



Metzgerei • Feinkost
TErich
rumpp



Unsere Fleisch- und Wurstaautomaten 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

Auch mit Schwarte z. B. als Krustenbraten

1 kg **9,99 €**

Gulasch gemischt

Vom Rind und Schwein, auch pfannenfertig

1 kg **1,29 €**

Bierwurst in der Kugel

Auch lecker mit Käsewürfeln

100g **1,69 €**

Fleischwurst im Ring

Mit feiner Knoblauchnote,
ideal auch für Wurstsalat

100g **1,39 €**

Wurstsalat „Schweizer Art“

Mit Brühwurst, Emmentaler und Zwiebelringen

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 18.08.2025 -29.08.2025

Schweinefilet in Apfel-Estragonsauce

Zutaten für 4 Personen: 500 g Schweinefilet, 1 Bund Estragon, 1 Apfel, 2 TL Pflanzencreme, Salz, Pfeffer, 250 ml Kochcreme oder Sahne

Zubereitung: Schweinefilet in Stücke schneiden. Estragon Blätter abzupfen, fein hacken. Apfel waschen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. In einer Pfanne das Fleisch in der Pflanzencreme rundherum anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Kochcreme oder Sahne ablöschen. Estragon unterrühren. Apfel zufügen und die Sauce 2-4 Minuten köcheln lassen (bis diese cremig eindickt). Schweinegeschnetzeltes mit Salz und Pfeffer und nach Belieben etwas Zucker abschmecken. Mit Reis servieren.

Mittwochs-

ANGEBOT

20.08.2025

500 g
Schweinegeschnetzeltes
pfannenfertig

für nur

4⁸⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

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

Mittwochs-

ANGEBOT

27.08.2025

4 Stück
Schweinerückensteaks
mariniert

für nur

4⁸⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

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

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 18.08.2025 – 22.08.2025

Montag	1. Schweinefleischtopf „Hubertus“ mit Knöpfle	8,50
Dienstag	1. Hacksteaks „Caprese“ an Tomaten-Zucchini-Soße dazu Nudeln und 3erlei Salat	8,90
Mittwoch	1. Maultaschenpfanne „Schwäbisch“ mit Champignons und Lauch	8,20
Donnerstag	1. Schweinesteaks „Bierbrauer Art“ mit Zwiebel-Senf-Kruste, Kräuterkartoffeln und Salat	8,90
Freitag	Kalbsrahmbraten mit Klößen und Karottengemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 25.08.2025 – 29.08.2025

Montag	1. cremiger Gyrostopf mit Zucchini und Paprika dazu Risoli-Reisnudeln	8,50
Dienstag	1. Schweineschnitzel „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelhaube dazu Kräuterkartoffeln und Rote Bete Salat	8,90
Mittwoch	1. 2 Currywürste rot-weiß an Reis	8,50
Donnerstag	1. fränkisches Bierfleisch mit Spätzle dazu Weißkrautsalat	8,90
Freitag	Zwiebelrostbraten „Schwäbisch“ mit Klößen dazu buntes 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