



Es gibt endlich wieder frisches Milchkalbfleisch,
lecker z. B. zum Spargel
Short Rips ideal für den Grill –
schon vorgegart und mariniert



**Krustenbraten aus der
Schweinehüfte**

1 kg **9,99 €**

Mit knuspriger Schwarte - der leckere Sonntagsbraten

Gyrosspieße grillfertig

100 g **1,69 €**

Mit Zucchini und blauen Zwiebeln

**Die kleine Grillbratwurst
„Felino“**

100 g **1,69 €**

Mit Fenchelsamen - unwiderstehlich lecker

Feinwürzige Schinkenlyoner

100g **1,49 €**

Mit Würfel von gekochtem Schinken
und Pistazien

Cremiger Rahmkäse

Aus der Sennerei Hüttenberg, 45 % Fett i.Tr. 100g **2,39 €**

Nudelsalat

Mit Gabelspaghetti, buntem Gemüse,
leichtes Dressing von Joghurtmayo

100g **1,69 €**

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 28.04.2025 - 10.05.2025

Feiner Kalbsbraten mit Frühlingsgemüse

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Kalbsrücken, 4 Zwiebeln, 1 Bund Möhren, 2 Zweige Rosmarin, 2 EL Sonnenblumenöl, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, getrocknete Blüten

Zubereitung:

Backofen vorheizen (E-Herd 85°C), Kalbsrücken von Sehnen befreien. Zwiebeln abziehen, halbieren, Möhren putzen und schälen (dabei etwas grün stehen lassen). Rosmarin etwas kleiner zupfen. In einer großen Pfanne den Kalbsrücken im Öl bei starker Hitze von allen Seiten kräftig anbraten, sodass sich eine leichte Kruste bildet. Zwiebeln, Lorbeerblatt und Rosmarin mit in die Pfanne geben, anrösten. Kalbsrücken mit Gemüse und Bratensud in eine große Auflaufform geben. Von allen Seiten kräftig salzen und pfeffern. Im Ofen ca. 1,5 Stunden garen. Vor dem Servieren mit getrockneten Blüten bestreuen. Dazu passen Salzkartoffeln.

Mittwochs-

ANGEBOT

30.04.2025

**500 g
Fleischwurst im Ring**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

**Unser Automat ist
täglich geöffnet!
24/7 gibt es leckere
Steaks und
Grillwürstchen
u.v.m.**

Mittwochs-

ANGEBOT

07.05.2025

**3 Stück
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 28.04.2025 – 02.05.2025

Montag	1. Fleischspieße mit Reis	8,50
	2. Bärlauchrisotto mit Cocktailtomaten	7,90
Dienstag	1. Cordon bleu mit Brokkoli und Rahmkartoffeln	8,90
	2. Rahmkartoffeln mit gebratenem Brokkoli	8,20
Mittwoch	1. Lammragout mit Nudeln	8,90
	2. Bärlauchnudeln mit Mozzarella und Ofentomaten	8,20
Donnerstag	Feiertag – kein Mittagstisch	-
	-	-
Freitag	Rinderbrust geschmort mit Klößen dazu buntes Paprikagemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 05.05.2025 – 09.05.2025

Montag	1. Schweinefleischtopf „Gärtnerin“ mit Knöpfle	8,50
	2. Knöpfle mit Spinat-Frischkäsesoße	7,90
Dienstag	1. Schweinesteak mit Gorgonzola-Birnen-Haube dazu Nudeln und 3erlei Salat	8,90
	2. Maccaronelli mit Gorgonzola-Gemüsesoße und 3erlei Salat	8,90
Mittwoch	1. Maultaschen an Quetschkartoffeln mit Bärlauch	8,50
	2. panierte Champignons an Bärlauch-Quetschkartoffeln	8,50
Donnerstag	1. Hähnchenbrust mit Pfirsich-Preiselbeer-Haube und Reismudeln dazu bunter Salat	8,90
	2. One-Pott Reismudeln „Frühling“	8,20
Freitag	Rinderrouladen mit Klößen dazu frisches Gartengemüse	9,80

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