



Holzfällersteak

aus der Schweinehüfte knusprig
mit Schwarte lecker mariniert

100 g **1,39 €**

Fleischspieße „Balkanstyle“

mit buntem Paprika blauen Zwiebeln
und geräuchertem Bauch

100 g **1,49 €**

Die kleine Bratwurst „Mango Chili“

Süß und feurig
einfach lecker auf dem Grill

100 g **1,59 €**

Fleischkäse mit Röstzwiebeln

lecker gebraten in der Pfanne
mit Kartoffelsalat

100g **1,39 €**

Bunter Frühlingsalat

mit Fleischwurst, Schleifchennudeln,
Cocktailtomaten, Salatgurken, blaue Zwiebeln

100g **1,59 €**

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 17.03.2025 - 29.03.2025

Curry- Schweinelendchen-Geschnetztes

Zutaten für 2 Personen:

250 g Schweinefilet, 150 g braune oder weiße Champignons, 1-2 EL Öl, 1 geh. TL Currypulver, 1 TL Gemüse- oder Hühnerbrühe (z. B. Knorr) etwas Saucenbinder (z. B. Knorr) 100 g Erbsen (tiefgekühlt)

Zubereitung:

1. Fleisch in Streifen schneiden. Champignons putzen und Scheiben schneiden.
2. Fleisch im heißen Öl anbraten. Herausnehmen und warm stellen. Champignons im restlichen Bratfett anbraten. Mit 1/4 Liter Wasser Gemüse- oder Hühnerbrühe einrühren und unter Rühren aufkochen. Evtl. etwas Saucenbinder dazu geben und kurz eindicken lassen.
3. Curry unterrühren. Fleisch und Erbsen zufügen und 2 Min. in der Sauce heiß werden lassen. Dazu passt sehr gut duftender Basmati Reis.

Mittwochs-

ANGEBOT

19.03.2025

**500 g
Gyros
geschnetzeltes
pfannenfertig**

für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

**Mit Genuss in den
Frühling! Raffinierte,
leichte
Fleischspezialitäten
von Hähnchen,
Schwein oder mit
Hackfleisch – ein
leckeres
Geschmackserlebnis!**

Mittwochs-

ANGEBOT

26.03.2025

**4 Stück
Schweinerücken
Steak mariniert
pfannenfertig**

für nur

4⁵⁰

solange Vorrat reicht
nur in haushaltsüblichen
Mengen

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

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 17.03.2025 – 21.03.2025

Montag	1. 2 kross gebratene Wiener ohne Haut auf Linsen mit Spätzle	8,20
	2. Möhre Curry mit Linsen und Spätzle	8,20
Dienstag	1. Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat dazu bunt gemischter Salat	8,90
	2. Kohlrabischnitzel mit Kartoffelsalat dazu bunt gemischter Salat	8,90
Mittwoch	1. Hirtenmaccaroni „Bolognese Art“	8,20
	2. Hirtenmaccaroni „Gärtnerin“	8,20
Donnerstag	1. Hähnchencordonbleu mit Broccoli, Nudeln, und Preiselbeerbirne	8,90
	2. Champignon geschnetzeltes mit Nudeln	8,90
Freitag	Rinderbraten an Rotwein - Zwiebelsoße mit Klößen dazu Rosenkohlgemüse	9,80

Wir kochen für Sie Speiseplan vom 24.03.2025 – 28.03.2025

Montag	1. Rinderfleisch Nudel - Topf mit Frühlingsgemüse	8,20
	2. Gemüsetopf mit Spinat-Käse- Klöße	8,20
Dienstag	1. Schweinemedallions in Frischkäse-Kräutersoße mit Spiralnudeln und gemischter Salat	8,90
	2. Pasta mit Blumenkohl und Wildkräuter-Mozzarella und gemischter Salat	8,50
Mittwoch	1. geschmelzte Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln und Quetschkartoffeln	8,20
	2. Sellerieschnitzel auf Käsenudeln und Röstzwiebeln	8,20
Donnerstag	1. Paprikarahmgeschnetzeltes mit Reis dazu gemischter Salat	8,90
	2. gefüllte Kohlrabi mit Reis dazu Tomatensoße und gem. Salat	8,90
Freitag	Kalbsrahmbraten mit Klößen dazu Rahmwirsing	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