



Zu den Rothenburger Reichstadttagen und zum Schillingsfürster Heimatfest gibt's leckeres vom Lamm, Rind und auch vom fränkischen Landschwein

Schweinefleischrouladen

Klassisch gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln, pfannenfertig

100 g **1,59 €**

Schweinebraten aus der Keule

Fein marmoriert, auch mit Schwarte, für den leckeren Festtagsbraten

1 kg **9,99 €**

Feiner Aufschnitt

Mit Bierschinken, reich sortiert

100 g **1,79 €**

Fränkische Stadtwurst

Mit feiner Mayorannote, heiß und kalt ein Genuss

100g **1,49 €**

Fränkischer Wurstsalat

Mit Fleischwurst, Stadtwurst, Blutwurst, Zwiebelringen und Gewürzgurke

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 01.09.2025 - 13.09.2025

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

03.09.2025

4 Stück
Schweinerücken-
schnittel natur

für nur

4⁸⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

**Er ist wieder da!!
Margas Kren,
Tafelmeerrettich
aus
Neustadt/Aisch**

Mittwochs- ANGEBOT

10.09.2025

3 Stück
Schweinekammsteaks
mariniert, pfannenfertig

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 01.09.2025 – 05.09.2025

Montag	1. Rindfleisch-Nudel-Topf mit Gemüse	8,50
Dienstag	1. fränkische Bratwurst auf Rahmkraut mit Kartoffeln	8,90
Mittwoch	1. Gyrospfanne mit Reis, Zatziki und Weißkrautsalat	8,90
Donnerstag	1. Zwiebelschnitzel mit Kräuterkartoffeln dazu 3erlei Salat	8,90
Freitag	Rinderhochrippe geschmort an fruchtiger Pflaumensoße dazu Klöße und Rotkohl	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 08.09.2025 – 12.09.2025

Montag	1. Chili con Carne mit Reis	8,50
Dienstag	1. Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat dazu gekochter Karottensalat	8,90
Mittwoch	1. Lammtopf „Andalusien“ mit Gemüse dazu Quetschkartoffeln	8,90
Donnerstag	1. Schweinemedallions an Pilzrahmsoße mit Spätzle dazu gemischter Salat	8,90
Freitag	gesottener Kalbstafelspitz mit Nudeln an Meerrettichsoße dazu Omas Karottengemüse und Preiselbeeren	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