnockerl:

250 g mehliges Erdäpfel  
120 g glattes Mehl  
1 Ei  
1 EL Topfen  
1 EL Grieß  
Salz, ger. Muskatnuss  
Butter oder Kräuterbutter

### Zubereitung:

Die Schnitzel zart klopfen, würzen und mit den Selchfleischscheiben belegen. Für die Fülle eine streichfähige Masse aus den Zutaten bereiten. Fülle auf die Schnitzel streichen, einrollen und befestigen. Im heißen Fett anbraten, herausnehmen und Bratenrückstand mit Mehl stauben, mit Most aufgießen, reduzieren, Suppe dazu geben. Die Rouladen einlegen und ca. 40 Minuten dünsten. Für die Bindung und einen schönen Glanz der Soße noch flott etwas eiskalte Butter unterrühren.

Die gekochten Erdäpfel noch heiß auf eine mit Mehl bestreute Arbeitsfläche pressen. In die Mitte der Masse eine Mulde drücken, das Ei hineingeben, Topfen, Grieß, Salz und Muskat dazugeben und alles rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig zu einer daumendicken Rolle formen und 1 – 2 cm dicke Stücke mit der Teigkarte abteilen. Jedes Stück rasch über eine bemehlte Gabel ziehen, sodass Rillen entstehen. In siedendes Salzwasser geben und sanft aufkochen lassen. Die Nockerl schwimmen locker an der Oberfläche, wenn sie fertig sind, abschöpfen und in Butter schwenken.

Alles gemeinsam anrichten und garnieren. Viel Erfolg.



OBERGUT®

# Most ist nicht gleich Most, sondern Vielfalt pur (oder gespritzt)!

Moste bieten eine große Bandbreite an verschiedenen Aromen und Geschmacksstoffen. Vom milden, zarten bis hin zum kräftigen oder recht reschen Most reicht die umfangreiche Palette. Da Geschmäcker ja bekanntlich verschieden sind, gibt es nur eine Möglichkeit Ihren Lieblingsmost zu finden: Sie kommen bei uns vorbei und probieren selbst. Lassen Sie sich überraschen, welcher „Mosttyp“ Sie sind!



Hellgelb glänzend, ausgewogenes Apfel-Birnen-Aroma, angenehmes Frucht-Säure-Spiel am Gaumen, leichte Gerbstoffe, lang im Abgang, trocken



Fruchtige Apfelmischung (Remo + Alkmene), angenehmes Spiel mit Frucht und Säure, anhaltend im Abgang, trocken



Hellgelb, breiter Duft nach reifen Äpfeln, angenehm im Mund, trocken  
**Prämiert mit einer Goldmedaille in Wieselburg**



Vollreifer, fruchtiger Apfelmost, leichter süßiger Most für den schnellen Durst, trocken  
**Prämiert mit einer Silbermedaille in Wieselburg**



Hellgelb glänzend, mit dem sortentypischen Duft der Apfelsorte Boskoop, angenehme Säure am Gaumen, lang im Abgang, trocken



Gelb glänzender Apfelmost, Duft nach Banane und Apfel, voller Körper, säurebetont im Abgang, trocken



Hellgelb glänzender Apfelmost, duftend nach frischem Apfel, Säure am Gaumen klar spürbar, frisch im Abgang



Hellgelb glänzender Birnenmost, Duft nach vollreifen Birnen und leichtem Karamell, angenehmer Gerbstoff am Gaumen, voller Körper, leichte Restsüße



Hellgelb glänzender Birnenmost, frisch duftend nach reifen Birnen, leichte Restsüße, schöne angenehme birnige Note am Gaumen, trocken



Hellgelb glänzender Birnenmost, frisches Aroma nach Birnen, angenehmes Fruchtsäure-Gerbstoff-Spiel am Gaumen, lang anhaltend, trocken



## Optimales Klima und Kellertechnik aus dem Weinbau

Für die Ausreifung der Früchte ist unser Klima bestens geeignet. Kalte Nächte, Nebel und sonnige, warme Tage, dies alles trägt zur Qualität eines hervorragenden Mostes bei.

