



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



**Schweinebraten aus der Keule
auch mit Schwarte**
der leckere Festagsbraten

1 kg **9,99 €**

**Schweinemedallions 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
auch 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 Salatmayonaisse

100 g **2,99 €**

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 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

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

**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

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

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. Spitzkohlsalten 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 Endviensalat	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

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