



**Ab Mittwoch, den 25.02.2026
sind wir wieder gut erholt für Sie da!**



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 16.02.2026 - 28.02.2026

Schweinebraten mit Country-Potatoes

Zutaten (für 4 Personen)

je 1 EL 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

18.02.2026

Urlaub



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

Mittwochs-

ANGEBOT

25.02.2026

**500 g
gemischtes Hackfleisch
vom Rund u. Schwein**



für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 16.02.2026 – 20.02.2026

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

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 23.02.2026 – 27.02.2026

| | | |
|------------|---|------|
| Montag | Urlaub | |
| | - | |
| Dienstag | Urlaub | |
| | - | |
| Mittwoch | 1. Rindfleisch-Nudel-Topf mit Gemüse | 9,20 |
| | 2. One Pot Gemüse-Nudeltopf | 8,90 |
| Donnerstag | 1. „Ritterwurst“ nach krakauer Art auf rahmigem Spitzkraut mit Pastinaken-Kartoffelstampf | 9,50 |
| | 2. gebackener Fetakäse auf rahmigem Spitzkraut mit Pastinaken-Kartoffelstampf | 9,50 |
| Freitag | Rinderrahmbraten mit Klößen dazu Rosenkohl | 9,80 |

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