Nach der Ernte werden die Früchte sofort mit einer Weinpresse bei uns am Hof verarbeitet. Von dort gelangt der Saft direkt in den Keller. Der Ausbau des Mostes erfolgt mit neuester Kellertechnik aus dem Weinbau. Für die Reifung und Lagerung verwenden wir ausschließlich luftdichte Edelstahltanks.



# Jetzt auch Edelbrand-Sommelier

Als einer von 18 Geschmacksexperten für Hochprozentiges schloss Thomas Ober den LFI-Zertifikatslehrgang „**Ausbildung zum Edelbrandsommelier**“ der Landwirtschaftskammer OÖ erfolgreich ab. In 120 Unterrichtseinheiten wurden die Teilnehmer in Sensorik, Verkosten und dem Beschreiben von Destillaten über Sortenkunde bis hin zur Verkostungspräsentation und Trink- und Gläserkultur fachmännisch geschult.



# Silbermedaille für Apfelbrand

Auch bei der diesjährigen „Ab-Hof-Messe“ in Wieselburg wurde die konsequente Qualitätsarbeit wieder belohnt.

In der Kategorie „Apfel reinsortig“ gab es für das OberGut den **2. Preis für den Apfelbrand PINOVA.**



# Eröffnungsfest: 1. Mai 2011

Um den geplanten Fertigstellungstermin unserer Hofschänke zum **Apfelblütenfest 2011** einhalten zu können, wird bereits auf Hochtouren umgebaut. Neben dem liebevoll restaurierten Innenbereich erwartet unsere zukünftigen Gäste eine Sonnenterrasse, ein Gastgarten und ein Kinderspielplatz. In Verbindung mit Kellerführungen, Schaubrennerei, Produktverkostungen und Einkaufsmöglichkeit im Hofladen entsteht ein Gastronomiebetrieb mit hohem Erlebnischarakter.

**Familie Ober freut sich schon auf Ihren Besuch!**



OBERGUT®

**Unser umfangreiches Produktsortiment:**

**Äpfel, Birnen, Zwetschken, Salat, Gemüse, Kartoffel** (alles saisonell von regionalen Bauern bzw. Eigenanbau); **Knabbersachen** (Apfelchips, Dörrzwetschken, gesalzene Kürbiskerne, Kürbiskerne mit Schokoüberzug, Dinkelkekse mit Schokoüberzug, Schokolade mit Honig gesüßt, Schokolade mit gefriergetrockneten Früchten); **Müsli** (Schokomüsli, Schokoflakes, Leicht und Locker, Weizenpop, Nuß-Crunchy); **Nudeln** (Eiernudeln verschiedene Sorten, Dinkelnudeln Vollkorn BIO verschiedene Sorten, Bunte Nudeln mit Ei, Bunte Nudeln ohne Ei); **Säfte** (Apfelsaft trüb, Apfelsaft klar, BIO-Apfel-Birnensaft, BIO-Birnensaft, BIO-Apfel-Hollunderbeersaft, BIO-Orangensaft, BIO-Apfel-Kirschsaft, BIO-Apfel-Orange-Karotte, BIO-Gemüsesaft, BIO-Rote-Rübensaft, Fruchtharmonie, verschiedene Frucht-sirupe); **Most** (siehe Sortenbeschreibung, CIDI Apfel, CIDI Weichsel); **Sekt** (Apfelspekt trocken, Apfelspekt lieblich, Birnensekt); **Tee** (Kräutertee BIO verschiedene Sorten, Früchtetee BIO verschiedene Sorten); **Edelbrände** (Apfel, Calva – Apfel in Eiche, Birne, Steirerbirne, Kräuter, Zwetschke, Quitte, Williams); **Liköre** (Erdbeere, Nuss, Weichsel, Kümmel, Anis, Zirbe); **Eier; Wurst und Käse** (BIO-Bergkäse, BIO-Tilsiter, BIO-Bauernbutter, BIO-Joghurt, Geselchtes, Streichwurst, Preiselbeer-Streichwurst, Hauswurzeln, Loiserl – Mini-Kabanossi, Geselchtes); **Bauernbrot; Essig und Öl** (Apfelessig, Obstmostessig, Schilcheressig, Birnenessig, Tomatenessig, Marillenessig, Himbeeressig, Quittenessig, Balsam Apfel Essig, Balsam Wein Essig, Olivenöl, Kürbiskernöl); **Gewürze** (Kümmel, Brotgewürz, Sesam, Leinsamen, Fenchel, Koriander, Mohn, Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne); **Im Glas** (Marmelade verschiedene Sorten, Waldblütenhonig, Cremehonig, Russenkraut, Suppengemüse, Kräutersalz); **Geschenkbücher, Rezeptbücher...**

