



**Urlaubsbedingt gibt es vom
24.08.2026 bis 05.09.2026 nur Menu I**



Frisches Stielkotelett 100 g **1,29 €**
Natur oder auch mariniert zum Grillen

Schweinesteaks aus der Hüfte 100 g **1,39 €**
Fein mariniert, pfannen- und grillfertig

Zwiebelwurst gekocht 100 g **1,49 €**
Mit Röstzwiebeln, fein abgeschmeckt

Jagdwurst 100 g **1,69 €**
Mit magerer Fleischeinlage, lecker
z. B. als Brotbelag

Triesdorfer „Milde Gräfin“ 100 g **2,89 €**
Fränkischer Schnittkäse,
geräuchert, 50 % Fett i.Tr.

Wurstsalat „Schweizer Art“ 100 g **1,79 €**
Mit Brühwurst, Emmentaler,
Zwiebelringen und klarem Dressing

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 17.08.2026 - 29.08.2026

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

19.08.2026

3 Stück Kammsteaks
mariniert

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Triesdorfer „Milde
Gräfin“

Fränkischer
Schnittkäse,
geräuchert, 50 %
Fett i.Tr. 100 g
2,89 €

Mittwochs-

ANGEBOT

26.08.2026

5 Stück Wiener ohne
Haut, ideal zum Grillen

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Urlaubsbedingt gib es vom 24.08.2026 bis 05.09.2026 nur Menu I

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 17.08.2026 – 21.08.2026

Montag	1. Sommerlicher Rindfleischtopf mit Nudeln	9,50
	2. sommerlicher Gemüsenudeltopf	9,00
Dienstag	1. Hacksteaks „Hawaii“ mit Reis dazu 3erlei Salat	9,50
	2. Gemüsecurry „Hawaii“ mit 3erlei Salat	9,50
Mittwoch	1. sommerliche Schnitzelpfanne mit buntem Gemüse	9,20
	2. sommerliche Gemüsepfanne mit Quinoa	9,00
Donnerstag	1. Schweineschnitzel „Bolognese“ mit Nudeln dazu Tomatensalat	9,50
	2. gefüllte Backtomaten auf Nudeln Tomatensoße und Salat	9,20
Freitag	Rinderbraten in Rotwein-Zwiebelsoße mit Klößen dazu Ratatouille	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 24.08.2026 – 28.08.2026

Montag	1. Bratwurst auf Sauerkraut mit Kartoffeln	9,50
	-	-
Dienstag	1. Schweinemedallions „Hubertus“ mit Spätzle und Salat	9,50
	-	-
Mittwoch	1. Pasta mit Tomatensoße und Hackfleischbällchen	9,20
	-	-
Donnerstag	1. Kalbsrahmgulasch mit Nudeln dazu 3erlei Salat	9,80
	-	-
Freitag	gekochte Rinderbrust an Meerrettichsoße dazu Salzkartoffeln und Preiselbeeren	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