

Gut ist nicht genug.



OBERGUT®

www.obergut.at



Apfelkuchen mit Nusshaube

Zutaten Teig:

150 g Mehl
4 Dotter
100 g Butter
1 TL Backpulver
120 g Zucker
Prise Salz
6 cl Milch
1 Pckg. Vanillezucker

Zutaten Nusshaube:

4 Eiklar
150 g Zucker
100 g geriebene Nüsse
4 Stk. Äpfel (ca. 3/4 kg)

Zubereitung

Zutaten für den Teig verrühren und in eine Auflaufform streichen.

Auf dem Teig dann die geriebenen Äpfel verteilen.

Eiklar zu Schnee schlagen, Zucker und Nüsse unterheben.

Diese Masse auf die geriebenen Äpfel streichen und im vorgeheizten Ofen bei 175°C ca. 20 – 30 Minuten backen.



EINLAGERUNGSWOCHE: Unsere Äpfel – vielseitig und gesund!

Wir Österreicher lieben unsere Äpfel. Ob als Snack zwischendurch oder als Zutat zu österreichischen Küchenklassikern wie dem Apfelstrudel. Von keinem anderen Obst verbrauchen wir auch nur annähernd so viel – etwa 40 kg pro Kopf und Jahr. Etwas mehr als ein Viertel davon wird zu Apfelsaft gepresst, der größere Teil wird jedoch unverarbeitet gegessen. Gehören Sie auch zu den Apfellihabern, dann nutzen Sie unsere Aktion und decken Sie sich günstig für den Winter ein.



So köstlich schmecken Äpfel

In der Apfelwoche steht die Speisekarte unserer Hofschänke ganz im Zeichen des Apfels.



Wir tauschen Obst gegen Saft

Sie bringen uns Ihre Äpfel oder Mostbirnen und erhalten Apfel- oder Birnensaft.



Es gärt schon alles im Keller

Nach Vereinbarung führen wir auch gerne Führungen und Verkostungen durch.

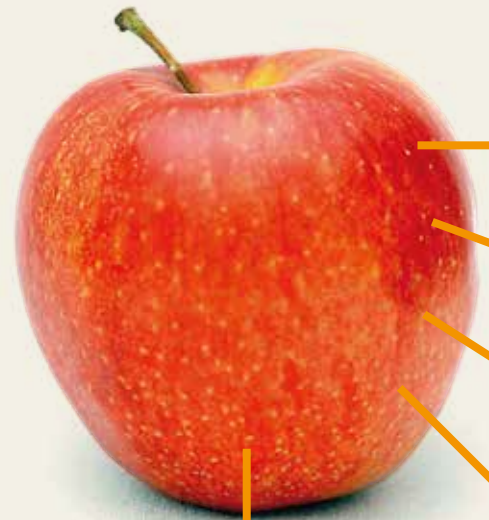


OBERGUT®

EIN WAHRES WUNDER DER NATUR!

Unsere Äpfel, gesund und so vielseitig genießbar!

Er wächst beinahe überall, ist praktisch und unproblematisch, schmeckt gut und ist obendrein noch sehr gesund. Die Rede ist vom Apfel, unserem beliebtesten Obst. Sein Gesundheitswert ist enorm. Äpfel fördern die Verdauung, denn sie enthalten 2% Ballaststoffe. In ihnen stecken wertvolle Mineralstoffe wie Kalium, Calcium, Eisen und die Spurenelemente Zink, Kupfer und Mangan. Wir finden in Äpfeln Vitamine der B-Gruppe wie Thiamin, Riboflavin, Niacin, Pantothensäure, Folsäure sowie Biotin und natürlich auch Vitamin C. Sie sind reich an sekundären Pflanzenstoffen und enthalten Flavonoide sowie Lutein und Zeaxanthin. Die beiden letztgenannten kommen in unserer Netzhaut vor und üben dort eine wichtige Schutzfunktion aus. Zeaxanthin spielt bei Reaktionen auf Lichtstrahlung eine wichtige Rolle.



Auch im getrockneten Zustand behält der Apfel seine vielen Vorteile.

Apfelchips – der gesunde Snack für Zwischendurch oder zum Knabbern ohne schlechtem Gewissen.



Edle, geistige Vielfalt

Edelbrände: Apfel Cuvée, Calva, Birnen Cuvée, Speckbirne, Williams, Hefebrand, Apfel-Quitte, Quitte, Zwetschke, Apfel-Birne, Marille

Liköre: Weichsel, Nuss, Hollunderblüten, Zirbe, Kaffee, Quitte

Sonstiges: Apfelport

Alle Edelbrände und Liköre aus eigener Produktion und vielfach prämiert! Ideal als Geschenk und zum selber Genießen.



