



Schweinegeschnetzeltes

Pfannenfertig - in Variationen

100 g **1,39 €**

Schweinemedallions

Aus der Keule, zart mariniert, lecker
z. B. mit Pfifferlingen

100 g **1,49 €**

Feinwürzige Schinkenlyoner

Mit gewürfeltem gekochtem Schinken
und Pistazien

100 g **1,49 €**

Gekochte Zwiebelwurst

Fein abgeschmeckt mit geschmorten Zwiebeln

100g **1,39 €**

Fleischsalat

Mit Brühwurst, Gewürzgurken und
leichter Salatmayonaise

100g **1,49 €**

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 15.09.2025 - 27.09.2025

Leberkäse-Kartoffel-Pfanne

Zutaten für 4 Personen: 200-250 g Leberkäse in mundgerechte Stücke gewürfelt, 500 g festkochende Kartoffeln am Vortag gekocht und in Scheiben geschnitten, 2-3 EL Öl zum Braten, 1 Zwiebel, geschält und in Ringe geschnitten, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, 2-4 Eier, Schnittlauch oder Petersilie gehackt

Zubereitung: In einer großen Pfanne Öl erhitzen und den Leberkäse rundherum goldbraun anbraten, dann herausnehmen und beiseitestellen. In derselben Pfanne bei mittlerer Hitze die gekochten Kartoffelscheiben in etwas Fett braten. Nicht zu viel rühren, damit sie schön knusprig werden. Zwiebeln nach ca. 8-10 Minuten zu den Kartoffeln geben. Zum Schluss die Leberkäsewürfel wieder untermischen. Mit Salz und Pfeffer und nach Wunsch mit Paprikapulver würzen. In einer separaten Pfanne etwas Fett erhitzen. Eier aufschlagen und bei mittlerer Hitze zu Spiegeleiern braten. Leicht salzen und pfeffern. Alles zusammen auf Tellern anrichten und mit frischen gehackten Kräutern bestreuen

Mittwochs-

ANGEBOT

17.09.2025

500 g Pfannengyros
bratfertig

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

**Herbstzeit ist
Schmalzzeit!**

**Fruchtiges
Griebenschmalz mit
Äpfeln und
Zwiebeln oder
pikant mit
Röstzwiebeln und
Kräuter**

Mittwochs-

ANGEBOT

24.09.2025

500 g Fleischwurst im
Ring - ideal für
Currywurst oder
Wurstsalat

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

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

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 15.09.2025 – 19.09.2025

Montag	1. Saure Zipfel – Bratwurst im Zwiebel-Weißwurstsud – mit Holzofenbrot	8,20
Dienstag	1. Cordon bleu mit grünen Bohnen dazu Rahmkartoffeln	8,90
Mittwoch	1. kross gebratene Wienerle auf Linsengemüse dazu Spätzle	8,20
Donnerstag	1. Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Spinat-Knödel und Salat Italia	8,90
Freitag	gemischter Braten mit Klößen dazu buntes Herbstgemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 22.09.2025 – 26.09.2025

Montag	1. Fleischspieße mit Reis	8,50
Dienstag	1. Hacksteaks mit geschmorter Zwiebelhaube dazu Quetschkartoffeln und Salat	8,90
Mittwoch	1. Hähnchencurry mit Nudeln	8,50
Donnerstag	1. Schweinemedailles „Verona“ mit grünen Nudeln und 3erlei Salat	8,90
Freitag	Rinderrahmbraten mit Klößen dazu Ratatouille	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