



Metzgerei • Feinkost

TErich
rumpp



Holzfällersteaks

Aus der Hüfte
- knusprig mit Schwarte
- ideal zum Grillen

100 g **1,39 €**

Frische Stielkotelett

Auch mariniert - besonders lecker gegrillt

100 g **1,29 €**

Fleischwurst im Ring

Mit feiner Knoblauchnote
- auch ideal für Wurstsalat

100 g **1,39 €**

Grillbratwürstchen „Felino“

Mit ganzen Fenchelsamen – mega lecker

100g **1,59 €**

Bunter Sommersalat

Mit Schleifchennudeln, Paprika, Zucchini,
Mais, Zwiebelringen und Cocktailtomaten

100g **1,79 €**

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 07.07.2025 - 19.07.2025

fruchtiges Schweinefilet in Himbeer-Zwiebel-Soße

Zutaten (für 2 Personen): 250 g Schweinefilet, 1 rote Zwiebel, 2 EL Speiseöl, Salz, Pfeffer, 2 gehäufte EL Himbeergelee, 1 EL Rotwein, 125 g Crème fraîche mit Gartenkräutern, 100 g Himbeeren (frisch oder TK) Alufolie

Schweinefilet in 3-4 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen, vierteln, in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne Fleisch im Öl von beiden Seiten anbraten. Salzen, pfeffern. In Alufolie wickeln und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Zwiebelstreifen im Fett in der Pfanne anbraten. Gelee dazugeben, glattrühren. Mit Wein und Crème fraîche ablöschen. Frische oder aufgetaute Himbeeren in die Sauce geben und vorsichtig unterrühren. Kurz aufkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Mit Fleisch anrichten. Dazu passen Baguette, Kartoffelpüree oder Kroketten.

Mittwochs-

ANGEBOT

09.07.2025

500 g Hackfleisch
gemischt vom Rind und
Schwein

für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Unsere Automaten
sind wieder
aufgefüllt mit
leckeren
Grillsachen und
auch Geräuchertes

Mittwochs-

ANGEBOT

16.07.2025

500 g Fleischwurst im
Ring mit feiner
Knoblauchnote

für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

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

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 07.07.2025 – 11.07.2025

Montag	noch geschlossen	-
		-
Dienstag	noch geschlossen	-
		-
Mittwoch	1. kross gebratene Wienerle auf Linsengemüse mit Spätzle	8,90
	2. Zucchini-italer auf Linsengemüse mit Spätzle	8,50
Donnerstag	1. fränkisches Zwiebelfleisch mit Rahmkartoffeln und buntem Karottensalat	8,90
	2. Kohlrabischnitzel an Rahmkartoffeln mit buntem Karottensalat	8,90
Freitag	Schweinsrouladen mit Klößen dazu Sommergemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 14.07.2025 – 18.07.2025

Montag	1. sommerlicher Rindfleisch-Nudeltopf	8,90
	2. sommerlicher Gemüse-Nudeltopf	8,50
Dienstag	1. Paprikarahmschnitzel mit Tomatenreis dazu Balkansalat	8,90
	2. Tomatenrisotto mit Zucchini-Mais-Gemüse	8,50
Mittwoch	1. fränkische Bratwurst auf Rahmkraut mit Stampfkartoffeln	8,90
	2. Sellerieschnitzel an Stampfkartoffeln	7,90
Donnerstag	1. Rindergulasch mit Dinkelspätzle dazu bunte Sommersalate	8,90
	2. buntes Gemüsegulasch mit Dinkelspätzle und Sommersalat	8,90
Freitag	Kalbshaxenfleisch mit Klößen dazu Karotten-Erbsengemüse	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