



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 20.07.2026 - 01.08.2026

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

22.07.2026

**500g
Hackfleisch gemischt
Rind u. Schwein**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

NEU in der

Bedientheke!!

**fine Schnittkäse-
variationen aus**

Triesdorf

**z.B. mit Chili,
kräuter natur und
Boxhornklee**

Mittwochs-

ANGEBOT

29.07.2026

**500g
Schweinegeschntzeltes
„Gyos“ pfannenfertig**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 20.07.2026 – 24.07.2026

Montag	noch geschlossen	-
	-	-
Dienstag	noch geschlossen	-
	-	-
Mittwoch	1. Linsengemüse mit Wienerle und Spätzle	9,20
	2. mediteranes Linsengemüse mit Spätzle	9,00
Donnerstag	1. Schweineschnitzel mit geschmorter Zwiebelhaube, Rosmarinkartoffeln und Salat	9,50
	2. Sellerieschnitzel an Rahmkartoffeln und Salat	9,20
Freitag	Rinderbraten an Pilzrahmsoße, Klöße und mediterranes Gemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 27.07.2026 – 31.07.2026

Montag	gebackener Fleischkäse mit Zwiebeln und Ei dazu Kartoffel- Gurken- Salat	9,20
	Blumenkohlaler mit Kartoffel- Gurkensalat	8,90
Dienstag	Hähnchenschenkel „Black Pepper“ mit Ofenkarotten dazu Quetschkartoffeln	9,50
	Zucchini- Fetakäsepäckchen mit Strauchtomaten	8,90
Mittwoch	Schwäbisches Maultaschenpfännle	8,90
	Rigatoni mit Ofengemüse und feinen Ricottanocken	8,90
Donnerstag	Hacksteaks „Milanese“ an Tomatensoße, Nudeln und Salat Italien	9,50
	Nudeln mit Brokkoli, karamellisierte Tomaten	9,50
Freitag	Rinderrouladen mit Klößen dazu buntes Sommergemüse	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