

# Pappenheimer Wirtschaft

Fränkisches Lokal mit Seltenheitswert im Norden

Wir finden gerade noch einen Wandplatz, die Frau nach uns kann nur noch zwischen den beiden Mitteltischen wählen. Plötzlich dudelt ihr Handy eine bekannte Musical-Melodie. Hektisch ergreift sie ihre Tasche und rennt hinaus. Allein das Gedudel wird lauter. Als sie zurückkommt und schuldbewusst ihr verstummtes Mobiltelefon aus der zurückgelassenen Jackentasche fummelt, lacht und witzelt der ganze Raum. Wir befinden uns in der fränkischen Wirtschaft in Uhlenhorst, holzmöblierter Souterrain, sehr gemischtes Publikum, entspannte Atmosphäre. Die Karte bietet auf einer Doppelseite überwiegend fränkische Spezialitäten, aufgeteilt in eine Stamm- und eine Wochenkarte. Die nächste Doppelseite hält lokale Bierspezialitäten feil – zum Beispiel das köstliche unge-spundete, hefetrübe Bier der Bamberger Brauerei Mahr (0,5 Liter 3,40 Euro).

Mir empfiehlt der nette Kellner einen facettenreichen fränkischen Weißburgunder Kabinett (0,2 Liter 5,30 Euro). Doch die absolute Hauptattraktion ist das ofenfrische Schäufele vom Landschwein (12,90 Euro). Obwohl die Schweineschulter von der Menge eher einem Spaten gleicht, müssen wir es mitsamt seiner goldbraunen Kruste restlos verputzen. Selten so ein vorzügliches Stück Schwein gegessen. Nicht zu verachten auch die aus Nürnberg importierten Bratwürste mit Sauerkraut für schlappe 6,70 Euro. LIS

Pappenheimer Wirtschaft, Papehuder Straße 26  
(Uhlenhorst), Telefon 38 63 31 62, Di-So 12-24 Uhr,  
[www.pappenheimer-wirtschaft.de](http://www.pappenheimer-wirtschaft.de)

*Pappenheimer Wirtschaft: Hier gibt's  
Schäufele vom Landschwein*

