



Frische Stielkotelett

Auch pfannenfertig paniert

100 g **1,29 €**

Schweinemedallions

Aus der Keule, fein marmoriert

100 g **1,59 €**

Fränkische Bratwurst „Herbst Style“

Mit Maronen und Estragon

100 g **1,79 €**

Feinwürzige Bierwurst

Auch herzhaft mit gewürfeltem Emmentaler

100 g **1,79 €**

Wurstsalat „Schweizer Art“

Mit Brühwurst, Schnittkäse,
Zwiebeln und klarem Dressing

100 g **1,69 €**

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 12.10.2026 - 24.10.2026

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

14.10.2026

**3 Stück
Schweineschnitzel aus
der Oberschale**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Triesdorfer

**Käsespezialitäten
mit Boxhornklee,
Kräutern, Chili oder
auch natur, herzhaft
und mild**

Mittwochs-

ANGEBOT

21.10.2026

**4 Stück
Schweinerückensteaks
mariniert**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 12.10.2026 – 16.10.2026

Montag	1. Rindfleisch-Kartoffel-Topf mit Paprika	9,20
	2. Wurzelgemüse-Kartoffel-Topf mit Schmand	9,00
Dienstag	1. Hackbraten „Hubertus“ mit Spätzle dazu Rote Bete Salat	9,50
	2. Spätzle-Gemüse-Pfanne dazu Rote Bete Salat	9,20
Mittwoch	1. Ragout von der Rinderleber mit Apfel und Zwiebel dazu Kartoffelpüree	9,20
	2. Ragout vom Kürbis, Zucchini und Maronen mit Kartoffelpüree	9,00
Donnerstag	1. Hähnchenkeule in süß-sauer Soße dazu Reis und bunter Salat	9,50
	2. Buchweizenrisotto mit Zucchini und Kürbis	9,00
Freitag	Rinderrahmbraten mit herbstlichem Gemüse und Klöße	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 19.10.2026 – 23.10.2026

Montag	1. Gyrostopf cremig mit Zucchini und Paprikadazu Risolli-Reisnudeln	9,20
	2. Tomatenrisotto mit Zucchini-Würfeln	9,00
Dienstag	1. Schweinesteak „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebel Haube und Schnittlauchkartoffeln	9,50
	2. Schmorkarotten aus dem Ofen auf Röstitaler	9,20
Mittwoch	1. Hähnchenragout mit Kürbis und Pilzen dazu Nudeln	9,20
	2. kleine Kürbisknodel auf Apfelrotkohl	9,00
Donnerstag	1. Schweinefleischröllchen an Zwiebel-Senf-Soße dazu Spätzle und bunter Salat	9,50
	2. Käsespätzle „Allgäuer Art“ mit buntem Salat	9,20
Freitag	Rinderhochrippe geschmort an fruchtiger Pflaumensoße, Klöße und Rosenkohl	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