

# Fette Wutz Menu

Frei nach dem Motto "First come, first serve"(wer zuerst kommt,mahlt zuerst)oder auch "Open until sold out"(geöffnet bis ausverkauft) orientieren wir uns an unseren Texas BBQ Vorbildern aus den USA. Warum?

Weil wir aufgrund der langen Garzeiten (bis zu 16Stunden) bestimmte Fleischsorten nicht für den gleichen Tag nachproduzieren können. Natürlich versuchen wir das zu vermeiden aber falls es doch mal vorkommen sollte, probiert doch einfach eine andere Schweine-oder Rinderei und kommt unbedingt ein anderes Mal wieder.

## Meat / Fleisch

Unser Fleisch wird hauptsächlich im Smoker (Räucherofen) zwischen 2 - 16 Stunden gegart und dann serviert

<b>Angus Brisket</b> (Ochsenbrust)	125gr <b>9€</b> /250gr <b>17€</b> /500gr <b>32€</b>	<b>TOP SELLER</b>
<b>Chopped Beef</b> (Rind gehackt)	125gr <b>6€</b> /250gr <b>12€</b> /500gr <b>23€</b>	
<b>Pulled Pork</b> (Schwein gezupft)	125gr <b>5€</b> /250gr <b>9€</b> /500gr <b>17€</b>	
<b>Wutz Sausage</b> 2,4 (Landwürstchen) Piece/Stück		<b>4€</b>
<b>Chicken Drumstick</b> (Hähnchenunterschenkel) Piece/Stück		<b>3€</b>

## Platters

(gemischte Platten)

 #diefettewutz

**Fette Wutz (2 Pers.)** **50,00 €**

Angus Brisket(Ochsenbrust)/Beef Ribs(Rinderrippchen)/  
Pulled Pork(gezupftes Schweineschulter)/Sausage (Würstchen) 2,4/  
Burnt End Chili(Rauch-Chili)1,10/Wutz Coleslaw(Krautsalat)4/  
Gewürzgurken2,6/Kartoffel-Chips/Brot

**TOP SELLER**

**Rib Platter** **23,00 €**

Spare Ribs (Schälrippchen)/Wutz Ribs(Bauchschälrippe)/  
Beef Ribs (Rinderrippchen)/Coleslaw(Krautsalat)4/Gewürzgurken2,6/Brot

**Holy Trinity** **19,00 €**

Brisket(Ochsenbrust)/Pulled Pork(gezupftes Schwein)/  
Wutz Ribs(Bauchschälrippchen)/Coleslaw(Krautsalat)4/Gewürzgurken2,6/Brot

**TOP SELLER**

**Chick' n' Beef** **14,00 €**

Chicken Drum (Hähnchenunterschenkel)/Chopped Beef(Rind gehackt)/  
Corn Cob (Maiskolben)/Gewürzgurken2,6/Brot

Zusatzstoffe: 1.Farbstoffe 2.Konservierungsstoffe 3.Nitrat 4.Anioxidationsmittel  
5.Geschmacksverstärker 6.geschwefelt 7.geschwärzt 8.gewachst 9.Phosphat  
10.Süßungsmittel 11. Phenylanin 12. Koffeinhaltig  
Allergenkarte hängt mehrfach an der Fleischtheke aus

# RIBS / SANDWICHES

Euro

**Fette Wutz Ribs** pro 100 gr **3** **TOP SELLER**

Bauchschälrippe vom Schwein /Garzeit: 5-7 Stunden

**Baby Back Ribs** pro Rack/Rippe **9**

Caree Schälrippe vom Schwein /Garzeit: 2-3 Stunden

**Dino Beef Ribs** pro 100 gr ab **17 Uhr** **5** **TOP SELLER**

Blechstück vom Rind / Garzeit: 6-8 Std. / Mind. 500 gramm

**Beef Ribs** pro 100 gr ab **17 Uhr** **4**

Schälrippe vom Rind / Garzeit: 3-4 St./Mind. 300 gramm

**Brisket Sandwich** Ochsenbrust / Garzeit:12-14h **9** **TOP SELLER**

Brisket/Coleslaw(Krautsalat)4/Honig BBQ 1,10,12

**Pulled Pork Sandwich** gezupfte Schweinschulter **6**

Garzeit: 12-14 Stunden

Pulled Pork/Coleslaw(Krautsalat)4/Gewürzgurken2,6 /Honig BBQ1,10,12

**Chopped Beef Sandwich** gehackte Ochsenbrust **8**

Beef/Coleslaw(Krautsalat)4/BBQ Sauce1,10,12/Sauteed Onions(gebratene Zwiebel)10

**Tipsy Texan Sandwich** by Franklin **11**

Brisket(Ochsenbrust)/Sausage(Würstchen)2,4/Coleslaw(Krautsalat)4/

Gewürzgurken 2,6 /Sauteed Onions(gebratene Zwiebel)10/Honig BBQ 1,10,12

**Wutz Philly Style Sandwich** **10** **TOP SELLER**

Wutz Coleslaw(Krautsalat)4/Beef(Rind)/Mushrooms(Champignons)

Melted Provolone(geschmolzener Provolone Käse)/Onions(Zwiebel)10

**Chicken Sandwich** Hähnchen Garzeit: 1-2 Stunden **8**

Chicken(Hähnchen)/Mushrooms(Champignons)/Alabama Sauce2,4

**Wutz Sausage Sandwich** Würstchen / Garzeit: 45 min **7**

Sausage2,4/Burnt End Chili(Rauch-Chili)1,10/Coleslaw(Krautsalat)4/Gurken2,6

## Side Dish / Beilage

Klein Groß

Caesar Salad	4€	8,5€	Maiskolben	Piece/Stück	2€
Coleslaw/Krautsalat <sup>4</sup>	3€	6€			
WUTZ Coleslaw <sup>4</sup>	4€	7€		Hausgemachte	
Burnt End Chili <sup>1,4,10</sup>	4€	8€		Kartoffel-Chips	
/Texanischer Bohneneintopf				<b>Paprika oder Salz &amp; Pfeffer</b>	
Kartoffelstampf	3€	6€		Kleine Portion	2€
Pickles/Gewürzgurken <sup>2,6</sup>	1,5€			Große Portion	4€