

„Pappenheimer Wirtschaft“

Zwischen Obazda und Obladara

Bayrisch ist es. Und fränkisch. Das Wirtshaus für Fleischliebhaber und Biertrinker.

Küche ★★☆☆

Atmosphäre ★★☆☆

Fränkisch. Ein Obladara, bitte. Das bestellen wir schon allein deswegen, weil es nach dem schlechtesten Lied der Beatles klingt. Und weil es ein bayerisches, pardon, fränkisches, Bier ist, und das gut sein muss, denn im Süden ist die Braukunst ein Versprechen. Es schmeckt malzig und kommt im Halbliterkrug auf den blanken Holztisch.

Das passt zum Schäufele. Mit dem kann niemand in der Sandkiste spielen, es ist ein Stück Schweineschulter, goldbraun im Ofen gebraten, mit einer würzigen Fettkruste, die für Norddeutsche vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig ist. Dazu wird ein Kloß serviert. Schön deftig. Der Salat ist ein bodenständiger Genuss: süße Möhrenraspel, gesäuertes Kraut und herber Rettich sind eine angenehm runde Mischung. Als Dessert passt nun leider kein Lebkuchenstrudel mehr, nur noch ein Unertl, ein Weißbier. Der auf dem



Ein Ort für Obstler, Bier und deftige Speisen

Etikett abgebildete Brauereigründer ähnelt Walter Sedlmayr. Finden zumindest Norddeutsche. Die kennen ja auch nicht den Unterschied zwischen Bayern und Franken. Aber jetzt den zwischen gutem und Hamburger Bier.

Manu Schmicler

► „Pappenheimer“, Paphuder Str. 26, Uhlhorst, Tel. 38 63 31 62, Di-So 12-24 Uhr, HG 8-14 Euro, pappenheimer-wirtschaft.de