



**Es wird Frühling, jetzt gibt's wieder leckeres
für Grill und Pfanne mit frischem Bärlauch,
zarten grünem Spargel und Fenchel**



Holzfällersteak

Aus der Schweinehüfte, knusprig mit Schwarte, 100 g
lecker mariniert

1,39 €

Fleischspieße „Balkan Style“

Mit roten Paprika, blauen Zwiebeln
und geräuchertem Speck

100 g **1,49 €**

Die kleine Grillbratwurst „Felino“

Mit Fenchelsamen - unwiderstehlich lecker

100 g **1,89 €**

Jagdwurst

Auch mit grünem Spargel und
magerer Fleischeinlage

100 g **1,79 €**

Wurstsalat „Schweizer Art“

Mit Emmentaler und Zwiebelringen,
klares Dressing

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 16.03.2026 - 28.03.2026

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

18.03.2025

**3 Stück
Schweinesteaks vom
Hals, mariniert – ideal
zum Grillen**

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

25.03.2025

**500 g
Schweinegeschnetzeltes,
pfannenfertig mariniert**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 16.03.2026 – 20.03.2026

Montag	1. Schaschliktopf mit Risoni-Reisnudeln	8,90
	2. Risonisotto mit Kürbis und Brokkoli	8,90
Dienstag	1. Hähnchenbrust im Cornflakes-Mantel dazu Süßkartoffel-Auflauf und Salat	9,50
	2. Süßkartoffelaufbau mit Kohlrabistroh und buntem Salat	8,90
Mittwoch	1. Hirten Macaroni Bolognese	8,90
	2. HirtenMacaroni Gartengemüse	8,50
Donnerstag	1. Schweinemedallions „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebel-Haube dazu Ofenkartoffeln und Frühlingssalat	9,50
	2. Zanderfilet an Kräuterkartoffeln und Frühlingssalat	9,80
Freitag	Sauerbraten mit Klößen dazu Gartengemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 23.03.2026 – 27.03.2026

Montag	1. Schweinegeschnetzeltes „Hubertus“ mit Spätzle	8,90
	1. cremige Sellerie-Spätzlepfanne mit Kräuterbrösel	8,50
Dienstag	1. Schweinesteaks „Gärtnerin“ überbacken mit Bandnudeln dazu bunter Salat	9,50
	2. Gemüsenudel-Auflauf mit Tomatensoße dazu bunter Salat	8,90
Mittwoch	1. Leiterle aus dem Ofen nach Bierbrauer Art mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,50
	2. Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat	8,90
Donnerstag	1. Hackbraten mit Kartoffel-Erbesen-Stampf dazu Kohlrabistiks	9,50
	2. Kürbis-Käse-Küchle mit Kartoffel-Erbesen-Stampf dazu Kohlrabistiks	9,20
Freitag	Schweinebraten mit Klößen dazu Frühlingsgemüse	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