



Metzgerei • Feinkost

TErich
rumpp



**Lecker marinierte Medaillons
aus der Keule**

Super zart - ideal zum Grillen

100 g **1,59 €**

Das kleine Grillröllchen

Vom Schweinebauch, grill- und
bratfertig hergerichtet

100 g **1,49 €**

Wienerle ohne Haut

„Berner Art“ im Speckmantel

100 g **1,59 €**

Gekochte Zwiebelwurst

Fein abgeschmeckt mit geschmorten
Zwiebeln

100 g **1,49 €**

Gekochter Hinterschinken

Ideal zum frischen Spargel

100 g **2,19 €**

Wurstsalat „Schweizer Art“

Mit Brühwurst, Emmentaler, Zwiebelringen,
klares Dressing

100 g **1,79 €**

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 25.05.2026 - 06.06.2026

Schweinefilet mediterrane Art

Zutaten für 4 Personen: 250 Zartweizen (Ebly), Salz, 100 g grüne Oliven (ohne Stein), 4 Stiele Petersilie, 600 g Schweinefilet, 1 EL Pflanzenöl, Pfeffer, 200 g Feta, 2 EL Zitronensaft, 1 TL abgeriebene Bio-Zitronenschale, 2 EL Ajvar

Zubereitung: Zartweizen nach Packungsanweisung in Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Inzwischen Oliven halbieren. Petersilienblätter abzupfen und grob hacken. Filet trocken tupfen, von Fett und Sehnen befreien. Filet in 8 Medaillons schneiden und in einer Pfanne im heißen Öl auf beiden Seiten kurz kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Hitze reduzieren. Oliven mit in die Pfanne geben und den Feta über das Fleisch bröckeln. Zitronensaft mit etwas Wasser angießen und Zitronenschale über den Käse streuen. Pfannendeckel auflegen und einige Minuten garziehen lassen. Weizen nach Bedarf abtropfen lassen und zurück im Topf mit Ajvar mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Filet auf einer Platte oder Teller anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Mittwochs-

ANGEBOT

27.05.2026

**500 g
Fleischwurst im Ring,
mit feiner
Knoblauchnote**

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

03.06.2026

**500 g
Schweinegeschnetzeltes,
pfannenfertig**

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 25.05.2026 – 29.05.2026

Montag	Feiertag	-
	-	-
Dienstag	1. fränkische Bratwurst an Zwiebel-Senfsoße dazu Quetschkartoffeln	9,20
	2. cremiger Spargel weiß/grün mit Quetschkartoffeln	9,20
Mittwoch	1. Pfannengyros „Kreta“ mit Reis, Zaziki und Weißkrautsalat	9,50
	2. Pilz-Gyros auf Tomatenrisotto und Zaziki dazu Weißkrautsalat	9,50
Donnerstag	1. Paprikarahmschnitzel mit Nudeln dazu bunter Salat	9,50
	2. Tagliatelle mit grünem Spargel und Butterbrösel dazu bunter Salat	9,50
Freitag	gemischter Braten mit Klößen dazu buntes Frühlingsgemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 01.06.2026 – 05.06.2026

Montag	1. die weiße Currywurst „spezial“ mit Reis	9,20
	2. grünes Curry mit Spargel und Reis	9,20
Dienstag	1. Bierkutschersteak mit Zwiebeln und Speckhaube dazu Rosmarinkartoffeln und 3erlei Salat	9,50
	2. Kohlrabi-Pilzpfanne mit Rosmarinkartoffeln und 3erlei Salat	9,20
Mittwoch	1. Rindergulasch mit Nudeln dazu gemischter Salat	9,80
	2. Lachssteak auf Tomatennudeln dazu gemischter Salat	9,80
Donnerstag	Feiertag	-
	-	-
Freitag	Zwiebelrostbraten nach schwäbischer Art mit Klößen dazu Karotten-Kohlrabigemüse	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