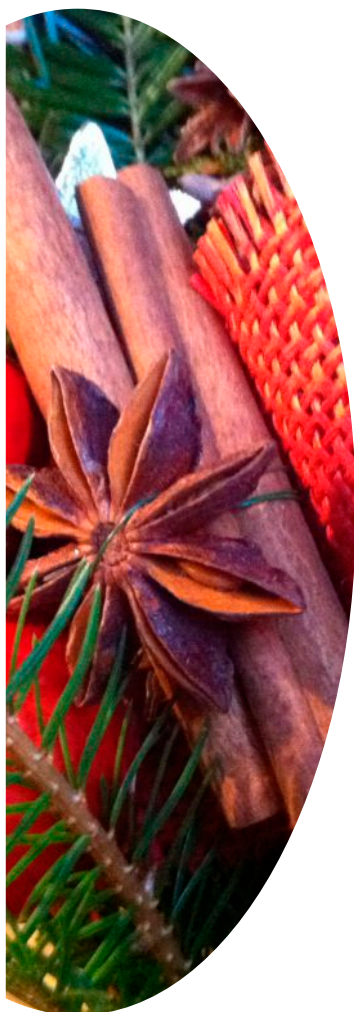




**Wie wünschen unserer werten Kundschaft,
Freunden und Bekannten Genussvolle,
Besinnliche und Frohe Weihnachten
Einen guten Beschluss, Gesundheit und Erfolg im Neuen Jahr 2026
Ihre Fam. Trumpp und Team**

Unser Geschäft in Schillingsfürst ist am Samstag, den 27.12.25 geschlossen



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

1 kg **9,99 €**

**Scheiwenemedaillons 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 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 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

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

31.12.2025

500g Pfannengyros
auch lecker fürs
Raclette

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

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

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