



Es gibt wieder frisches Lammfleisch von der Frankenhöhe  
– bitte vorbestellen, nur solange der Vorrat reicht!



Vorrat reicht!

**Schweinebraten aus der Keule** 1 5g **9,99 €**

Fein marmoriert, auch mit Schwarte  
- für den leckeren Sonntagsbraten

**Schweinefleischrouladen** 100 g **1,69 €**

Klassisch gefüllt mit Speck,  
Gurke und Zwiebel

**Feiner Aufschnitt** 100 g **1,89 €**

Mit Bierschinken - reich sortier

**Fränkische Stadtwurst** 100 g **1,49 €**

Mit feiner Mayorannote  
- heiß und kalt ein Genuss

**Triesdorfer „Boxhornklee“** 100 g **2,89 €**

Fränkischer Schnittkäse, 50 % Fett i. Tr.

**Schinken-Eier-Salat** 100 g **1,99 €**

Mit gekochtem Schinken, Eiern,  
Gewürzgurken und leichtes Mayodressing

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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 31.08.2026 - 12.09.2026**

## 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

02.09.2026

500 g Fleischwurst im Ring – ideal für Wurstsalat

für nur

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen Mengen

**4<sup>90</sup>**

### Triesdorfer

„Boxhornklee“  
Fränkischer  
Schnittkäse, 50 %  
Fett i.Tr. 100 g  
2,89 €

### Mittwochs-

## ANGEBOT

09.09.2026

500 g Fleischkäse zum selbstbacken, fürs schnelle Mittagessen

für nur

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen Mengen

**4<sup>90</sup>**

Urlaubsbedingt gib es vom 24.08.2026 bis 05.09.2026 nur Menu I

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 31.08.2026 – 04.09.2026

|            |                                                                              |      |
|------------|------------------------------------------------------------------------------|------|
| Montag     | 1. Spaghetti Bolognese                                                       | 9,00 |
|            | -                                                                            | -    |
| Dienstag   | 1. Ofenschnitzel mit Zwiebel-Speck und Käse dazu Quetschkartoffeln und Salat | 9,50 |
|            | -                                                                            | -    |
| Mittwoch   | 1. Jägerpfanne „Allgäu“ mit Spätzle                                          | 9,00 |
|            | -                                                                            | -    |
| Donnerstag | 1. Knusperhähnchen an Tomatensoße dazu Nudeln und 3erlei Salat               | 9,50 |
|            | -                                                                            | -    |
| Freitag    | Sauerbraten mit Klößen dazu Apfelrotkohl                                     | 9,80 |

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 07.09.2026 – 11.09.2026

|            |                                                                            |      |
|------------|----------------------------------------------------------------------------|------|
| Montag     | 1. Schaschliktopf mit Reis                                                 | 9,20 |
|            | 2. Wurzelgemüseragout mit Reis                                             | 9,00 |
| Dienstag   | 1. Zwiebelschnitzel mit Kräuterkartoffeln und gekochtem Karottensalat      | 9,50 |
|            | 2. Spitzkohl-Möhrenpfanne mit Kräuterkartoffeln                            | 9,00 |
| Mittwoch   | 1. Schlachtschüssel mit Blut- und Leberwurst, Bratwurst, Fleisch und Kraut | 9,80 |
|            | 2. gratinierte Semmelknödel auf Rahmkraut                                  | 9,00 |
| Donnerstag | 1. Schweinemedallions an Pilzrahmsoße mit Spätzle und Bohnensalat          | 9,50 |
|            | 2. Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit Bohnensalat                              | 9,20 |
| Freitag    | Zwiebelrostbraten an Klößen dazu buntes Karottengemüse                     | 9,80 |

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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