



Wir machen eine kurze Pause! Vom 02.11. bis einschließlich 10.11.2026 sind unsere Geschäfte in Schillingsfürst und Rothenburg geschlossen!
Ab Mittwoch, 11.11.2026 geht's wieder los!

Ab Mittwoch, 11.11.2026 gibt's Fleisch vom Dexter Ochse
Die kleinste Rinderrasse Europas, Mutterkuhhaltung,
ganzjährige Weidehaltung, hohe Fleischqualität!!
Nur solange der Vorrat reicht.



Schweineschnitzel

Aus der Oberschale,
auch pfannenfertig paniert

100 g **1,39 €**

Gulasch gemischt

Vom Rind und Schwein,
ideal für leckere Schmorgerichte

100g **0,99 €**

Roter Fleischpresssack

Mit Blut, feinem Backenfleisch und
Speck, lecker abgeschmeckt mit Mayoran

100 g **1,39 €**

Fränkischer Presskopf

Im Naturdarm, angeraucht, mit Kopf-
und Schulterfleisch, ideal für den fränkischen Vesper

100 g **1,39 €**

Fleischsalat

Mit gemischter Brühwurst,
Gewürzgurken und feiner Salatmayonaise

100 g **1,49 €**

Triesdorfer Schnittkäse

Mit Boxhornkleesamen, mild-nussig
im Geschmack, 50 % Fett i.Tr.

100 g **2,89 €**

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 26.10.2026 - 07.11.2026

Cheddar-Roastbeef-Röllchen

Für 4 Portionen, dazu braucht man evtl. kleine Holzspießchen,
200 g Cheddar (am Stück), 5 große Gewürzgurken, 400 g dünne Roastbeefscheiben (vom Metzger dünn aufschneiden lassen), 3 EL Ajvar (würzige Paprikapaste), ca. 3 EL Olivenöl und 3 EL Olivenöl zum Einstreichen, Meersalz und Pfeffer

Zubereitung (ca. 35 Minuten): Käse erst in Scheiben, dann in Stifte schneiden. Gurken ebenfalls in Stifte schneiden. Die Roastbeefscheiben halbieren und gleichmäßig dünn mit Ajvar bestreichen. Käse und Gurkenstifte darauf verteilen und alles einrollen. Die Röllchen evtl. mit Hilfe von kleinen Spießen fixieren. Die Röllchen rundum mit Öl bestreichen und in einer heißen Pfanne (oder auf dem heißen Stein vom Raclette-Grill) ca. 5 Minuten braten, bis der Käse leicht geschmolzen, das Fleisch aber noch rosa ist. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Mittwochs- ANGEBOT

28.10.2026

**500 g Gyros
pfannenfertig gewürzt**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

**Unsere Automaten
sind aufgefüllt mit
leckeren
Fleischspezialitäten,
Würstchen in
verschiedenen
Variationen,
Geräuchertem und
verschiedenen
Konserven
24/7 geöffnet**

Mittwochs- ANGEBOT

04.11.2026

Urlaub

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁹⁰

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 26.10.2026 – 30.10.2026

Montag	1. Maronen-Estragon-Bratwurst mit Schmorzwiebeln dazu Quetschkartoffeln	9,20
	2. Wurzelgemüse mit Quetschkartoffeln und Schmand	9,00
Dienstag	1. Schweinemedallions in Champignonrahmsoße mit Nudeln dazu Krautsalat rot-weiß	9,50
	2. Rahmchampignons auf grüner Tagliatelle dazu Krautsalat rot-weiß	9,20
Mittwoch	1. Linsen mit geräuchertem Kasslerhals dazu Spätzle	9,20
	2. Ragout vom Kürbis, Zucchini und Maronen mit Spätzle	9,00
Donnerstag	1. Rinderrahmgulasch mit gratinierten Kartoffeln und 3erlei Salat	9,80
	2. Sellerieschnitzel an gratinierten Kartoffeln und 3erlei Salat	9,50
Freitag	Sauerbraten mit Klößen dazu herbstliches Apfelrotkraut	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 02.11.2026 – 06.11.2026

Montag	-	-
	-	-
Dienstag	-	-
	-	-
Mittwoch	-	-
	-	-
Donnerstag	-	-
	-	-
Freitag	-	-

Urlaub

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