



Sommerpause!

Vom 13.07. bis einschließlich 21.07.2026
sind unsere Geschäfte in Schillingsfürst un
Rothenburg o.d.Tbr. geschlossen.
Am Mittwoch, 22.07.2026 geht's wieder los!

Schweineschnitzel

Aus der Oberschale,
auch pfannenfertig paniert

100 g **1,79 €**

Schweinegeschnetzeltes

Pfannenfertig in Variationen

100 g **1,69 €**

Feine Grillbratwurst „Felino“

Mit ganzen Fenchelsamen
- einfach nur lecker

100 g **1,89 €**

Fränkische Stadtwurst

Mit feiner Mayorannote,
heiß und kalt ein Genuss

100 g **1,49 €**

Fränkischer Wurstsalat

Mit Fleischwurst, Stadtwurst,
Blutwurst, Gewürzgurke und Zwiebelringen

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 06.07.2026 - 11.07.2026

Curry-Würstchen-Eintopf

Zutaten für 4 Personen: 2 rote Paprikaschoten, 1 Zucchini, 2 Süßkartoffeln, 1 Glas Silberzwiebeln (Abtropfgew. 190 g), 4 EL Öl, 1 Dose Kirschtomaten (400 g), 250 g Curryketchup, 400 ml Gemüse-Brühe, Salz, Pfeffer, 1 Bund Lauchzwiebeln, 12 fränkische Rostbratwürstchen, 2 EL Currypulver, 1 Baguette

Zubereitung: Paprika halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Zucchini waschen, halbieren und schräg in Stücke schneiden. Süßkartoffel schälen und grob würfeln. Zwiebeln abtropfen lassen. In einen großen Topf 2 EL Öl erhitzen und das Gemüse darin 5 Minuten anbraten. Tomaten, Currysauce und Brühe dazugeben und 15 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Inzwischen Lauchzwiebeln waschen und schräg in Ringe schneiden. Bratwürste in Stücke schneiden und im restlichen Öl (2EL) in einer Pfanne braten. Dann zur Sauce geben und diese mit Currypulver würzen. Würstchengulasch mit Lauchzwiebeln garnieren und mit dem Baguette servieren.

Mittwochs-

ANGEBOT

07.07.2026

**500 g Minutensteaks
mariniert – ideal für
Grill und Pfanne**

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

**Unsere Automaten
sind aufgefüllt mit
leckeren Steaks,
Grillwürsten in
Variationen,
Geräuchertem, Käse
und Konserven
24/7 geöffnet**

Mittwochs-

ANGEBOT

15.07.2026

Uralub

für nur

4⁹⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 06.07.2026 – 10.07.2026

Montag	1. Bratwurstgulasch mit Spitzkohl und Kräuterkartoffeln	9,20
	2. Spitzkohlpfanne mit geschmolzenem Feta dazu Kräuterkartoffeln	9,00
Dienstag	1. Käseschnitzel „Schweizer Art“ mit Spätzle dazu gekochter Karottensalat	9,50
	2. deftige Wirsing-Spätzle-Pfanne mit Käsewürfeln	9,00
Mittwoch	1. gefüllte Paprika mit Hackfleisch dazu Risoni Reis	9,50
	2. gefüllte Paprika „Gärtnerin“ dazu Risoni Reis	9,20
Donnerstag	1. Rindergeschnetzeltes Stroganoff Art mit Butternudeln dazu Rote Bete Salat	9,80
	2. Lachssteak auf Butternudeln dazu Rote Bete Salat	9,80
Freitag	Schweinebraten „Jäger Art“ mit Klößen dazu Gartengemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 13.07.2026 – 17.07.2026

Montag	-	-
	-	-
Dienstag	-	-
	-	-
Mittwoch	-	-
	-	-
Donnerstag	-	-
	-	-
Freitag	-	-

Urlaub

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