



Schweinerückensteak
Mariniert, ideal für Grill und Pfanne

100 g **1,59 €**

Hacksteaks „Bärlauch“
Im Speckmantel, bratfertig vorbereitet

100 g **1,49 €**

Fränkische Stadtwurst
Fein abgeschmeckt mit Majoran,
heiß und kalt immer ein Genuss

100 g **1,49 €**

Gelbwurst
Auch mit Petersilie, leicht und
bekömmlich, mild gewürzt

100 g **1,49 €**

Bunter Frühlingsalat
mit Fleischwurst, Cocktailtomaten,
Salatgurke, Mais, Zwiebelringen und klares Dressing

100 g **1,69 €**

Besuchen Sie uns unter 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 13.04.2026 - 25.04.2026

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

15.04.2026

**3 Stück
Schweinesteaks vom
Hals, grillfertig
mariniert**

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Leckere
Grillspezialitäten,
natürlich auch in
unseren Automaten
in Schillingsfürst und
Diebach

Mittwochs-

ANGEBOT

22.04.2026

**500 g Pfannengyros,
grillfertig mariniert**

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 13.04.2026 – 17.04.2026

Montag	1. bunter Rindfleisch-Nudel-Topf mit Schmand	8,90
	2. Nudeln mit grünem Spargel und Kräuter-Sahne-Soße	8,90
Dienstag	1. Schweinefleischragout „Braumeister“ mit Spätzle und Karottensalat	9,20
	2. Spargelragout mit Spätzle und Karottensalat	9,80
Mittwoch	1. Chicken Wings mit Kartoffelsalat	8,90
	2. Blumenkohl-Frikadellen mit Kartoffelsalat	8,50
Donnerstag	1. Cordon bleu mit Bechamelkartoffeln dazu 3erlei Salat	9,50
	2. Gratinierte Kohlrabischeiben mit Bechamelkartoffeln dazu 3erlei Salat	8,90
Freitag	Rinderbrust geschmort mit Schwarzwurzelgemüse und Klöße	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 20.04.2026 – 24.04.2026

Montag	1. Bratwürste „Bärlauch“ mit Sellerie-Kartoffelstampf	8,90
	2. geschmorte Karotten auf Erbsen-Kartoffelstampf	8,90
Dienstag	1. Schweinesteak an Gorgonzola und Birne dazu grüne Nudeln und Rote Bete Salat	9,50
	2. Pasta mit Gorgonzola-Spinatsoße dazu Rote Bete Salat	8,90
Mittwoch	1. Schaschliktopf mit Reis	8,90
	2. Tomatenrisotto mit Zucchiniwürfeln	8,50
Donnerstag	1. Schweinemedallions in Pfefferrahmsoße dazu Nudeln und gem. Salat	9,50
	2. Lachssteak auf Butternudeln dazu gemischter Salat	9,80
Freitag	Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Gartengemüse und Klößen	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