

Gut ist nicht genug.



OBERGUT®

www.obergut.at



Bratapfelkuchen

Zutaten:

3 Stk. Äpfel
75 g Butter
3 Eier
130 g brauner Rohrzucker
400 g Joghurt (1% Fett)
300 g Weizengrieß
1 Pkg. Weinsteinpulver
1 Pkg. Vanillezucker
3 EL Preiselbeermarmelade
2 EL Rum
4 EL geriebene Walnüsse
Zitronenschale, Zimt, Prise Salz

Zubereitung

Eier, Prise Salz und Zucker dick-schaumig aufschlagen. Derweil die Butter in einem kleinen Topf zerlassen. Joghurt, etwas Zitronenschale, Vanillezucker und die flüssige Butter in die Masse gut einrühren. Den Grieß und das Weinsteinpulver zufügen und zu einem glatten Teig verrühren. Den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und einen davon mit dem Gemisch von 1 EL Preiselbeeren und 1 EL Walnüsse füllen. Die restlichen 2 Äpfel in größere Apfelspalten schneiden. Den Teig in eine Springform geben. Den gefüllten Bratapfel in die Mitte setzen und die restlichen Apfelspalten rundherum auflegen und andrücken. Das Preiselbeer-Rum-Gemisch darüber verteilen und mit den Walnüssen und etwas Zimtpulver bestreuen. Den Kuchen in den vorgeheizten Ofen stellen und 40 – 50 Minuten bei 180°C (O/U-H) goldgelb backen. Den Kuchen auskühlen lassen und zum Servieren mit Puderzucker bestreuen.



EINLAGERUNGSWOCHE: Äpfel als Fitmacher für die kalte Jahreszeit!

Äpfel sind nicht nur sehr gesund, sie machen auch müde Sportler wieder munter. Wer schwitzt, verliert Kalium. Mangelt es uns an diesem Mineralstoff, dann fehlt uns bald die Kraft zum nächsten Schritt. Der Apfel liefert schnellen Nachschub. Da er obendrein zu 85 Prozent aus Wasser besteht, ist er durchaus als Durstlöcher geeignet, wenn unterwegs mal kein Wasser zur Hand ist. Mit einem Vorrat Ihrer Lieblingsäpfel steht einem sportlichen Herbst nichts mehr im Wege.



So köstlich schmecken Äpfel
In den Apfelwochen steht die Speisekarte unserer Hofschänke ganz im Zeichen des Apfels.



Neue Schaubrenn-Termine
Erleben Sie hautnah mit wie unsere edlen Brände entstehen. Ein unvergessliches Erlebnis.



Geschenkboutique und Nahversorger
Haben Sie schon unser Stadtgeschäft in Braunau besucht?



OBERGUT®

AUS OBST WIRD SAFT!

Tauschen Sie Ihr Obst gegen unseren Apfelsaft!

Sie haben noch jede Menge Obst in Ihrem Garten, wollen sich aber auch nicht selbst die Arbeit antun um Saft daraus herzustellen. Kein Problem: Bringen Sie uns Ihre Äpfel oder Birnen vorbei und wir tauschen diese sofort gegen Apfelsaft in der praktischen Bag-in-Box-Verpackung.

Für 2 kg Äpfel bzw. 2 kg Birnen + € 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) bis **31. Oktober 2014** 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.

Der Aktionspreis von minus 20% gilt für Apfel- und Birnensaft im BAG!

Schaubrenn-Termine: 20. - 22. November

Eine feine Nase wird für das Abtrennen von Vor-, Mittel- und Nachlauf benötigt. Dies ist maßgeblich für die Qualität eines Edelbrandes verantwortlich. Denn nur der Mittellauf hat die höchste Güte. Wollen Sie dies einmal hautnah miterleben? Dann versäumen Sie nicht unsere Brenntermine! Wir brennen Williams Birne und Marille jeweils ab 16 Uhr.



KULINARISCHER HÖHEPUNKTE: Der Apfel in seiner ganzen Vielfalt!

Unsere Küchenchefin Ulli möchte Ihnen in den Apfelwochen die vielfältige Verwendbarkeit des Apfels in der Küche näher bringen und hat sich wieder einige raffinierte Apfelgerichte einfallen lassen.

Vorspeisen:

Zwiebelsuppe mit Apfelmost

Apfel-Carpaccio mit Speck in Kümmelvinaigrette

Hauptspeisen:

TRIO von pikanten Bratäpfeln dazu Apfelmost-Kraut

Schweinefilet gefüllt mit Apfel im Calva-Saftl
dazu Petersilkkartoffeln und Salat

Gebratenes Puten-Cordon Bleu

gefüllt mit Schinken, Käse, Apfel und Thymian
dazu Basmatireis und Ofentomaten

Lammkoteletts vom Grill mit Mostrahmpolenta
und Gemüse

Flammkuchen mit Äpfeln, Zwiebeln, Paprika und Gorgonzola

Zur Jause:

Wurstsalat mit Äpfeln nach Art des Hauses

Schafkäseterrine mit gedünsteten Äpfeln



Zum Nachtisch:

Topfenknödeln auf buntem Fruchtspiegel

Mostschober

Apfel-Crumble mit Vanilleeis

Stürmische Zeiten am OberGut

Haben Sie schon unseren
süffigen Moststurm verkostet?
Diese Most-Spezialität gibt es
nur für kurze Zeit im Oktober.



IM ZENTRUM VON BRAUNAU!



OBERGUT®

Geschenkboutique und Genusssoase



Ob Edelbrände, Liköre oder unser im Eichenfass gelagerter Innviertler Apfelport – unsere **Geschenkboutique** am Stadtplatz von Braunau hält eine große Auswahl an regionalen Geschenken für Private und Unternehmen bereit. Gerne stellen wir Ihnen nach Absprache auch individuelle Geschenkkörbe zusammen. Dazu liegt unserer Hofladen am Stadtplatz sehr zentral und wir haben die ganze Woche für Sie geöffnet.



Regionale
Geschenke für
Unternehmen
+ Private
große Auswahl

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

Öffnungszeiten Hofladen am OberGut (gegenüber Hallenbad)

Donnerstag und Freitag von 9 – 18 Uhr
Samstag von 9 – 12 Uhr



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