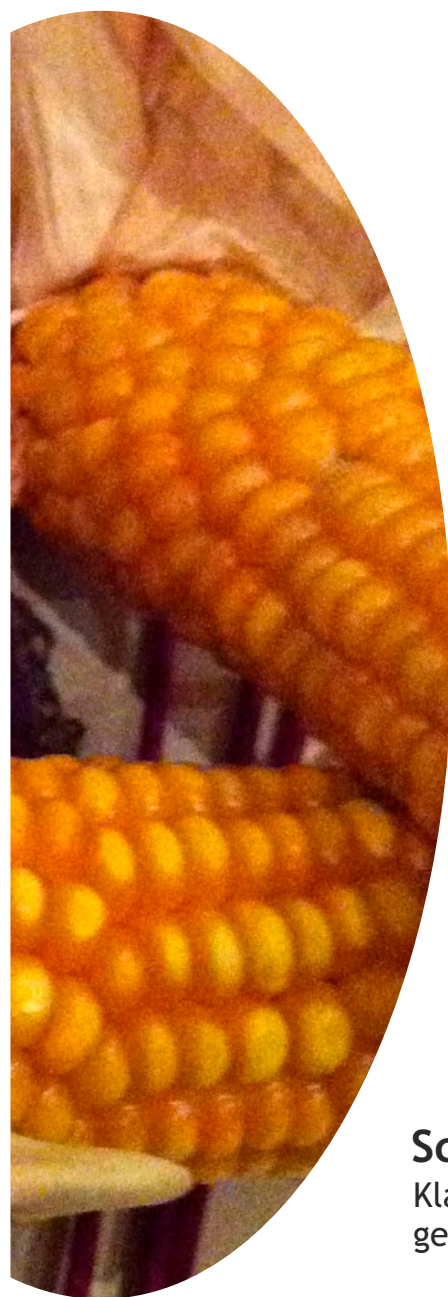




**Schweineschnitzel
aus der Oberschale**
Auch pfannenfertig paniert

100 g **1,49 €**

Cordon bleu
Gefüllt mit gekochtem Schinken
und Schnittkäse, pfannenfertig paniert

100g **1,59 €**

Gekochte Zwiebelwurst
Fein abgeschmeckt mit Röstzwiebeln,
streichart, ohne Leber

100 g **1,49 €**

Jagdwurst
Mit magerer Fleischeinlage,
auch lecker paniert und ausgebacken z. B. mit Kartoffelsalat

100 g **1,49 €**

Schinken-Eier-Salat
Klassisch mit Gewürzgurken,
gekochtem Schinken und Salatmayo

100 g **1,99 €**

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 28.09.2026 - 09.10.2026

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

30.09.2026

**500 g Schweinegulasch
pfannenfertig – fürs
leckere Schmorgericht**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Herbstzeit = Knödelzeit

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

Mittwochs-

ANGEBOT

07.10.2026

**3 Paar Wienerle, ideal für
Herbstliche Eintöpfe**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 28.09.2026 – 02.10.2026

Montag	1. kleine Bratwürstle auf Rahmkraut dazu Kartoffeln	8,90
	2. Ofenkartoffeln auf Rahmkraut und Fetakäsecreme	8,90
Dienstag	1. Cordon bleu an grünen Bohnen dazu Rahmkartoffeln	9,50
	2. Rote Bete Schnitzel an grünen Bohnen mit Rahmkartoffeln	9,20
Mittwoch	1. Hähnchenbrust süß-sauer mit Asiagemüse dazu Reis	9,20
	2. gebratener Reis mit Asiagemüse	9,00
Donnerstag	1. Schweinemedaillons an Pfefferrahmsoße dazu Nudeln und 3erlei Salat	9,50
	2. Lachssteak auf Kürbisdudeln dazu 3erlei Salat	9,80
Freitag	geschmorte Rinderbrust mit Schwarzwurzelgemüse dazu Klöße	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 05.10.2026 – 09.10.2026

Montag	1. Ofengulasch „Rustico“ mit gebutterten Knöpfle	9,00
	2. Rahmchampignons auf Nusspätzle	8,90
Dienstag	1. Schweinesteak mit Gorgonzola und karamellisierte Birne, grüne Nudeln und Rote Bete Salat	9,50
	2. Spinatnudeln an Gorgonzolasoße mit Tomatenwürfeln	9,50
Mittwoch	1. Rigatoni mit Champignons und Bratwurst	9,20
	2. Röstitaler „Hubertus“	9,00
Donnerstag	1. Kachelfleisch an Kartoffel-Kürbis-Stampf dazu Apfelrotkraut	9,50
	2. Kartoffelstampf mit Kürbis und Zwiebelgemüse	9,20
Freitag	Rinderrouladen mit Rahmwirsing und Klöße	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