



Wie wünschen unserer werten Kundschaft,  
Freunden und Bekannten Genussvolle,  
Besinnliche und Frohe Weihnachten  
Einen guten Beschluss, Gesundheit und Erfolg im Neuen Jahr 2026  
Ihre Fam. Trumpp und Team

Unser Geschäft in Schillingsfürst ist am Samstag, den 27.12.25 geschlossen



Schweinebraten aus der Keule  
auch mit Schwarze  
der leckere Festagsbraten

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  
auch fürs Raclette geeignet

100 g **1,99 €**

Hüttenberger Rahmkäse  
ideal fürs Raclette 45% Fett i. Tr.

100 g **2,19 €**

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** Tel. 0 98 68 / 2 21  
MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen  
SA: 8.00-12.00 Uhr 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 22.12.2025 - 03.01.2026**

## 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

24.12.2025

4 Stck fränkische Bratwurst gebrüht

lecker mit Sauerkraut

für nur

4 90

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen Mengen

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

### Mittwochs-

## ANGEBOT

31.12.2025

500g Pfannengyros auch lecker fürs Raclette

für nur

4 90

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen Mengen

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 22.12.2025 – 26.12.2025

Montag	1. fränkische Bratwurst auf Sauerkraut dazu Quetschkartoffeln	8,90
	2. gratinierte Semmelknödel auf rahmigem Sauerkraut	8,50
Dienstag	1. Ofengulasch mit Nudeln dazu Bohnensalat	9,20
	2. Cremige Wirsingpasten mit Birnen-Nuss-Topping	8,90
Mittwoch	1. kein Menu „Heilig Abend“	-
	2. kein Menu „Heilig Abend“	-
Donnerstag	1. kein Menu „Weihnachten“	-
	2. kein Menu „Weihnachten“	-
Freitag	kein Menu „Weihnachten“	-

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 29.12.2025 – 02.01.2026

Montag	1. Curry von Hähnchen u. Pute mit Gemüse dazu Reis	8,90
	1. Risotto „Tomatino“ mit Gemüse	8,50
Dienstag	1. Schnitzeltopf aus dem Backofen mit Spätzle dazu Endiviensalat	9,20
	2. Überbackene Quarkkartoffeln dazu Endiviensalat	8,90
Mittwoch	1. kein Menu „Silvester“	-
	2. kein Menu „Silvester“	-
Donnerstag	1. kein Menu „Neujahr“	-
	2. kein Menu „Neujahr“	-
Freitag	kein Mittagsmenu	-

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