



**Jetzt Ihren Weihnachtbraten bestellen!  
Es gibt viele lecker Spezialitäten vom Rind,  
Schwein und vom fränkischen Lamm !!!**



**Schweinebraten aus der Keule  
auch mit Schwarze**

der leckere Festtagsbraten

**1 kg 9,99 €**

**Scheiwenemedaillops aus  
der Keule**

leckere mariniert ideal fürs Wintergrillen

**100 g 1,49 €**

**feiner Aufschnitt**

mit Bierschinken reich sortiert

**100 g 1,79 €**

**Kleine Bratwürste „Winterapfel“**

mit Apfelwürfel, Wintergewürze und GIN

**100 g 1,79 €**

**gekochter Hinterschinken**

aus fürs Raclette geeignet

**100 g 1,99 €**

**Hüttenberger Rahmkäse**

ideal fürs Raclette 45% Fett i. Tr.

**100 g 2,19 €**

**Schinken-Eiersalat „Classic“**

mit Gewürzgurken und leichtem Mayodressing

**100 g 1,99 €**

**ab Do 18.12.25**

**Eiersalat mit Räucherlachs**

mit frischem Dill Schnittlauch u.  
würziger Salatmayonaise

**100 g 2,99 €**

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 08.12.2025 - 20.12.2025**

## Entenbrust mit Honig, Möhren und Thymian

Zutaten für 4 Personen: 2 Entenbrüste (je ca. 300g), 600 Möhren, 3 EL Honig, 2 Zweige frischer Thymian, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer  
Stück frische Honigwabe, zum Dekor

### Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Möhren schälen, längs halbieren oder vierteln. Mit 1 EL Olivenöl, Salz und etwas Thymian vermengen, auf ein Backblech geben und ca. 25 Min. rösten.
2. Entenbrüste auf der Hautseite rautenförmig einschneiden. In einer Pfanne ohne Fett auf Hautseite 5-7 Min. knusprig braten, dann wenden und 2 Min. weiterbraten.
3. Entenbrüste in eine ofensfeste Form legen mit 2 EL Honig bestreichen und im Ofen (unter die Möhren gestellt) ca. 10 Min. garen. Entenbrüste 5 Min. ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.
4. Mit den Ofenmöhren und frischer Honigwabe servieren, nach Belieben mit Thymian garnieren. Dazu passt cremiges Kartoffelpüree

### Mittwochs-

## ANGEBOT

10.12.2025

500g Schweine-  
geschnetzeltes  
pfannenfertig

für nur

4 90

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltssüblichen  
Mengen

Unsere Automaten  
in Schillingsfürst  
und Diebach sind  
mit vielen  
Leckereien  
aufgefüllt!!  
Auch Käse fürs  
Raclette ist drin!!

### Mittwochs-

## ANGEBOT

17.12.2025

3 Paar Wienerle ideal  
zum heißmachen mit  
Kartoffelsalat

für nur

4 90

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltssüblichen  
Mengen

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 08.12.2025 – 12.12.2025

Montag	1. Rindfleisch-Nudel-Topf mit Meerrettich	8,50
	2. Nudel-Gewürze Pot mit Meerrettich u. Preiselbeeren	8,50
Dienstag	1. Medaillons mit Pfirsich-, Preiselbeerhaube, Graupenrisotto und bunter Wintersalat	9,20
	2. Spitzkohlspalten auf Graupenrisotto dazu Apfel-Rettich-Dip	8,90
Mittwoch	1. Bratwurst-Gulasch mit Kräuterkartoffeln	8,90
	2. Rote-Beete-Fenchel-Gratin mit Kräuterkartoffeln	8,90
Donnerstag	1. Kachelfleisch auf Kartoffeln-Kürbis-Stampf mit Apfel-Rotkohlsalat	9,20
	2. Kartoffel-Kürbisstampf mit Zwiebelgemüse und paniertem Fetakäse	9,20
Freitag	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Klößen dazu Wintergemüse	9,80

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 15.12.2025 – 19.12.2025

Montag	1. Spaghetti „Bolognese“	8,90
	1. Heidelbeer-Pasta mit Champignons und Pfefferrahm	8,90
Dienstag	1. Zwiebelschnitzel mit Kräuterkartoffeln dazu Endviensalat	9,20
	2. Überbackene Quarkkartoffeln dazu Endiviensalat	8,50
Mittwoch	1. Currywurst rot/ weiß „Spezial“ mit Reis	8,90
	2. Gemüsegulasch „Karibik“ mit Reis	8,90
Donnerstag	1. Rindfleisch-Paprika-Topf mit 2erlei Knödel dazu gemischter Salat	9,20
	2. Karotten in körniger Senfsoße mit 2erlei Knödel dazu gemischter Salat	8,90
Freitag	Rinderrouladen mit Klößen dazu Rahmwirsing	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