



Frisches Milchkalbfleisch aus „hauseigener Schlachtung“ nur solange Vorrat reicht!



Schweinebraten vom Hals

Fein marmoriert, immer saftig, als Braten
oder auch für Steaks oder Schnitzel geeignet

1 kg

9,99 €

Schweinegeschnetzeltes „Gyros Art“

Pfannenfertig

100 g

1,39 €

Feinwürzige Schinkenlyoner

Mit Würfeln von gekochtem Schinken
und Pistazien

100 g

1,49 €

Fränkische Stadtwurst

Fein abgeschmeckt mit Majoran,
lecker heiß oder kalt

100g

1,49 €

Stadtwurst mit Musik

Mit Gewürzgurke, Zwiebelringen
und klarem Dressing

100g

1,49 €

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 20.01.2025 - 01.02.2025

Käse-Lauchsuppe mit Kalbshackfleischbällchen

Zutaten für 4 Personen:

400 Kalbshackfleisch, 2 Zwiebeln, 4 EL Öl, 1 Ei, 1 EL Senf, 2 EL Paniermehl, 1 TL Paprika edelsüß, Salz, Pfeffer, 1 Stange Lauch, 700 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, ½ TL Muskat, 200 ml Schmelzkäse, Petersilie, Sonnenblumenkerne

Zubereitung:

Eine Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig anbraten. Zwiebelwürfel mit Kalbshackfleisch, Ei, Senf, Paniermehl, Paprikagewürz und etwas Salz und verkneten. Bällchen aus der Fleischmasse formen, in 2 EL Öl von allen Seiten ca. 5-7 Minuten scharf anbraten. Andere Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch putzen, in feine Ringe schneiden. Beides in 1 EL Öl anschwitzen. Mit Brühe, Sahne und Muskat 15 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse unterrühren, noch mal aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Käse-Lauchsuppe mit Kalbshackfleischbällchen anrichten und mit Petersilie und Sonnenblumenkernen bestreuen.

Mittwochs-

ANGEBOT

22.01.2025

**500 g Fleischkäse
zum selbst backen**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

Voranzeige!

**Wir machen
Urlaub vom
10.02.25 bis
26.02.25 in
Rothenburg bis
04.03.25**

Mittwochs-

ANGEBOT

29.01.2025

**4 Stück
Schweinesteaks
vom Rücken – zart
mariniert**

für nur

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

4⁵⁰

Achtung! Menü 2 gibt es nur auf Bestellung bis spätestens 10 Uhr täglich

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 20.01.2025 – 24.01.2025

Montag	1. Fleischspieße mit Reis	8,20
	2. Curryreis mit Kürbis und Brokkoli	7,90
Dienstag	1. Schweinesteak „Berliner Art“ mit Apfel-Zwiebelhaube dazu Kräuterkartoffeln und Salat	8,90
	2. Spitzkohl-Kartoffel-Gratin mit Salat	8,50
Mittwoch	1. Hähnchenschnitzelpfanne mit Kirschtomaten	8,20
	2. Sellerieschnitzelpfanne mit Nudeln	7,90
Donnerstag	1. Leiterle aus dem Ofen „Braucher Art“ an Biersoße mit Quetschkartoffeln und Krautsalat	8,90
	2. Lachssteak auf Quetschkartoffeln und Krautsalat	9,50
Freitag	Rinderhochrippe mit Klößen dazu Wintergemüse	9,50

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 27.01.2025 – 31.01.2025

Montag	1. cremiger Gyrostopf mit Zucchini und Paprika dazu Reis	8,20
	2. Risotto mit karamellisiertem Sellerie und Datteln	7,90
Dienstag	1. Schweineschnitzel mit Wirsing-Kürbis-Haube dazu Butternudeln dazu Endiviensalat	8,90
	2. feine Wirsingpasta mit Endiviensalat	7,90
Mittwoch	1. Ente „süß-sauer“ mit Asiagemüse dazu Kiriaki-Reisnudeln	8,50
	2. Asia-Gemüse-Pfanne süß-sauer dazu Kiriaki-Reisnudeln	7,90
Donnerstag	1. Schweinmedaillons in Pilzrahmsoße mit Spätzle und bunter Salat	8,90
	2. Käsespätzle dazu gemischter Salat	8,50
Freitag	Kalbsrahmbraten mit Klößen dazu Gemüse von Schwarzwurzel und Karotten	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