# Geschenkboutique und Genusssoase

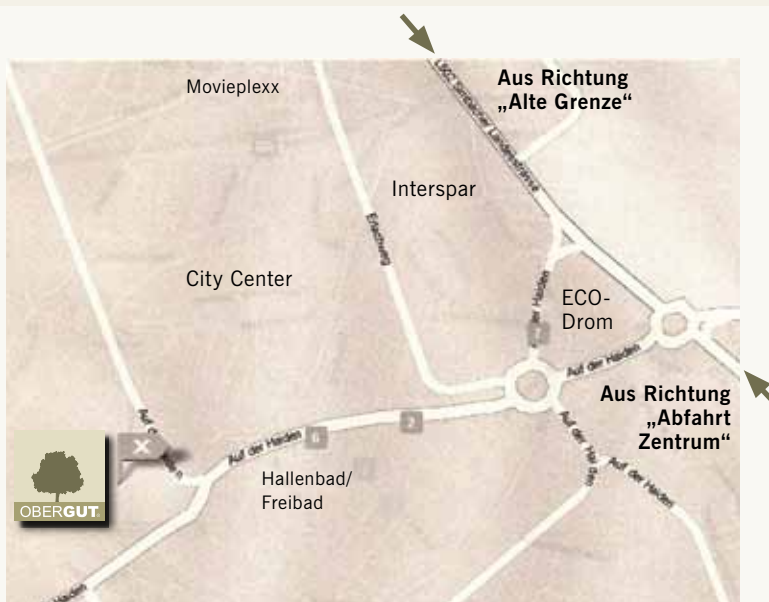
Nehmen Sie sich Zeit zum Gustieren. In unserem Hofladen finden Sie ein vielfältiges Angebot an natürlichen Produkten und kulinarischen Köstlichkeiten. Hochwertige Produkte aus eigener Erzeugung, von regionalen Partnern und namhaften Markenproduzenten.



**Unsere Öffnungszeiten:** Donnerstag und Freitag 9 Uhr bis 18 Uhr  
Samstag 9 Uhr bis 12 Uhr

## GANZJÄHRIG: Unser individuelles Geschenkservice!

Sie brauchen für einen lieben Menschen ein Geschenk und wissen nicht, was Sie schenken sollen: In unserem Hofladen finden Sie bestimmt das Richtige. Vom kleinen Mitbringsel bis hin zum tollen Geschenkkorb – für jeden Anlass und jedes Budget. Schauen Sie bei uns im Laden vorbei. Wir beraten Sie gerne.



**Wegbeschreibung von B148 aus:**

Abfahrt Braunau Zentrum – 1. Kreisverkehr 3. Ausfahrt – 2. Kreisverkehr 3. Ausfahrt – 200 m rechts

**Wegbeschreibung vom Stadtplatz aus:**

Richtung Salzburg – 1. Kreisverkehr gerade – 2. Kreisverkehr 1. Ausfahrt – 3. Kreisverkehr 3. Ausfahrt – 200 m rechts

**Öffnungszeiten:**

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

**OBERGUT – Hofladen 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](mailto:hofladen@obergut.at)  
[www.obergut.at](http://www.obergut.at)