



**Fürs Osterfest gibt's wieder frisches Milchkalbfleisch,
leckeres vom fränkischen Weidelamm,
leckere Schinkenspezialitäten – ideal zum Spargel**



Schweinebraten

Vom Hals, fein marmoriert, immer saftig,
ein leckerer Festtagsbraten, auch für den Grill
geeignet

1 kg **9,99 €**

Frische Stielkotelett

Auch grillfertig mariniert,
lecker z. B. mit Kartoffelsalat

100 g **1,59 €**

Feiner Wurstaufschnitt

Mit Bierschinken - reich sortiert

100 g **1,79 €**

Gekochter Hinterschinken

Ideal zum frischen Spargel
oder auch Toast „Hawaii“

100 g **2,19 €**

**Feinste Sauce Hollandaise
von Lucul**

250 ml **3,95 €**

Eiersalat mit Räucherlachs

Frischer Dill und Salatmayonaise
- erhältlich vom 01.04. - 04.04.2026

100 g **2,89 €**

Eiersalat „Milana“

mit Cocktailtomaten,
Eiern, Senfgurke, leckeres Dressing

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 30.03.2026 - 11.04.2026

Frikadellen mit Kohlrabi-Gemüse

Zutaten für 4 Personen: 600 g Kohlrabi, 500 g Kartoffeln (festkochend), 2 EL Butter, 300 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 500 g Rinderhackfleisch, 1 Ei, 1 EL Dijonsenf, 2 EL Öl, 2 EL Doppelrahmfrischkäse, 80 g Schlagsahne, Kurkumapulver, 1 Handvoll Kerbelblättchen

Zubereitung: Kohlrabi und Kartoffeln schälen, Beides ca. 1 cm groß würfeln und in einem Topf in Butter 2-3 Minuten andünsten. Brühe angießen. Mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen. 8-10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Hack in einer Schüssel mit Ei und Senf verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit angefeuchteten Händen daraus 8 Taler formen. Ca. 2 Minuten auf jeder Seite in einer Pfanne in Öl goldbraun braten. Dann nach belieben etwas durchziehen lassen. Inzwischen den Frischkäse mit Sahne und 1 Prise Kurkumapulver verrühren. Zum Gemüse geben. Die Flüssigkeit etwas einköcheln lassen. Gemüse abschmecken und auf Tellern verteilen. Die Frikadellen darauf anrichten. Mit Kerbel bestreuen und servieren.

Mittwochs-

ANGEBOT

01.04.2025

**4 Stück marinierte
Scheinerückensteaks
grillfertig**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

**Wir wünschen
unserer werten
Kundschaft,
Freunden und
Bekannten ein
Frohes Osterfest.
Ihre Familie Trumpp
mit gesamtem Team!**

Mittwochs-

ANGEBOT

08.04.2025

**3 Stück
Schweineschnitzel aus
der Oberschale - natur**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 30.03.2026 – 03.04.2026

Montag	1. die heißgeräucherte fränkische Bratwurst an Kartoffelstampf mit Sahnemeerrettich	8,90
	2. Ofenmöhrrchen auf Kartoffelstampf	8,50
Dienstag	1. Hacksteaks „Caprese“ an Tomatensoße dazu Nudeln und 3erlei Salat	9,50
	2. Pasta mit Bärlauchsoße und 3erlei Salat	8,90
Mittwoch	1. Hähnchennuggets mit Kräuterquark und Kartoffeln	8,90
	2. Kohlrabinuggets mit Kräuterquark und Kartoffeln	8,50
Donnerstag	1. Schweinefleischrouladen mit Klößen dazu Rahmwirsing	9,80
	2. Rotbarschfilet auf Rahmwirsing dazu Kräuterkartoffeln	9,80
Freitag	Karfreitag - kein Mittagstisch	-

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 06.04.2026 – 10.04.2026

Montag	Ostermontag – kein Mittagstisch	-
	-	-
Dienstag	1. Pfannengyros mit Reis dazu Weißkrautsalat und körniger Zatziki	9,50
	2. Pfannengemüse mit Reis und körniger Zatziki	8,50
Mittwoch	1. geschmortes Rinderherz mit Zwiebelsoße und Blumenkohl-Kartoffel-Stampf	8,90
	2. nussiger Camembert an Blumenkohl-Kartoffel-Stampf	8,50
Donnerstag	1. Käseschnitzel nach Allgäuer Art mit Spätzle und Bohnensalat	9,50
	2. Käsespätzle nach Allgäuer Art dazu Bohnensalat	9,20
Freitag	gemischter Braten dazu Klöße und Karottengemüse	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