

Sehr verehrte Gäste,
wir bereiten am **Samstag, 26. September**
fränkisches Schäuferle auf Vorbestellung zusätzlich zum à la Carte
an.

ofenfrisches fränkisches Schäuferle

Samstag, 26. September 2026

Vorab: Das Schäuferle nennt man so, weil das Schweine-Schulterblatt die Form eines Schaufelblattes hat. Oder vielleicht auch, weil man bei einem guten Schäuferle so richtig reinschaufelt.

Das Gericht hat in Franken (insbesondere Mittel- und Oberfranken) eine sehr alte Tradition als Sonntags- oder Festtagsessen. Die regionale Tradition spiegelt sich nicht nur in der Zubereitung wider, sondern auch in der Form, wie das Fleischstück beschaffen ist. Traditionsgemäß ist der Franke eigentlich ein Schäuferle selber, keine Scheiben davon. Es wird dann ein auf 1/2 - 1/4 geteiltes Schäuferle mit Knochen serviert.

½ fränkisches Schäuferle (mind. 350 g geschmortes Fleisch)

Natur-Bratensaft

Wirsinggemüse

Kartoffelklöße

Pro Portion 33,50 €

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung

per Mail (info@lingerhand.de) mit vollständiger Adresse und Telefonnummer
oder per **WhatsApp 0151/ 416 387 45**