



Saftige Cheddar-Bacon-Täschchen

Vom Schweinerücken, pfannenfertig

100 g **1,59 €**

Schweinerückensteaks

Mariniert, ideal für Grill und Pfanne

100 g **1,39 €**

Feine Zungenlyoner

Mit gewürfelter, gekochter Zunge und gehackten Pistazien

100 g **1,39 €**

Fleischwurst im Ring

Mit feiner Knoblauchnote, auch ideal für z. B. Wurstsalat

100 g **1,39 €**

Wurstsalat leicht und frisch

Mit Brühwurst, Gewürzgurken, Zwiebelringen und 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 03.08.2026 - 15.08.2026

Steak mit Gelbe-Bete-Salat

Zutaten für 4 Personen: 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 3 Zweige Thymian, 1 TL Pfefferkörner, Salz, 500 g gelbe Bete, 50 g Ruccola, 4 Zweige Petersilie, 3 EL Obstessig, 1 TL Honig, Pfeffer, 7 EL Olivenöl, 140 g abgetropfte Kichererbsen aus der Dose, 4 Rindersteaks à 100 g

Dazu: eine Grillpfanne

Zubereitung (ca. 50 Minuten): Zwiebeln abziehen, vierteln. Knoblauch abziehen, halbieren. Zwiebeln und Knoblauch, Thymian und Pfefferkörner mit 1 Liter Wasser aufkochen. Fond ca. 10 Minuten ziehen lassen und mit Salz würzen. Gelbe Bete schälen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. 10-15 Minuten im Fond köcheln, abtropfen und auskühlen lassen. Ruccola abbrausen, abtrocknen und putzen. Petersilienblätter abzupfen und hacken. Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. 5 EL Olivenöl unterschlagen. Petersilie unterrühren. Gelbe Bete und Kichererbsen auf Teller verteilen. Mit der Vinaigrette beträufeln. 2 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Fleisch 2-3 Minuten pro Seite braten, salzen, pfeffern. Fleisch in breite Streifen schneiden. Mit Ruccola auf dem Salat anrichten. Dazu passt: Baguette

Mittwochs-

ANGEBOT

05.08.2026

4 Stück
Schweinerückensteaks
mariniert

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

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

Mittwochs-

ANGEBOT

12.08.2026

500 g
Schweinegeschnetzeltes
pfannenfertig, fürs
schnelle Mittagessen

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 03.08.2026 – 07.08.2026

Montag	1. Schaschliktopf mit Reis	9,20
	2. Champignons mit Risotto-Erbsenfüllung	9,20
Dienstag	1. Schweinefleischröllchen auf überbackenen Ofenkartoffeln u Bohnensalat	9,50
	2. Ofenkartoffeln „Gärtnerin“ dazu Bohnensalat	9,50
Mittwoch	1. Paella mit Hähnchen und Chorizo	9,20
	2. Paella mit 2erlei Paprika, Oliven und Manchego	9,20
Donnerstag	1. Schweinemedallions in Frischkäse-Kräuter-Soße und Nudeln, 3erlei Salat	9,50
	2. Parmesan-Zucchini-Taler mit Nudeln und 3erlei Salat	9,20
Freitag	gemischter Braten dazu Klöße und Gartengemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 10.08.2026 – 14.08.2026

Montag	1. cremiger Gyrostopf mit Zucchini und Paprika dazu Reis	9,20
	2. Gemüse-Reistopf nach spanischer Art	9,20
Dienstag	1. Schweinesteak „Rustico“ mit Zwiebel-Gurke-Speck dazu Kräuterkartoffeln u Salat	9,50
	2. Rahmblumenkohl mit Kräuterkartoffeln und Salat	9,20
Mittwoch	1. Grillwürstchenspieße an mediterranen Kartoffelgemüse	9,50
	2. mediterranes Kartoffelgemüse mit Kräuterdip	9,20
Donnerstag	1. Hähnchenbrust „Caprese“ an Tomatennudeln dazu bunter Sommersalat	9,50
	2. Fusilli al Limone mit Basilikum dazu bunter Sommersalat	9,50
Freitag	Schweinebraten mit Klößen dazu Spitzkohl-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