





Unsere Fleisch- und Wurstautomaten sind 24/7 für Sie geöffnet! Jetzt auch in Diebach beim Rathaus!

Leckeres zum Grillen und vieles mehr – schauen Sie einfach vorbei!



Schweinebraten aus der Keule

Aus der Hüfte

- knusprig mit Schwarte
- ideal zum Grillen

Gulasch gemischt

Vom Rind und Schwein, auch pfannenfertig

Bierwurst in der Kugel Auch lecker mit Käsewürfeln

Fleischwurst im Ring

Mit feiner Knoblauchnote, ideal auch für Wurstsalat

Wurstsalat "Schweizer Art"

Mit Brühwurst, Emmentaler und Zwiebelringen

9,99 €

_{100 g} 1,29 €

_{100 g} 1,69 €

_{100 g} 1,39 €

_{100 g} 1,69 €

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8 Tel. 0 98 68 / 2 21 Fax: 0 98 68 / 54 33



Rothenburg o.Tbr. • Obere Schmiedgasse 18 0 98 61 / 34 78 • Fax: 0 98 61 / 93 80 66 4

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 Créme 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 Créme 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.



Allgäuer Bergkäse, mittelalt, aus der Sennerei Hüttenberg, 45 % Fett i. Tr. 100 g 2,49 €



Wegen krankheitsbedingtem Ausfall gibt es bis auf weiteres leider kein zweites Auswahl-Menü

Wir ko	chen für Sie Speiseplan vom 04.08.2025 – 08.08.2025	
Montag	1. Hähnchenschenkel mit Kartoffel-Gurkensalat	8,50
Dienstag	1. Schweinesteak "Gärtnerin" mit Knöpfle dazu bunter Sommersalat	8,90
Mittwoch	1. OnePott Hähnchen-Linsen-Risotto	8,50
Donnerstag	1. Kalbsrahmgulasch mit Nudeln dazu 3erlei Salat	9,80
Freitag	Sauerbraten mit Klößen dazu Apfelrotkraut	9,80
Wir ko	chen für Sie Speiseplan vom 11.08.2025 – 15.08.2025	
Montag	1. Spaghetti Bolognese	8,50
Dienstag	1. Knusperhähnchen an Tomatensoße mit Butternudeln und gem. Salat	8,90
Mittwoch	1. saure Nierle mit Kartoffelstampf	8,20
Donnerstag	1. Zwiebelschnitzel mit Spätzle dazu 3erlei Salat	8,90
Freitag	Schweinebraten mit Klößen und Rahmwirsing	9,80

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

