

Metzgerei • Feinkost

Erich Trumpp



Ab Mittwoch, 11.11.2026 sind unsere Geschäfte wieder geöffnet!

Ab sofort auch zartgereiftes Fleisch vom Dexter Ochsen der kleinsten Rinderrasse Europas. Sie leben in Mutterkuhhaltung ganzjährig auf der Weide.
Bitte vorbestellen! Nur solange der Vorrat reicht!



Schweineschnitzel — 100 g 1,39 €
Aus der Oberschale,
auch pfannenfertig paniert

Gulasch gemischt — 100g 0,99 €
Vom Rind und Schwein,
ideal für leckere Schmorgerichte

Roter Fleischpresssack — 100 g 1,39 €
Mit Blut, feinem Backenfleisch und
Speck, lecker abgeschmeckt mit Mayoran

Fränkischer Presskopf — 100 g 1,39 €
Im Naturdarm, angeraucht, mit Kopf-
und Schulterfleisch, ideal für den fränkischen Vesper

Fleischsalat — 100 g 1,49 €
Mit gemischter Brühwurst,
Gewürzgurken und feiner Salatmayonaise

Triesdorfer Schnittkäse — 100 g 2,89 €
Mit Boxhornkleesamen, mild-nussig
im Geschmack, 50 % Fett i.Tr.

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8
Tel. 0 98 68 / 2 21
Fax: 0 98 68 / 54 33
MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

&

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 09.11.2026 - 20.11.2026

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
11.11.2026

500 g Hackfleisch gemischt vom Rind und Schwein

für nur **4,90**
solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen Mengen

Winterzeit = Schmalzzeit
Fruchtiges Griebenschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln oder pikant mit Röstzwiebeln und Kräuter
Der leckere Brotaufschrich

Mittwochs-
ANGEBOT
18.11.2026

500 g Gulasch vom Schwein, pfannenfertig hergerichtet

für nur **4,90**
solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen Mengen

Wir kochen für Sie — Speiseplan vom 09.11.2026 – 13.11.2026

Montag	noch geschlossen	-
	-	-
Dienstag	noch geschlossen	-
	-	-
Mittwoch	1. Hirtenmaccaroni „Bolognese“	8,90
	2. Hirtenmaccaroni „Gärtnerin“	8,90
Donnerstag	1. Leiterle aus dem Ofen nach Brauer Art an Biersoße mit Quetschkartoffeln und Krautsalat	9,50
	2. Lachssteak an Quetschkartoffeln und Salat	9,80
Freitag	gekochtes Rindfleisch an Meerrettichsoße dazu Preiselbeeren	9,80

Wir kochen für Sie — Speiseplan vom 16.11.2026 –20.11.2026

Montag	1. Maultaschen „Schwäbisch“ mit Schmorzwiebeln dazu Kartoffelschmarrn	9,20
	2. herzhafte Pilz-Spitzkohlpfanne mit Kartoffelschmarrn	9,00
Dienstag	1. Ofenschnitzel mit Obatzter und Röstzwiebeln dazu Spätzle und Karottensalat	9,50
	2. Ofengemüse mit Fetakäse und Joghurt-Dip	8,90
Mittwoch	1. Winzer-Bratwurst-Auflauf	9,20
	2. Pfeffer-Spitzkohl mit Trauben	9,00
Donnerstag	1. Haxenfleisch gekocht auf Rahmkraut dazu kleine Semmelknödel	9,50
	2. Lauchzwiebelgemüse mit kleinen Semmelknödel	9,00
Freitag	Zwiebelrostbraten „Schwäbische Art“ mit Klößen dazu Rahmgemüse	10,50

Besuchen Sie uns unter www.metzgerei-trumpp.com

Schillingsfürst • Am Markt 8 Tel. 0 98 68 / 2 21 Fax: 0 98 68 / 54 33
MO-FR: 8.00-13.00 Uhr, Nachmittags geschlossen
SA: 8.00-12.00 Uhr

&

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