



• Speisen •
Winter

Johann ist ein Ort, an dem Genuss und Gemeinschaft aufeinandertreffen.

Johann ist ein Ort, an dem Genuss und Gemeinschaft aufeinandertreffen – wo herzliche Gastfreundschaft mit den rauchigen Aromen echter BBQ-Kultur verschmilzt. Hier wird das Fleisch mit größter Sorgfalt ausgewählt und zubereitet: langsam, bedächtig und voller Leidenschaft.

Ob saftiges Brisket, zarte Rippchen oder würzige Wurst – jeder Bissen erzählt eine Geschichte. Geschichten von Traditionen, die lebendig bleiben, und von Momenten, die man gerne teilt.

Egal ob Geburtstage, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern oder einfach ein gemütlicher Abend mit Freunden – Johann bietet den perfekten Rahmen, um zusammenzukommen und das Leben zu genießen.

Hier wird jeder Besuch zu einem Erlebnis – voller Geschmack, Freude und Geselligkeit.

VORSPEISEN

KLEINER SALAT 6.5

TAGESSUPPE 6

CHEESY NACHOS

Sharing is Caring

- AUCH FÜR MEHRERE PERSONEN ZUM TEILEN -

CHEESY NACHOS - PRO PERSON 7

CHILI-CHEESE-SAUCE | SOUR CREAM | ZWIEBELN

+ PULLED PORK 3.5

+ SHREDDED CHICKEN 2.5

HAUPTGÄNGE

STEAKS

ZU UNSEREN STEAKS SERVIEREN WIR
- GRILLGEMÜSE & EINE BEILAGE SOWIE EINE SAUCE NACH WAHL -

DRY-AGED SCHWEINEKOTELETTE 32

Regional von der Metzgerei Stange, Efringen-Kirchen

US-FLANKSTEAK VOM RIND 36

Greater Omaha Gold Label

BARBECUE

Sharing is Caring

FLEISCH WIRD AUF PLATTEN &
BEILAGEN IN SCHÜSSELN ANGERICHTET.

BEI *Johann* WIRD *geteilt.*

WIE BEI EINEM GUTEN ESSEN MIT DER FAMILIE.
GEMEINSAM GENIEßEN, GEMEINSAM GLÜCKLICH.

JEWEIFS 300G FLEISCH P.P.

HOLY SMOKE PLATE 39

BEEF BRISKET | ST. LOUIS-CUT-RIBS | PORK BELLY
CHEDDAR-JALAPENO-SAUSAGE

2 BEILAGEN NACH WAHL
BBQ-SAUCE | PICKLES | BROT

WWW.JOHANN-BBQ.COM @JOHANN_BBQ

Alle Preise in Euro · Trinkgeld nicht im Preis enthalten · Stand 01.11.24 · Änderungen vorbehalten

HAUPTGÄNGE

BURGER

ZU JEDEM BURGER SERVIEREN WIR
- EINE BEILAGE NACH WAHL -

SMASHED DOUBLE CHEESEBURGER 19.5
100% RIND | CHEDDAR | PICKLES | SALAT | DIJONNAISE

PULLED PORK BURGER 19
GESMOKTER & GEZUPFTER SCHWEINEHALS | COLESLAW | BBQ-SAUCE

FRIED CHICKEN BURGER 18
POLLO FINO | BUTTERMILCH | PANKO | RANCH-DIP | GURKE

VEGI BURGER 15
SÜSSKARTOFFEL BRATLING | COLESLAW | HARISSA DIP

BEILAGEN

POMMES FRITES
CHILI-CHEESE-POMMES +2
COLESLAW
BRISKET BEANS
MAC'N'CHEESE
GRILLGEMÜSE
BEILAGENSALAT

JEDE WEITERE BEILAGE 4.5

SAUCEN

CHIMICHURRI
KRÄUTERBUTTER
BBQ-SAUCE

JEDE WEITERE SAUCE 2.5

DESSERT

APPLE PIE BREAD PUDDING 7.5
MIT VANILLEEIS | SAHNE

SWEET CAROLINE CHEESECAKE 6

AFFOGATO AL CAFFÈ 4.9
Regional mit Vanilleeis vom Seebodenhof, Efringen-Kirchen



Johanni's kleine Grillfibel

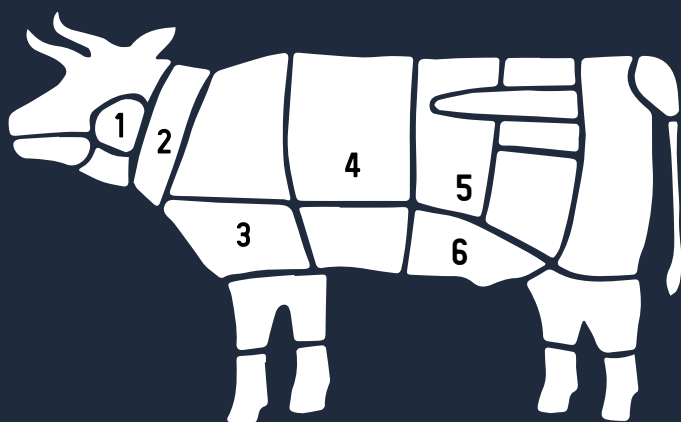
low and slow

/niedrig & langsam/

Bei uns wird das Fleisch langsam bei niedriger Hitze über Stunden hinweg gegart, damit es butterzart wird und die volle Rauch- und Gewürzaromen aufnehmen kann.

Inspiziert von echtem Texas BBQ – mit Geduld und Liebe zum Detail zubereitet.

Beef · Rind



1 CHEEKS
Rinderbäckchen

2 NECK
Rindernacken
meistens für Pulled Beef

3 BRISKET
Rinderbrust

4 SHORT-RIB
kurzgesägte Rippen
aus der Hochrippe

5 HANGING TENDER
Steak, Premium-Cut
Nierenzapfen

6 FLANK
Steak, Special Cut
aus dem Bauchlappen

Beilagen

BRISKET BEANS

Dicker Bohneneintopf mit Weissen- & roten Bohnen, BBQ-Sauce sowie Brisketwürfel

COLESLAW

Weisskrautsalat mit Karotten & Mayo-Dressing

GRILLED CREAM-CORN

gegrillte Maiskörner in cremiger Sahnesauce

MAC-N-CHEESE

Makkaroni in Käsesauce

Hähnchen

CHICKEN WINGS

Hähnchenflügel

TURKEY

Truthahn, meist die Brust

POLLO FINO

Oberschenkelfleisch ohne Knochen

Pork · Schwein

PULLED PORK

gesmoktes & gezupftes Schweinefleisch

NECK & SHOULDER

Nacken & Schulter, nutzen wir für unser Pulled Pork

ST-LOUIS CUT-RIBS

Rippchen mit fleischiger Auflage

PORK BELLY

Schweinebauch ohne Schwarte

PORK BELLY BURNT ENDS

Schweinebauchwürfel, süsslich glaciert -
auch Fleischpralinen genannt

CHEDDAR-JALAPENO-SAUSAGE

Unsere Wurst mit Käse & Jalapenos, nicht gebrüht, wird roh gesmokt.
Produziert in Rheinweiler von der Metzgerei Dosenbach mit unserer Rezeptur.