



Gulasch gemischt

Vom Schweinerücken, pfannenfertig

1 kg **9,99 €**

Der „Holzfäller-Braten“

Aus der Schweinehüfte, mit Schwarte

1 kg **9,99 €**

Fleischwurst

Im Ring, mit feiner Knoblauchnote

100 g **1,59 €**

Kräuter-Körner-Nuss Lyoner

Mit Haselnüssen, Gemüse, Sesam,
Leinsamen und Kräuter fein abgeschmeckt,
lecker zum Frühstück

100 g **1,59 €**

Fränkischer Wurstsalat

Mit Fleischwurst, Stadtwurst und Blutwurst

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 14.09.2026 - 25.09.2026

Gegrillte Bratwurstspieße mit Paprika

Zutaten für 4 Personen: 8 kleine rote Zwiebeln, je 1 rote und grüne Paprikaschote, 24 Rostbratwürste (ca. 500 g), 2 EL Öl, Salz, Pfeffer,

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

1. Die Zwiebeln abziehen, halbieren. Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Den Grill vorheizen. Jeweils 3 Würstchen mit den Zwiebelhälften und Paprikastücken auf Spieße stecken. Gemüse dünn mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Grillrost leicht ölen. Die Bratwurstspieße auf dem heißen Rost bei starker Hitze 10-12 Minuten grillen. Dabei mehrmals wenden.

Mittwochs-

ANGEBOT

16.09.2026

**500 g Gyros
pfannenfertig – fürs
schnelle Mittagessen**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Herbstzeit = Knödelzeit

**Es gibt wieder
Spinatknödel,
Semmelknödel und
Leberknödel**

Mittwochs-

ANGEBOT

23.09.2026

**4 Stück
Schweineschnitzel vom
Rücken, natur**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 14.09.2026 – 18.09.2026

Montag	1. Saure Kutteln mit Kartoffeln	8,90
	2. Erbsen Ricotta Bällchen mit Minz-Limetten-Mayo Dip	8,90
Dienstag	1. Fleischspieße mit Reis dazu 3erlei Salat	9,50
	2. Rote Bete Risotto mit Kürbisspalten aus dem Ofen	9,00
Mittwoch	1. Brokkoli-Würstchen-Auflauf mit Maccaronelli	9,20
	2. Brokkoli-Nudel-Auflauf	9,00
Donnerstag	1. Halsschnitzel paniert an gratinierten Kartoffeln dazu Rote Bete Salat	9,50
	2. paniierter Blumenkohl an gratinierten Kartoffeln dazu Rote Bete Salat	9,20
Freitag	gemischter Braten mit Klößen dazu herbstliches Mischgemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 21.09.2026 – 25.09.2026

Montag	1. Gyrospfanne „Korfu“ mit Zucchini, blauen Zwiebeln und Risoli-Reis-Nudeln	9,20
	2. Ofen Feta auf mediterranem Gemüse dazu Risoli-Reis-Nudeln	9,20
Dienstag	1. Hähnchenschenkel mit Kartoffel-Gurkensalat und gem. Salat	9,50
	2. Fetakäse paniert dazu Kartoffel-Gurkensalat und gem. Salat	9,50
Mittwoch	1. Hirtenmaccaroni Bolognese Art	9,00
	2. Hirtenmaccaroni Gärtnerin Art	9,00
Donnerstag	1. Bierbrauerschnitzel mit Ofenkartoffeln und gekochter Karottensalat	9,50
	2. Sellerieschnitzel mit Ofenkartoffeln und gek. Karottensalat	9,50
Freitag	Schweinebraten mit Klößen dazu Bayrisch Kraut	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