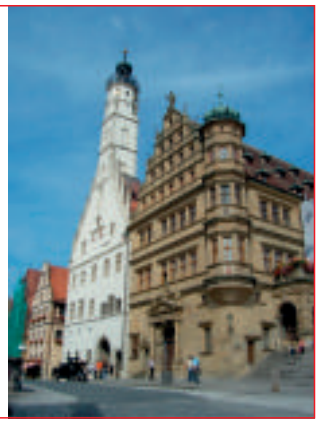


Metzgerei • Feinkost

Erich Trumpp





Fränkische Hackfleischrouladen
Im Speckmantel – bratfertig hergerichtet

100 g **1,59 €**

Der „Holzfällerbraten“
Aus der Schweinehüfte, mit Schwarte

1 kg **9,99 €**

Fein würzige Schinkenlyoner
Mit Würfeln von gekochtem Schinken
und Pistazien

100 g **1,49 €**

Fränkische Bratwurst „Winterapfel“
Sehr lecker in Gin getränkte Apfelwürfel
und Wintergewürze

100 g **1,89 €**

Bunter Nudelsalat „Classic“
Mit Gabelspaghetti, Gemüse,
Brühwurst, leichte Salatmayo

100 g **1,69 €**

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 24.11.2026 - 06.12.2026

Ofengulasch mit Pilzen

Für 6 Portionen:
1 Möhre, 100 g Knollensellerie, 1,2 kg Gemüsezwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 2 kg Rinderschulter, 2-3 EL Butterschmalz, 60 g Tomatenmark, 5 EL Essig, 2 EL Paprikapulver, 100 ml Portwein, 400 ml Rotwein, 500 ml Fleischbrühe, ½ TL Kümmelsamen, Salz, 300 g kleine Champignons, 500 g breite Bandnudeln
Zubereitung (ca. 45 Minuten): Möhre und Sellerie schälen, sehr fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien, 3 cm groß würfeln. In einem Bräter das Schmalz erhitzen. Zwiebeln darin anbraten. Gemüsewürfel und Knoblauch zufügen, unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten dünsten. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Tomatenmark mit Essig, Paprikapulver, Portwein, Wein, Brühe und Kümmel verrühren, unter die Gemüsemischung rühren. Fleischwürfel darauf verteilen, würzen. Mit Folie oder Deckel zudecken. Gulasch im Ofen ca. 2 Stunden schmoren. Dabei das Fleisch ab und zu wenden. Pilze putzen, evtl. halbieren. Vor dem Servieren die Pilze in 1 EL Butter braten und würzen. Petersilie hacken. Nudeln nach Packungsanleitung kochen und abgießen. Gulasch abschmecken, Pilze unterrühren, Nudeln dazu anrichten.

Mittwochs-ANGEBOT

25.11.2026

4 Stück Schweineschnitzel vom Rücken natur

für nur 4,90

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen Mengen

Winterzeit = Schmalzzeit
Jetzt Neu!
Chilischmalz mit Grieben, Schnittlauch und Chili
Apfel-Grieben-Schmalz, Röstzwiebel-Kräuter-Grieben-Schmalz

Mittwochs-ANGEBOT

02.12.2026

500 g Pfannengyros bratfertig

für nur 4,90

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen Mengen

Wir kochen für Sie — Speiseplan vom 24.11.2026 – 28.11.2026

Montag	2 Stück Fleischspieße mit Reisnudeln	9,20
	Lauch-Anananas-Curry mit Reisnudeln	9,00
Dienstag	Hähnchenbrust in Pankokruste, Kürbiscreme dazu Spinatknödel und Rotkrautsalat	9,50
	Spinatknödel mit Parmesanhaube auf Kürbiscreme und Rotkrautsalat	9,20
Mittwoch	1. Maccaroni mit Speck und Cheddarkäsesoße mit Butterbrösel	9,00
	2. Maccaroni mit Lauch und Käsesoße mit Butterbröseln	8,90
Donnerstag	1. Schweinemedaillons auf Rosenkohl mit Speck, dazu in Butter geschwenkte Kartoffeln	9,50
	2. Grillkarotte auf Kartoffelcreme mit BBQ-Soße und süß-sauren Zwiebeln	9,50
Freitag	Schweinebraten mit Klößen dazu geschmorter Spitzkohl	10,50

Wir kochen für Sie — Speiseplan vom 01.12.2026 –05.12.2026

Montag	1. Schweinefleisch-Krautpfanne mit Kürbis- und Kartoffelwürfeln	9,20
	2. Kartoffel-Pastinakenpfanne mit Currysoße und Senfstreusel	9,00
Dienstag	1. Schweinesteak „Hubertus“ mit Speck-Zwiebeln dazu Spätzle und gem. Salat	9,50
	2. Rote Beete Spätzle mit Gorgonzola und knusprigen Zwiebelringen	9,50
Mittwoch	1. Currywurst rot-weiß in Currysoße mit Paprika/Zwiebel dazu Reis	9,00
	2. Kürbisrisotto mit Weißwein und Zwiebeln	8,90
Donnerstag	1. Hähnchenbrust mit Gemüsebolognese auf Kräuterspaghetti dazu Wintersalat	9,80
	2. Lachssteak mit Gemüsebolognese auf Kräuterspaghetti mit Wintersalat	9,80
Freitag	gemischter Braten mit Klößen dazu buntes Wurzelgemüse	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