



**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  
streichzart 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](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 16.02.2026 - 28.02.2026**

## 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

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

4,90

## 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 2. One Pot Gemüse-Nudeltopf	9,20 8,90
Donnerstag	1. „Ritterwurst“ nach krakauer Art auf Rahmigem Spitzkraut mit Pastinaken-Kartoffelstampf 2. gebäckener Fetakäse auf Rahmigem Spitzkraut mit Pastinaken-Kartoffelstampf	9,50 9,50
Freitag	Rinderrahmbraten mit Klößen dazu Rosenkohl	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