



**ACHTUNG!! in Rothenburg o. Tbr.  
sind wir schon ab 02.02.26  
im Winterurlaub ab Mittwoch, den 25.02.26  
geht's wieder los**



### **frische Stielkotelett**

auch pfannenfertig paniert  
ecker mit Kartoffelsalat

<sup>100 g</sup> **1,29 €**

**Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“<sup>100 g</sup>**  
pfannenfertig mit Champignonns und Zwiebeln

**1,39 €**

### **fein würzig Schinkenlyoner**

mit gewürfelten gekochtem Schinken  
und Pistazien

<sup>100 g</sup> **1,49 €**

### **fränkische Stadtwurst**

fein abgeschmeckt mit Mayoran  
heiß oder kalt immer ein Genuss

<sup>100 g</sup> **1,39 €**

### **Konfettisalat**

mit Brühwurst „kleinen Gemüsewürfel“  
Mozarellaperlen fein würziges klares Dressing

<sup>100 g</sup> **1,69 €**

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

**Schillingsfürst • Am Markt 8** Tel. 0 98 68 / 2 21  
Fax: 0 98 68 / 54 33  
MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen  
SA: 8.00-12.00 Uhr



**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 19.01.2026 - 31.01.2026**

## Saftiges Rindergulasch mit Kürbis und Rosinen

Zutaten (für 4 Personen)

500 g Rindergulasch, 3 EL ÖL, 350 g Gemüsezwiebel, 375 ml Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, Zucker, 7 EL Essig, 75 g Rosinen, 500 g Kürbisfleisch,

frisch

Zubereitung:

1. Fleisch unter fließendem Wasser abspülen und gut trocken tupfen. Öl in einem Schmortopf erhitzen und Gulasch darin portionsweise anbraten.

2. Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Zum Gulasch geben und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen. Salz, Pfeffer, Essig und Zucker zufügen. Rosinen waschen und ebenfalls zufügen. Zugedeckt alles 1 Stunde schmoren lassen.

3. Inzwischen Kürbis schälen, Kerne entfernen und das Fruchtfleisch waschen und würfeln.

4. Nach Ende der Garzeit die Kürbiswürfel zum Gulasch geben und nochmals 10. Min. kochen. Gulasch süß-sauer abschmecken. Dazu Salzkartoffeln servieren.

### Mittwochs-

## ANGEBOT

21.01.2025

500g Schweinefleisch  
Ragout pfannenfertig

für nur

4 90

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

### -Winterzeit- -Schmalzzeit-

fruchtiges  
Griebeschmalz mit  
Äpfel u. Zwiebeln  
oder pikant mit  
Röstzwiebeln und  
Kräuter lecker  
Brotaufstrich

### Mittwochs-

## ANGEBOT

28.01.2025

4 Stck  
Schweinenschnitzel  
vom Rücken natur

für nur

4 90

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 19.01.2026 – 24.01.2026

Montag	1. Ofennudeln mit Käseknafer und mit Käse überbacken	8,90
	2. Pasta mit Linsenbällchen in Tomatensoße	8,50
Dienstag	1. Schweinesteak an Frischkäse-Kräuter-Soße Schwenkkartoffeln und Rotkrautsalat	9,50
	2. Kohlrabisteak an Frischkäse-Kräuter-Soße Schwenkkartoffeln und Rotkrautsalat	9,20
Mittwoch	1. Saure Nierle mit Kartoffelpüree	8,90
	2. geschmorte Möhren auf Sellerie- Kartoffelpüree	8,50
Donnerstag	1. Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Nudeln und Karottensalat	9,50
	2. Lachssteak auf Butternudeln mit Karottensalat	9,80
Freitag	Kalbsrahmbraten mit Klößen und Rosenkohl	9,80

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 26.01.2026 – 31.01.2026

Montag	1. kleine Bratwurst „Winter- Apfel“ auf Preiselbeerrotkohl und Kartoffeln	9,20
	2. Camembert auf Preiselbeerrotkohl mit Kartoffeln	8,90
Dienstag	1. Schweinesteak mit Gorgonzola- Birnen- Haube dazu Nudeln und gemischter Salat	9,50
	2. Pasta mit Blumenkohl und Gorgonzola gemischter Salat	9,20
Mittwoch	1. Ente „süß-sauer“ mit Asiagemüse und Reis	9,50
	2. Asia- Gemüsepflanne süß-sauer mit Reis	9,20
Donnerstag	1. Schweinedomedallions an Pilzrahmsoße dazu Spätzle und gemischter Salat	9,50
	2. Käsespätzle „allgäuer Art“ mit gemischtem Salat	9,20
Freitag	Schweinebraten mit Klößen und Preiselbeerrotkohl	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