



**Endlich Frühling!!**

**Jetzt wieder feine Leckereien für Grill und Pfanne.  
Mit frischem Bärlauch, zartem grünen Spargel oder Fenchel  
– lasst Euch überraschen!!**



**Hacksteaks „Bärlauch“**

Im Speckmantel,  
Grill- und bratfertig hergerichtet

100 g **1,49 €**

**Schweinemedallions  
aus der Keule**

Fein marmoriert, ideal zum Grillen

100 g **1,49 €**

**Die kleine Grillbratwurst  
„Bärlauch“**

Mit fein geschnittenem frischem Bärlauch,  
einfach lecker

100 g **1,59 €**

**Jagdwurst**

Auch mit grünem Spargel  
und magerer Fleischeinlage

100g **1,69 €**

**Wurstsalat „Schweizer Art“**

Mit Brühwurst, allg. Emmentaler,  
Zwiebelringen und klarem Dressing

100g **1,49 €**

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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 31.03.2025 - 12.04.2025**

## Schweinefilet mit glasierten Möhren

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinefilet, 500 g Möhren, in Stifte geschnitten, 2 EL Honig, je 1 EL Butter und Olivenöl,  
100 ml Gemüsebrühe, 2 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Filet mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit Olivenöl rundherum scharf anbraten, bis es eine goldbraune Kruste hat. Dann im vorgeheizten Ofen bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten fertig garen. In der gleichen Pfanne Butter und Honig schmelzen lassen. Möhrenstifte hinzufügen und unter Rühren anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren lassen, bis Möhren weich, aber noch bissfest sind. Thymianblätter von den Zweigen zupfen und unter Möhren mischen. Schweinefilet aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden. Honig-Möhren auf Tellern anrichten, Schweinefilet darauflegen und mit etwas Thymian garnieren. Dazu passen Kartoffelstampf oder Polenta.

### Mittwochs-

## ANGEBOT

02.04.2025

**500 g  
Fleischkäse zum  
selbstbacken**

für nur

**4<sup>50</sup>**

solange Vorrat reicht  
nur in haushaltsüblichen  
Mengen

**Bald ist Ostern!  
Bestellen Sie jetzt  
schon ihren  
Osterbraten! Vom  
Lamm, Kalb, Rind  
oder Schwein.**

### Mittwochs-

## ANGEBOT

09.04.2025

**3 Stück  
Schweinesteak vom  
Hals, mariniert zum  
Grillen**

für nur

**4<sup>50</sup>**

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 31.03.2025 – 04.04.2025

Montag	1. Spaghetti Bolognese	8,20
	2. Spaghetti Gärtnerin	8,20
Dienstag	1. Käseschnitzel „Schweizer Art“ mit Spätzle dazu gekochter Karottensalat	8,90
	2. Käsespätzle „Allgäuer Art“ dazu gekochter Karottensalat	8,90
Mittwoch	1. kleine Bratwürstle auf Pastinaken-Kartoffelpüree	8,20
	2. Zucchinisticks an Pastinaken-Kartoffelpüree	8,20
Donnerstag	1. Hähnchenbrust in Tomatensoße mit Spinatknödel dazu Italiasalat	8,90
	2. mit Parmesan gratinierter Spinatknödel in Tomatensoße dazu Italiasalat	8,50
Freitag	Zwiebelrostbraten schwäbische Art mit Klößen und Mischgemüse	9,80

## Wir kochen für Sie Speiseplan vom 07.04.2025 – 11.04.2025

Montag	1. Schaschliktopf mit Reis	8,20
	2. Tomatenrisotto mit Zucchiniwürfel	8,20
Dienstag	1. Hacksteaks mit Zwiebelsoße dazu Kartoffelstampf und Frühlingssalat	8,90
	2. Kohlrabischnitzel mit Röstzwiebelsoße dazu Kartoffelstampf und Salat	8,90
Mittwoch	1. die kleine fränkische Bratwurst auf Rahmkraut mit Kartoffeln	8,20
	2. gratinierte Semmelknödel auf Rahmkraut	7,90
Donnerstag	1. Rindergulasch mit Nudeln dazu gemischter Salat	8,90
	2. Fischfilet auf Butternudeln dazu gemischter Salat	9,80
Freitag	gekochte Rinderbrust in Meerrettichsoße dazu Schnittlauchkartoffeln und Preiselbeeren	9,80

Besuchen Sie uns unter [www.metzgerei-trumpp.com](http://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