



Es gibt wieder ein zweites Menü zur Auswahl!!



### Schweinebraten vom Hals

Fein marmoriert, immer saftig, als Braten oder auch für Steaks und Schnitzel

100 g **0,99 €**

### Hacksteaks im Speckmantel

Grill und Bratfertig hergerichtet

100 g **1,49 €**

### Leckeres Vesperfleisch

Mit Geleemantel, toll auf jeder Vesperplatte

100 g **1,59 €**

### Fleischkäse fein

Lecker in Scheiben z. B. gebraten mit Spiegelei oder auch im Wurstsalat

100g **1,39 €**

### Wurstsalat fränkisch

Mit Fleischwurst, Stadtwurst, Blutwurst, Gewürzgurke und Zwiebelringen

100g **1,49 €**

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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 24.11.2025 - 06.12.2025**

## Medaillons im Rosmarin-Speckmantel

Zutaten für 4 Personen: 4 Rinderfilets je 200 g, 4 Zweige Rosmarin, 8 Scheiben Bauchspeck, 100 g Butter, 4 EL Olivenöl, 400 ml, Balsamico, 4 Gewürznelken, 4 Wacholderbeeren, 1 Zimtstange, Salz

Zubereitung: Rosmarinnadeln abzupfen, Medaillons mit je 2 Speckscheiben und etwas Rosmarin umwickeln, mit Küchengarn fixieren. In Butter und Öl 3-5 Minuten rundherum kräftig anbraten. Herausnehmen und ca. 5 Minuten ruhen lassen. Bratensatz mit Balsamico ablöschen, Gewürze zugeben, leicht salzen und 3 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb passieren. Medaillons mit der Sauce anrichten.

### Mittwochs-

## ANGEBOT

26.11.2025

3 Stück  
Schweineschnitzel vom  
Hals, natur

für nur

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

**4<sup>90</sup>**

**Ab sofort gibt es  
wieder ein zweites  
Menü zur Auswahl!**

### Mittwochs-

## ANGEBOT

03.12.2025

500 g Gulasch vom  
Schwein, pfannenfertig

für nur

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

**4<sup>90</sup>**

**Menü II gibt es nur auf Vorbestellung, bitte bis spätestens 10 Uhr!**

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 24.11.2025 – 28.11.2025

|            |                                                                                                 |      |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Montag     | 1. Hähnchenschenkel mit Kürbis und Kartoffel aus dem Ofen                                       | 8,90 |
|            | 2. Kürbis und Kartoffel aus dem Ofen mit Rosmarin und Thymian                                   | 8,50 |
| Dienstag   | 1. Schweineschnitzel „Berliner Art“ mit Apfel und Zwiebelhaube dazu Nudeln und gemischter Salat | 9,20 |
|            | 2. Wirsing in Käsesoße mit Nudeln und gemischten Salat                                          | 8,50 |
| Mittwoch   | 1. fränkische Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffeln                                           | 8,90 |
|            | 2. würzige Ofenkartoffeln auf Sauerkraut mit Fetacreme                                          | 8,50 |
| Donnerstag | 1. Schweinefleischtopf „Winzer Art“ mit Spätzle dazu gekochter Karottensalat                    | 9,20 |
|            | 2. Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Karottensalat                                                 | 8,90 |
| Freitag    | gemischter Braten mit Klößen dazu Rosenkohl                                                     | 9,80 |

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 01.12.2025 – 05.12.2025

|            |                                                                                          |      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Montag     | 1. cremiger Gyrostopf mit Risoli-Reisnudeln                                              | 8,90 |
|            | 2. Petersilienwurzelcurry mit Äpfeln dazu Reisnudeln                                     | 8,50 |
| Dienstag   | 1. Schweinenackensteak aus dem Ofen mit Quetschkartoffeln und Rote Bete Salat            | 9,20 |
|            | 2. Selerieschnitzel an Quetschkartoffeln und Rote Bete Salat                             | 8,90 |
| Mittwoch   | 1. kross gebratene Wienerle ohne Haut auf Linsengemüse dazu Dinkelspätzle                | 8,90 |
|            | 2. Kürbislinsen mit Dinkelspätzle und geriebenem Bergkäse                                | 8,90 |
| Donnerstag | 1. Bollo fino – gefüllte Hähnchenoberkeule – an Tomatensoße dazu Nudeln und 3erlei Salat | 9,20 |
|            | 2. Lachssteak auf Butternudeln an Tomatensoße dazu 3erlei Salat                          | 9,80 |
| Freitag    | Spanferkelbraten mit Klößen und geschmortem Spitzkraut                                   | 9,80 |

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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