



**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

100 g **1,29 €**

### **Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“**

pfannenfertig mit Champignons und Zwiebeln

100 g **1,39 €**

### **fein würzig Schinkenlyoner**

mit gewürfelten gekochtem Schinken  
und Pistazien

100 g **1,49 €**

### **fränkische Stadtwurst**

fein abgeschmeckt mit Majoran  
heiß oder kalt immer ein Genuss

100 g **1,39 €**

### **Konfettisalat**

mit Brühwurst „kleinen Gemüsewürfel“  
Mozarellaperlen fein würziges klares Dressing

100 g **1,69 €**

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 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, Kernen 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 pfannefertig**

**für nur**

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

**4<sup>90</sup>**

**-Winterzeit-  
-Schmalzzeit-  
fruchtiges**

**Griebeschmalz mit  
Äpfel u. Zwiebeln  
oder pikant mit  
Röstzwiebeln und  
Kräuter lecker  
Brottaufstrich**

**Mittwochs-**

**ANGEBOT**

28.01.2025

**4 Stck  
Schweinenschnitzel  
vom Rücken natur**

**für nur**

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

**4<sup>90</sup>**

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 19.01.2026 – 24.01.2026

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

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 26.01.2026 – 31.01.2026

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