



Der Holzfällerbraten

Aus der Schweinehüfte mit Schwarte,
auch ofenfertig hergerichtet

1 kg **9,99 €**

Schweineschnitzel

Aus der Oberschale,
auch pfannenfertig paniert

100 g **1,49 €**

Fleischwurst im Ring

Mit feiner Knoblauchnote,
ideal für leckere Herbstgerichte

100 g **1,39 €**

Jagdwurst

Mit magerer Fleischeinlage,
auch lecker paniert und ausgebacken z. B. mit Kartoffelsalat

100g **1,49 €**

Wurstsalat „Schweizer Art“

Mit Brühwurst, Schnittkäse,
Zwiebelringen und klarem Dressing

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 13.10.2025 - 25.10.2025

Kotelett mit karamellisierten Äpfeln

Zutaten für 2 Personen: 2 Schweinekoteletts, Salz, Pfeffer, 2 säuerliche Äpfel, 1 Zitrone ausgepresst, 1 EL Butterschmalz, 2 EL Honig flüssig, 50 ml Apfelsaft

Zubereitung: Kotelett großzügig salzen und pfeffern. Äpfel schälen, entkernen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. In kleinen Schüssel Apfelwürfel mit Zitronensaft verrühren. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und Koteletts von beiden Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Hitze reduzieren und Apfelwürfel in Bratfett geben. Honig dazugeben und alles leicht karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen. Koteletts wieder in die Pfanne geben und alles bei geschlossenem Deckel für 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Mittwochs-

ANGEBOT

15.10.2025

3 Stück Schnitzel vom Schweinehals natur

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

22.10.2025

3 Stück
Schweineschnitzel aus
der Oberschale natur

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 13.10.2025 – 17.10.2025

Montag	1. fränkische Bratwurst auf Sauerkraut mit Salzkartoffeln	8,90
Dienstag	1. Gulasch „Winzerstyle“ mit Spätzle dazu gekochter Karottensalat	8,90
Mittwoch	1. Hirtenmacaroni „Bolognese Art“	8,50
Donnerstag	1. Hähnchenbrust auf Süßkartoffelstampf mit Zuckerschoten	8,90
Freitag	Rinderbraten mit Klößen dazu herbstliches Rotkraut	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 20.10.2025 – 24.10.2025

Montag	1. Schweinefleisch-Krautpfanne mit Kürbis und Kartoffelwürfel	8,90
Dienstag	1. Käseschnitzel „Schweizer Art“ mit Spätzle dazu 3erlei Salat	8,90
Mittwoch	1. geschmelzte Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln und Kartoffelsalat	8,50
Donnerstag	1. Schweinemedallions an Pilzrahmsoße mit Nudeln und Rotkrautsalat	8,90
Freitag	Schweinebraten 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