ALLES AUS EIGENER PRODUKTION



Apfelsaft, natürtrüb oder klar



*Ein ganz besonderer Durstlöcher: **CIDI** – eine Mischung aus Apfelmost und Apfelsaft*



*Unsere vielfach prämierten **Moste***



Apfelessig



Unsere Spezialität aus dem Eichenfass – der „Innviertler Apfelport“



*Für die, die es eher prickelnd lieben, haben wir unseren **Apfelspekt**, in der Flasche nach der Champagner-Methode vergoren.*



*Apfel in seiner geistigen Form bringt jeden Genießer ins Schwärmen (sortenreinen **Apfelbrände**, **Calva im Eichenfass gereift**).*

Apfelwoche in unserer Hofschänke: 12.-14. 11.

Der Apfel bereichert jede Küche. Lassen Sie sich von unserer Küchenchefin Ulli in der Apfelwoche von seiner vielfältigen Verwendbarkeit begeistern. Ob veredelt als Aperitif (Frizzante, Sekt, Apfelport), als Speisbegleiter (reinsortige Moste, Apfelsaft) oder als krönender Abschluss in Form eines Calva – auch in flüssiger Form ein Gedicht!



AUS OBST WIRD SAFT!



OBERGUT®

Wir tauschen Ihr Obst gegen Saft!

Durch den heißen Sommer hat das Obst heuer einen besonders hohen Zuckergehalt. Dies wirkt sich auch sehr positiv auf die Qualität der Säfte aus. Lassen Sie Ihr Obst nicht ungenutzt. Sie bringen uns Ihre Äpfel oder Mostbirnen vorbei und wir tauschen diese sofort gegen Apfel- oder Birnensaft in der praktischen Bag-in-Box-Verpackung.

Für 2 kg Äpfel bzw. 2 kg Mostbirnen + € 0,50/l (für Gebinde, pressen, pasteurisieren und abfüllen) erhalten Sie jeweils 1 Liter wohlschmeckenden und gesunden Saft. Das Obst können Sie uns zu den Öffnungszeiten unseres Hofladens (Do + Fr 9 bis 18 + Sa 9 bis 12 Uhr) vorbeibringen.

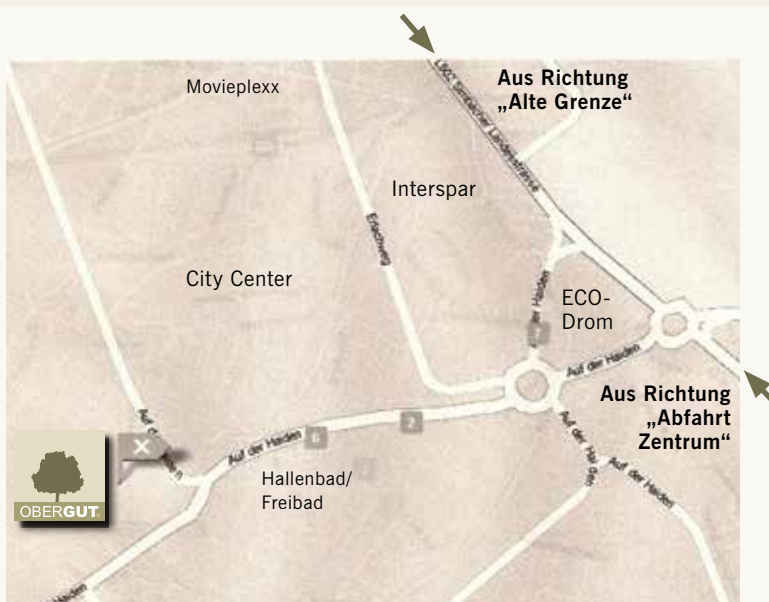


Tolle Verpackung, günstiger Preis!

Die Bag-in-Box-Verpackung hat viele Vorteile. Da kein Luftzutritt möglich ist, bleibt der Saft vom ersten bis zum letzten Schluck frisch. Und das bei Zimmertemperatur. Der leicht zu bedienende Zapfhahn ermöglicht auch Kindern praktisches Ausgießen. Kein lästiges Leergebinde und kaum Müll, da der Karton wiederverwendbar ist. Nur der Plastikbeutel muss entsorgt werden.



Jetzt Fan auf Facebook werden und immer bestens informiert sein, was sich am OberGut tut.
www.facebook.com/OBERGUT



Unsere Öffnungszeiten in der Hofschänke:

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

Unsere Öffnungszeiten im Hofladen:

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

Öffnungszeiten Hofladen am Stadtplatz:

Montag, Dienstag: 9 – 12 Uhr + 14 – 18 Uhr
Donnerstag, Freitag: 9 – 12 Uhr + 14 – 18 Uhr
Mittwoch: 8 – 12:30 Uhr
Samstag: 9 – 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