



ACHTUNG!! Wir machen Winterpause !!
Unsere Geschäfte sind in Rothenburg ab 02.02.2026
in Schillingsfürst ab 09.02.2026
bis einschließlich 24.02.2026 geschlossen



Krustenbraten

aus der Schweinehüfte
der leckere Sonntagsbraten

1 kg **9,99 €**

Cordonbleu

gefüllt mit gekochtem Schinken und
Schnittkäse, pfannenfertig paniert

100 g **1,39 €**

Delikatesse Leberwurst

fein zerkleinert, ein leckerer Brotaufstrich

100 g **1,49 €**

gekochte Zwiebelwurst

fein abgeschmeckt mit Röstzwiebeln
streichart ohne Leber

100 g **1,49 €**

fränkischer Wurstsalat

mit Stadtwurst, Fleischwurst, Blutwurst,
Gewürzgurken und Zwiebelringen

100 g **1,59 €**

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 02.02.2026 - 14.02.2026

Schweinebraten mit Country-Potatoes

Zutaten (für 4 Personen)

je 1EL zerstoßene Kümmelsamen und Pfefferkörner, Salz, 1 EL getrockneter Majoran, ca 1,2kg Schweineschulter, 3 EL Öl und Öl für das Blech, 100 ml Malzbier, 1,2 kg festkochende Kartoffeln, Paprikapulver

Zubereitung: 30 Minuten, Backzeit: ca 2 Stunden

1. Kümmel, Pfeffer, 2 TL Salz und Majoran mischen. Ofen auf 200Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen, die Fettschicht einschneiden. Braten mit Gewürz-Mix einreiben, mit Fettschicht nach unten in ein geöltes, tiefes Blech setzen. Im unteren Drittel des Ofens ca 50 Minuten braten. Dabei ab und zu mit Bier begießen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit 3 EL Öl mischen.

3. Braten wenden. Kartoffeln um den Braten verteilen, weitere 60 Minuten braten. Ofentemperatur auf 250 Grad (Umluft 230 Grad) erhöhen, ca 10 Minuten rösten. Braten herausnehmen und 10 Minuten ruhen lassen. Kartoffeln mit Paprika bestreuen.

4. Braten in Scheiben schneiden und mit Country-Potatoes servieren. Dazu passen: Kräuterquark und Tomatensalat

Mittwochs-

ANGEBOT

04.02.2026

nur in Schillingsfürst
500 g Fleischwurst
im Ring mit feiner
Knoblauchnote

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

**Unsere Automaten
in Schillingsfürst
und Diebach
werden aufgefüllt
mit vielen leckeren
Fleisch- u. Wurst-
spezialitäten**

Mittwochs-

ANGEBOT

11.02.2026

Urlaub

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 02.02.2026 – 06.02.2026

Montag	1. Pfannengyros mit Zwiebeln und Zucchini mit Risonireisnudeln, körnigem Tsatsiki und Weißkrautsalat	9,50
	2. Gemüsegyros mit Reis und Knoblauchdip	9,20
Dienstag	1. Cordonbleu mit Karotten-Erbsengemüse dazu Rahmkartoffeln	9,50
	2. Linsen-Pflaumen-Topf mit gebackenem Kürbis dazu Kräuterkartoffeln	9,50
Mittwoch	1. Currywurst rot-weiß „spezial“ mit fruchtiger Soße dazu Reis	8,90
	2. Wurzelgemüse-Ragout mit Reis und karamellisierten Walnüssen	8,90
Donnerstag	1. Schweinesteak aus dem Ofen mit Quetschkartoffeln und Rote-Beete-Salat	9,50
	2. Spitzkohltopf mit weißen Bohnen und Quetschkartoffeln	9,20
Freitag	Gemischter Braten mit Klößen und Wintergemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 09.02.2026 – 13.02.2026

Montag	Urlaub	
	-	
Dienstag	Urlaub	
	-	
Mittwoch	Urlaub	
	-	
Donnerstag	Urlaub	
	-	
Freitag	Urlaub	

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