



Schweinehals fein marmoriert
Immer saftig, ein leckerer Sonntagsbraten

1 kg **9,99 €**

Gyrosspieß grillfertig
Mit blauen Zwiebeln und Bauch

100 g **1,69 €**

Fleischkäse „Margarita“
Mit getrockneten Tomaten,
Mozzarellawürfeln und Basilikum

100 g **1,59 €**

Leckere Käsewienerle
Mit Emmentaler und Schnittlauch
Lecker aus der Pfanne z. B. mit Bratkartoffeln

100 g **1,79 €**

Allg. Emmentaler
Vom Laib naturgereift, 45 % Fett i.Tr.

100 g **1,99 €**

Eiersalat „Milano“
Mit Cocktailtomaten und Senfgurken,
leichtes Dressing von Salatmayo

100 g **1,89 €**

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 02.03.2026 - 14.03.2026

Schweinemedallions mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen: 300 g Möhren, 300 g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 4 EL Rapsöl, 200 ml Brühe, Salz, 2 TL Mehl, 100 ml Milch, 500 g Schweinefilet, 1 Zweig Rosmarin

Zubereitung: Möhren schälen, putzen und würfeln. Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. 2 EL Rapsöl in einem Topf erhitzen. Gemüse 5 Minuten darin dünsten und Brühe zugießen. Mit Salz würzen. Zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Mehl und Milch mit einem Schneebesen verrühren. Mehlschwitze in das Gemüse einrühren und aufkochen. 4 Minuten köcheln lassen und salzen. Fleisch abtupfen und in 8 Medallions schneiden. Mit Salz würzen. Rosmarin zerzupfen. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin 5 Minuten von jeder Seite braten und mit dem Gemüse und Rosmarin anrichten.

Mittwochs-

ANGEBOT

04.03.2025

**500 g Pfannengyros
bratfertig**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

**Mit Genuss in den
Frühling! Raffinierte
leichte
Fleischspezialitäten
vom Hähnchen,
Schwein und
Hackfleisch – ein
leckeres
Geschmackserlebnis!**

Mittwochs-

ANGEBOT

11.03.2025

**4 Stück
Schweinerückensteaks
mariniert**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 02.03.2026 – 06.03.2026

Montag	1. Maultaschen schwäbisch mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelschmarrn	9,20
	2. deftige Pilzpflanze mit Spitzkohl dazu Kartoffelschmarrn	8,90
Dienstag	1. Hacksteaks „Florenz“ an Tomatensoße, Nudeln und 3erlei Salat	9,20
	2. Rote Bete Pasta mit Kokosmilch und 3erlei Salat	8,90
Mittwoch	1. Brokkoli-Fleischwurst-Auflauf mit Maccaronielli	8,90
	2. Brokkoli-Nudel-Auflauf	8,50
Donnerstag	1. Zunge in Madeirasauce mit Spätzle dazu Rote Rüben Salat	9,50
	2. cremiger Sellerie-Spätzle-Topf mit Kräutersauce dazu Rote Rüben Salat	9,20
Freitag	Rinderbraten in Rotweinzwiebelsauce mit Klößen dazu geschmorter Rotkohl	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 09.03.2026 – 13.03.2026

Montag	1. Hähnchenschenkel mit Kürbis und Kartoffeln aus dem Ofen	9,20
	1. Kürbisspalten mit Kartoffeln aus dem Ofen mit Kräuter-Knoblauch-Dip	8,90
Dienstag	1. Fleischspieße mit Reis dazu Balkansalat	9,20
	2. Schmorbeete mit Orangenrisotto, gerösteten Mandeln und Balkansalat	8,90
Mittwoch	1. Linsen mit kross gebratenen Wienerle dazu Spätzle	8,90
	2. Spätzle mit cremiger Lauchsoße, getrockneten Tomaten und Cashewkerne	8,90
Donnerstag	1. Rindergulasch mit Semmelknödel dazu 3erlei Salat	9,80
	2. Knödeltrio (Kaspress-, Gemüse-, Spinatknödel) an Buttersauce mit 3erlei Salat	9,50
Freitag	Rinderrouladen mit Klößen dazu Ratatouille	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