

*Gut ist nicht genug.*



**OBERGUT®**

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



## Apfel-Schichtkuchen

### Zutaten für 6 – 8 Gläser:

3 große säuerliche Äpfel  
etwas Zitrone  
3 EL Wasser  
Gewürze (Nelken, Zimt, Ingwer)

50 g Butter  
50 g Brösel  
100 g geriebene Mandeln

250 g Topfen  
200 g Mascarpone  
1 EL Honig  
1 EL Amaretto

### Vorbereitung:

Äpfel schälen und mit etwas Zitronensaft, Wasser und den Gewürzen ein Apfelmus bereiten. Auskühlen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Brösel und Mandeln dazu und leicht weiterrösten. Anschließend vom Herd nehmen.

Topfen, Mascarpone, Honig und Amaretto zu einer Creme verrühren.

Diese 3 Schichten dann abwechselnd ins Glas füllen – Guten Appetit.

# APFELWOCHEN am OberGut: köstlich und „geistreich“!

Traditionell wird immer der 2. Freitag im November dem „Tag des Apfels“ gewidmet, um auf seine positiven Gesundheitsaspekte aufmerksam zu machen. Unsere Liebe gilt ganzjährig dem Apfel – ob frisch vom Baum, getrocknet als Apfelchips oder flüssig als Apfelsaft, Most, Sekt bzw. Edelbrand. Um auch Ihnen diese Leidenschaft näher zu bringen, stellen wir nun jedes Jahr den November ganz in das Zeichen des Apfels.



### Apfel-Einlagerungswochen

Gesund und günstig durch den Winter. Ein Apfel pro Tag hilft Ihnen auch in der kalten Jahreszeit gesund zu bleiben.



### Raffinierten Apfelgerichte

In den Apfelwochen steht die Speisekarte unserer Hofschänke ganz im Zeichen des Apfels.



### Neue Schaubrenn-Termine

Erleben Sie hautnah mit wie edle Brände entstehen. So wird Schnapsbrennen zum unvergesslichen Erlebnis.

## APFELWOCHEN IM HOFLADEN



OBERGUT®

# EINLAGERUNGSWOCHEN: Gesund und günstig durch den Winter!



Der Winter steht unaufhaltsam vor der Tür. Ein Apfel pro Tag hilft Ihnen auch in der kalten Jahreszeit gesund zu bleiben. Neben viel Vitamin C zur Stärkung der Abwehrkräfte enthält er noch die Vitamine B1, B3, B6 und Carotin.

Wir starten daher mit Einlagerungswochen in den Herbst, damit Sie sich besonders günstig eindecken können (**€ 0,90/kg**).

**Wählen Sie aus 7 Apfelsorten Ihren Lieblingstyp.** Diese Vielfalt bietet für jeden Geschmack etwas – von süß bis säuerlich. Gesundes, frisches Obst direkt vom Bauern schmeckt einfach besser!

### Die Highlights des Hofladens in den APFELWOCHEN:

- Verlängerte Öffnungszeiten im Hofladen an den ersten zwei Wochenenden im November  
Donnerstag und Freitag bis 20 Uhr  
Samstag bis 18 Uhr
- Äpfel zum Preis von nur € 0,90/kg
- Auf alle Apfelprodukte 10% (nur Produkte des eigenen Betriebes)
- Ab November wieder Glühmost in kleinen und großen Mengen

### GANZJÄHRIG: Unser individueller 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 Geschenkskorb – für jeden Anlass und jedes Budget. **Wir beraten Sie gerne.**



## Sonderaktion jeden Donnerstag im November

Sollten Sie sich beim Schaubrennen einen Gusto geholt haben, nutzen Sie die Gelegenheit und erwerben Sie Ihren Lieblingsbrand oder -likör zum „Schaubrenn-Spezialpreis“ (minus 20 Prozent auf alle Edelbrände und Liköre).

**Weihnachten steht vor der Tür!**



# KULINARISCHE HÖHEPUNKTE: Unsere Speisekarte steht ganz im Zeichen des Apfels!



Unser Küchenchef möchte Ihnen in den Apfelwochen die vielfältige Verwendbarkeit des Apfels in der Küche näher bringen und überrascht Sie mit raffinierten Apfelgerichten:

### **Apfelmost-Suppe**

**Schweinerückensteak „Art des Hauses“** mit Speck, Apfel und Käse überbacken dazu Petersilkartoffel

**Schweinebraten in Mostsauce** dazu Semmelknödel und Krautsalat

**Hühnerfilet mit Apfelspalten** in feiner Rahmsauce dazu Basmatireis und kleiner Salat

**Mostbraten vom Rind** dazu Semmelknödel und Apfelrotkraut

**Gekochtes Rindfleisch** mit Erdäpfelschmarrn und Apfelrotkraut

**Innviertler Grammelknödel mit Apfelmost-Kraut**

**Nudelsalat mit Apfel** und Schinken

**Pikanter Putensalat mit Apfel**

**Bunter Salatteller** mit gebratenem Speck und Apfelscheiben

Bauernbrot mit **Topfen-Apfelaufstrich**

**Scheiterhaufen** mit Vanillesauce

**Gefüllte Honig-Bratäpfel** mit Preiselbeeren und Vanillesauce

**Apfelstrudel** und **Apfelkuchen**

### **Die Highlights der Hofschänke in den APFELWOCHEN:**

- Spezielle Speisen rund um den Apfel
- Präsentation des Jungmostes 2011
- Schaubrennen an jedem Freitag im November
- Verkostung unserer Apfelsorten
- Apfelpunsch und Fruchtsekt-Bowle



Unser Team freut sich auf ihren Besuch





**OBERGUT®**

## NEUE SCHAUBRENN-TERMINE

# Erleben Sie die Entstehung edler Brände live mit!

Die kalte Jahreszeit ist traditionell die Zeit, in der unsere Edelbrände das Licht der Welt erblicken. Wir laden Sie herzlich dazu ein, bei der Entstehung des Feinbrandes von Apfel, Williams, Zwetschke, Marille und Birne dabei zu sein. Gebrannt wird an diesen Tagen von 16 bis 24 Uhr.

Eine feine Nase wird dabei für das Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf benötigt. Dies ist maßgeblich für die Qualität eines Edelbrandes mitverantwortlich. Denn nur der Mittellauf hat die höchste Güte. Durch die Destillation in einem **speziellen Kolonnenbrennkessel** wird das Schnapsbrennen zum unvergesslichen Erlebnis.

Blicken Sie mir über die Schulter und erfahren Sie so das eine oder andere kleine Brenngeheimnis. Als **ausgebildeter Edelbrand-Sommelier** weihe ich Sie auch gerne in die Kunst des professionellen Verkostens ein.

**Wollen Sie eine separat geführte Einschulung ins Brennen incl. 3 Kostproben?**  
Dann buchen Sie bei mir:

### Thomas Ober

Telefon 0676 / 821250254

E-Mail: [hofladen@obergut.at](mailto:hofladen@obergut.at)

oder direkt auf unserer Webseite

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

Kostenbeitrag p.P. € 5,-

Auch geschulte Mostkellerführungen können gebucht werden (Kosten: € 5,- p.P. incl. Verkostung).



### 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 – 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)