



!!Achtung!!

Wir machen eine kurze Pause!!

Vom 10.06.24 bis einschließlich 18.06.24 sind unsere Geschäfte in Schillingsfürst, Rothenburg geschlossen!!!
Ab Mittwoch, den 19.06.24 sind wir wieder für Sie da



Krustenbraten

aus der Schweinehüfte
der leckere Sonntagsbraten

1 kg **9,99 €**

Schweinekammsteaks

lecker mariniert zum grillen

100 g **1,39 €**

Fleischkäse „Kreta“

mit Fetakäse und Spinat
?? schon mal gegrillt??
mega lecker

100 g **1,49 €**

Jagdwurst

mit grünem Spargel und magere
Fleischeinlage

100g **1,59 €**

Kartoffelsalat „Griechischer Art“

mit Feta, Oliven, Tomaten, Lauchzwiebeln
und Balsamikodressing

100g **1,59 €**

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8

MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18

Tel. 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4
MO-FR: 7.30-18.00 Uhr • SA: 7.30-14.00 Uhr

Unsere Empfehlungen vom 27.05.2024 - 08.06.2024

Glasierte Stielkoteletts zu Chili-Senf-Dip

Zutaten für 4 Personen: 8 Schweinestielkoteletts, 2 EL Honig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 rote Chilishote, 2 Stiel Dill, 200 g Chiquark (z. B. Milram) 2 EL Dijonseng

Zubereitung:

Koteletts. Auf dem heißem Grill unter Wenden erst ca. 10 Minuten grillen. Honig und Olivenöl verrühren. Koteletts damit einpinseln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Wenden weitere 2-4 Minuten zu Ende grillen. Für den Dip Chili putzen, entkernen, waschen und fein hacken. Dill waschen, fein schneiden. Chili, Quark, Dill und Senf verrühren. Pikant abschmecken. Dip zu den Koteletts reichen. Dazu passen Pommes frites und Salate

Mittwochs- ANGEBOT

29.05.2024

500g Gyros
pfannenfertig

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

**Urlaub vom
10.06.24
bis 18.06.24
ab Mittwoch den
19.06.24 sind wir
wieder da**

Mittwochs- ANGEBOT

05.06.2024

3 Stck Schweineschnitzel
aus der Oberschale

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

Achtung! Menü 2 gibt es nur auf Bestellung bis spätestens 10 Uhr täglich

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 27.05.2024 – 31.05.2024

Montag	1. Variationen von Grillbratwürstchen an buntem Kartoffel- Gemüsesalat	7,50
	2. gegrillter Fetakäse an buntem Kartoffel-Gemüsesalat	7,50
Dienstag	1. Pfannenschnitzel mit Schafskäse u. Oliven an Tomatensoße mit Nudeln dazu bunter Salat	8,50
	2. Vollkornspaghetti mit Gemüse und Grogonzolasoße bunter Salat	8,20
Mittwoch	1. Hähnchenbrust süß-sauer mit Reis	7,50
	2. Aisa- Gemüsepfanne mit Reismudeln	7,50
Donnerstag	Feiertag	
Freitag	Rinderrouladen mit Klößen dazu leichtes Sommergemüse	8,90

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 03.06.2024 – 07.06.2024

Montag	1. Schweinefleischtopf „Winzer Art“ mit Nudeln	7,50
	1. bunter Gemüse-Curry mit Nudeln	7,50
Dienstag	1. Hacksteaks „Waidmanns Heil“ mit Spätzle und Bohnensalat	8,50
	2. Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Bohnensalat	8,50
Mittwoch	1. Bratwurst „Felino mit würzigem Ofengemüse	7,50
	2. gegrillter Hallomi auf würzigem Ofengemüse	7,50
Donnerstag	1. Hähnchenbrust in Cornflakes-Panade Schwenkkartoffeln und Spitzkrautsalat	8,50
	2. Schollenfilet mit Schwenkkartoffeln dazu Spitzkrautsalat	8,90
Freitag	geschmorte Rinderschulter mit Klößen dazu buntes Paprikagemüse	8,90

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8

MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18

Tel. 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4
MO-FR: 7.30-18.00 Uhr • SA: 7.30-14.00 Uhr