



Schweinekamm

Fein mariniert, ideal als Braten
- immer saftig oder auch als Grillsteak

1 kg **9,99 €**

„RINDI“

Kleines Medaillon mariniert und
aufgespießt, lecker zum Grillen!

100 g **2,49 €**

Grillbratwürste „Felino“

Mit ganzen Fenchelsamen

100 g **1,89 €**

Fein würzige Schinkenlyoner

Mit Würfeln von gekochtem Schinken
und Pistazien

100 g **1,59 €**

Delikates Leberwurst

Fein zerkleinert, super streichfähig,
lecker auf der Frühstücksemmel

100 g **1,59 €**

Nudelsalat „mediteran“

Mit gebratenem Gemüse, Fetakäse,
blauen Zwiebeln, klares 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 22.06.2026 - 03.07.2026

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

24.06.2026

5 Stück Wiener ohne Haut, ideal zum Grillen

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

NEU im Sortiment!

Schnitt- und Weichkäse in verschiedenen Sorten aus Triesdorf!"

Mittwochs-

ANGEBOT

01.07.2026

3 Kammsteaks vom Schweinehals,

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 22.06.2026 – 26.06.2026

Montag	1. Spaghetti „Bolognese“	9,20
	2. Spaghetti mit Tomaten-Sahne-Soße und Mozzarellabällchen	9,20
Dienstag	1. Schweinesteak „Gärtnerin“ mit Knöpfle dazu gekochter Karottensalat	9,50
	2. Knöpfle mit Kohlrabi-Karotten-Soße	9,20
Mittwoch	1. kleine Grillbratwürste auf Rahmkraut und Kartoffelstampf	9,50
	2. Sellerieschnitzel auf Kartoffelstampf	9,20
Donnerstag	1. Schweinemedallions mediteran mit Feta, Zartweizen und gem. Salat	9,50
	2. gebratener Fetakäse auf Zartweizen dazu gemischter Salat	9,20
Freitag	Rinderrahmbraten mit Klößen dazu buntes Paprika-Zwiebel-Gemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 29.06.2026 – 03.07.2026

Montag	1. Currywurst rot-weiß mit Reis	9,20
	2. Tomatenrisotto mit Zucchiniwürfeln	8,90
Dienstag	1. Kammsteak „Rustico“ mit Zwiebel-Brotkruste dazu Spätzle und 3erlei Salat	9,50
	2. Champignons in Rahmsoße mit Spätzle und 3erlei Salat	9,50
Mittwoch	1. Hähnchenfrikassee mit Nudeln	9,50
	2. Kohlrabi-Pilzfrikassee mit Nudeln	9,20
Donnerstag	1. geschmortes Rinderherz mit Schmorzwiebelsoße dazu Salzkartoffeln	9,50
	2. Zander mit geschmorten Dill-Gurken dazu Salzkartoffeln	9,80
Freitag	Schweinefleischrouladen mit Klößen dazu 2erlei 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