



### Krustenbraten aus der Keule mit Schwarte

der leckere Sonntagsbraten

1 kg **9,99 €**

### Holzfüllersteak

aus der Hüfte, mit Schwarte  
ideal für den Grill

100 g **1,39 €**

### die kleine Grillbratwurst "beschwipster Apfel"

mit in Gin getränkten Apfelstücken

100 g **1,89 €**

### feiner Fleischkäse

ideal in Streifen zu Wurstsalat  
oder für's schnelle Mittagessen  
mit Kartoffelsalat

100 g **1,39 €**

### bunter Sommersalat

mit Gabelspaghetti, Brühwurst, Mais,  
Zucchini, Paprikastreifen, blauen Zwiebeln  
und klarem Dressing

100 g **1,79 €**

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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 08.06.2026 - 20.06.2026**

## 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

10.06.2026

**4 Stück  
Schweine-  
Rückensteaks  
mariniert  
grill und bratfertig**

für nur

**4<sup>90</sup>**

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

### NEU in unserem Automaten

**Grillfackeln vom  
Schweinebauch**

**Grillwürste  
"Berner Art"**

**Fleischröllchen  
"Allgäuer Art"**

### Mittwochs- ANGEBOT

17.06.2026

**3 Stück  
Steaks vom  
Schweinehals  
natur**

für nur

**4<sup>90</sup>**

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 08.06.2026 – 12.06.2026

Montag	1. 2 Fleischspieße mit Reis	9,20
	2. Spargelrisotto mit Erdbeertopping	9,50
Dienstag	1. Hähnchenschenkel mit Kartoffel-Gurkensalat dazu Krautsalat rot/weiß	9,50
	2. Lauwarmer Kartoffel-Zucchiniislat mit grünem Pesto	9,20
Mittwoch	1. 2 Grillwürste "Berner Art" im Speckmantel mit Ofenkartoffeln und Kräuterdips	9,20
	2. cremiger Spargel-Kartoffel-Auflauf	9,50
Donnerstag	1. Schweinesteak "Jäger Art" mit Spätzle dazu 3erlei Salat	9,50
	2. Käsespätzle "Allgäuer Art" dazu 3erlei Salat	9,00
Freitag	Schweinebraten mit Klößen dazu leichtes Sommergemüse	9,80

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 15.06.2026 – 19.06.2026

Montag	1. Sommerlicher Rindfleisch-Nudel-Topf	9,20
	2. Sommerliche Wirsing-Nudelpfanne mit Mozzarella und Pinienkernen	9,20
Dienstag	1. Hähnchenbrust auf Quinoa-Langkornreis dazu Zucchini-Tomatengemüse	9,50
	2. Ebly-Risotto mit Zucchini und Knoblauchbrösel	9,20
Mittwoch	1. Spargelmaultaschen mit Schmorzwiebeln auf Quetschkartoffeln	9,50
	2. Sommerliche Buchweizen-Kartoffelpfanne	9,20
Donnerstag	1. Leiterle "Bierbrauer Art" mit Kartoffelsalat dazu gemischter Salat	9,50
	2. Spargelröllchen paniert mit Kartoffelsalat und gemischter Salat	9,50
Freitag	Lammbraten mediterran mit Klößen und Gemüse	9,80

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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