



Zu Pfingsten gibt's wieder leckeres vom Frankenhöhe-Lamm und natürlich auch leckere Grillspezialitäten – nur solange der Vorrat reicht

Krustenbraten

Aus der Keule, mit Schwarte, der leckere Sonntagsbraten

1 kg **9,99 €**

Das leckere Grillkotelett

Lecker mariniert

100 g **1,39 €**

Schinkenwurst „Stuttgarter Art“

Mit fein zerkleinertem Rinderherz und Pistazien

100 g **1,59 €**

Bunt gemischter Aufschnitt

Mit Bierschinken
- lecker für die Vesperplatte

100 g **1,79 €**

Schinken-Spargel-Salat

Mit gekochtem Schinken, grünem Spargel, Cocktailtomaten und leichtes Joghurt-Mayodressing

100 g **1,99 €**

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 11.05.2026 -23.05.2026

Cordon-Bleu mit Bechamelkartoffeln

Zutaten für 4 Personen: 1 kg festkochende Kartoffeln, Salz, 4 Kalbsschnitzel je ca. 160 g, 2 Scheiben gekochten Schinken, 2 Scheiben Käse, Pfeffer, 1 Zwiebel, 2 EL Butter, 2 EL Mehl, 400 ml Milch, 100 ml Brühe, 100 g Schlagsahne, 2 EL Öl, 1 Prise Muskat, 4 EL gehackte Petersilie, Holzspießchen

Kartoffeln waschen, mit Schale ca. 20 Minuten in Salzwasser garen. Schnitzel trocken tupfen, mit je ½ Scheibe Schinken und Käse belegen, zusammenklappen, feststecken, salzen und pfeffern. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Kartoffeln abgießen, pellen, würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin 2 Minuten andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anrösten. Milch und Brühe einrühren. 3 Minuten köcheln lassen. Sahne und Kartoffel zugeben. Bei kleiner Hitze 4-5 Minuten köcheln. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Fleisch darin rundum ca. 8 Minuten braten. Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Petersilie unterrühren. Alles anrichten.

Mittwochs-

ANGEBOT

13.05.2026

3 Stück marinierte Kammsteaks, ideal für den Grill und Pfanne

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

**Mit Genuss durch
den Frühling!
Leckere und leichte
Fleisch- und
Grillspezialitäten –
immer ein
Geschmackserlebnis**

Mittwochs-

ANGEBOT

20.05.2026

3 Stück Schweineschnitzel aus der Oberschale

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 11.05.2026 – 15.05.2026

Montag	1. Cremiger Gyrostopf mit Reis und Krautsalat	9,20
	2. cremiges Gemüsecurry im Gyros-Style mit Krautsalat	9,20
Dienstag	1. Schweinemedaillons „Gärtnerin“ mit Spätzle dazu bunter Salat	9,50
	2. Spätzlepfanne „Gärtnerin“ mit buntem Salat	8,90
Mittwoch	1. kleine fränkische Grillbratwürstchen auf Sauerkraut mit Kartoffeln	9,20
	2. gratinierte Bärlauchknödel auf Rahmkraut	8,90
Donnerstag	Feiertag	-
	-	-
Freitag	Sauerbraten mit Klößen und Apfelrotkohl	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 18.05.2026 – 22.05.2026

Montag	1. Schweinefleisch-Sauerkrautpfanne mit Schupfnudeln	9,20
	2. Schupfnudeln mit Kräuter-Rahm und Mozzarellabällchen	8,90
Dienstag	1. Bologneseschnitzel mit Nudeln dazu 3erlei Salat	9,50
	2. Sellerieschnitzel auf Tomatennudeln dazu 3erlei Salat	8,90
Mittwoch	1. kross gebratene Wienerle auf Linsengemüse mit Spätzle	8,90
	2. cremiger Sellerie-Spätzletopf mit Brösel	8,90
Donnerstag	1. Hähnchenschnitzel in Knusperpanade mit Ofenkartoffeln und Spitzkrautsalat	9,50
	2. Salzkartoffeln in würziger Soße dazu Spitzkohl	8,90
Freitag	gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeeren	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