

Wir verwöhnen seit 2012 unsere Gäste mit ausgewählten Spezialitäten der regionalen und schwäbischen Küche, die die kulinarische Tradition des Schwarzwaldes auf authentische Weise widerspiegelt. Genießen Sie unsere regionalen Köstlichkeiten zu jeder Tageszeit – dank unserer durchgehend geöffneten Küche. Seit Sommer 2025 dürfen wir den Joggel auch „Drei-Löwen-Betrieb“ im Rahmen der Schmeck den Süden Zertifizierung nennen.

Das bedeutet über 90% unserer Produkte stammen geprüft, durch das Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz BW, aus Baden-Württemberg. Der Grundgedanke dabei ist ebenso einfach wie genial: Die heimische Gastronomie und Landwirtschaft sollen eine Kooperationsgemeinschaft eingehen, mit dem Ziel, Dir qualitativ hochwertige, regionale Produkte zu garantieren und anzubieten. Mit diesem Engagement fördern wir gemeinsam nicht nur die regionale Landwirtschaft, sondern setzen auch ein Zeichen gegen Massentierhaltung.

Auszug unserer Partner

Geflügelhof Nothacker Nebulach-Liebelsberg
Fischhaus Letscher, Altensteig
Metzgerei Ehret, Egenhausen
Familie Rothfuß, Ebershardt
Steinwands Büffelhof, Sulz am Neckar

Zünftiges Vesper



Schwäbischer Wurstsalat ^{5,8,9,a,g,j *}

mit Lyoner, Essiggurken, Zwiebel und Schwarzwurst

12,00 € 

Schweizer Wurstsalat ^{2,5,8,9,a,g,j *}

mit Lyoner, Essiggurken, Zwiebel und Käse

12,00 € 

Tatar von der geräucherten Lachsforelle ^{d,g,i,j}

Lachsforellenfilet vom Fischhaus Letscher
mit eingelegten Gurken, Caviacreme und Kartoffelrösti

14,50 € 

Suppen & Salate



Flädlesuppe ^{a,c,g,i}

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Flädle

6,60 € 

Saisonale Cremesuppe

Auf Nachfrage erhalten Sie die Zusatzstoffe/Allergene.

7,70 € 

Kleiner gemischter Salat ^{8,a,g,j}

6,60 € 

Großer gemischter Salat ^{8,a,g,j}

11,00 € 

Bunter Salatteller wahlweise mit:

pikanten Putenstreifen ^{2,8,a,g,i,j}

13,90 € 

gebackenem Camembert ^{a,c,g,i,j *}

13,90 € 

Angebot



Sonntag: 3-Gang-Menü

Die Speisen sind auch außerhalb des Menüs bestellbar

34,00 €

1.mit Farbstoff
2.mit Konservierungsstoffen
3.mit Antioxidationsmittel

4.mit Geschmacksverstärker
5.geschwefelt
6.geschwärzt

7.gewachst
8.mit Süßungsmittel
9.mit Phosphat

10.koffeinhaltig
11.chininhaltig
V-Vegan

Fleischgerichte



„Joggel Wagyu Burger“ ^{a,c,g,i,j}

Patty vom Grasland Wagyu Rind, Tomate, Rucola, Essiggurke,
Zwiebel-Baconsalsa und Barbecue Sauce

17,00 € 

wahlweise mit Pommes frites

20,00 €

Hausgemachte Schwäbische Maultaschen ^{a,c,g,j *}

mit geschmelzten Zwiebeln und lauwarmen Kartoffelsalat

16,20 € 

Cordon bleu vom Weidekalb ^{2,a,c}

mit Pommes Frites

oder Spätzle ^{a,c} 

27,50 € 

mit Pommes frites und gemischtem Salat ^{8,a,g,j}

30,50 €

oder Spätzle ^{a,c} und gemischtem Salat ^{8,a,g,j} 

Rindertafelspitz „sous vide“ in Meerretichsauce ^{g,i,j *}

Leicht angegrillter Tafelspitz mit Saisongemüse
und Kartoffel-Rucolastampf

26,50 € 

Zwiebelrostbraten ^{2,5,i *}

mit Bratensauce und Bratkartoffeln

24,90 € 

mit Bratensauce, Bratkartoffeln und gemischtem Salat ^{2,5,c,g,j}

27,90 € 

s'Joggel Pfännle ^{2,8 *}

Schweinemedallions mit Pilzrahmsauce, Spätzle
und gemischtem Salat ^{a,c,g,j}

24,90 € 

1.mit Farbstoff
2.mit Konservierungsstoffen
3.mit Antioxidationsmittel

4.mit Geschmacksverstärker
5.geschwefelt
6.geschwärzt

7.gewachst
8.mit Süßungsmittel
9.mit Phosphat

10.koffeinhaltig
11.chinhaltenig
V-Vegan

Fischgericht



Regionales Saiblingsfilet vom Fischhaus Letscher ^{a,c,g,h *}
mit Saisongemüse, Petersilienkartoffel und Dill-Sensauce

20,90 € 

Schwarzwälder Datschkuchen ^{a,d,g,i}
mit geräuchertem Forellenfilet vom Fischhaus Letscher,
Kräuterschmand und mariniertes roter Bete

19,50 € 

Vegetarische Gerichte



Hausgemachte Ravioli mit Ziegenfrischkäse ^{a,c,g,h}
mit Wildkräuterespuma, Salbeibutter und frischer Kresse

18,00 € 

Vegetarischer „Joggel Burger“ ^{a,c,g,i}
mit Rucola, Gemüsepatty, Tomate, Essiggurke, Käse, Zwiebeln und
Barbecue Sauce

16,00 € 

wahlweise mit Pommes frites

19,00 €

Käsespätzle 2.0 ^{a,c,g,e,h *}
Spätzle mit Käseschaum, Büffelmozzarella und Basilikumpesto

21,00 € 

Extras



Extra Soße

1,90 €

Portion verschiedenes Saisongemüse

4,00 €

Portion Pommes frites

4,20 €

Portion Spätzle mit Bratensauce ^{a,c,g,i}

4,20 €

1.mit Farbstoff
2.mit Konservierungsstoffen
3.mit Antioxidationsmittel

4.mit Geschmacksverstärker
5.geschwefelt
6.geschwärzt

7.gewachst
8.mit Süßungsmittel
9.mit Phosphat

10.koffeinhaltig
11.chininhaltig
V-Vegan

Süßes



Vanille Crème Brûlée a,c,g,h

mit einer Kugel Vanilleeis

7,00 € 

Lauwarmes Schokoladenküchlein a,c,e,g,h

mit Himbeersorbet

11,00 €

Bauernhof Eis in verschiedenen Sorten

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Pistazie, Cookie, Zitrone-Minze

4,50 € 

Samstag und Sonntag:

Stück hausgemachter Kuchen

3,90 €

Stück Schwarzwälder Kirschtorte a,c,g,h

5,00 €

Für unsere kleinen Gäste



„Goldnuggets“ a,c,g,i

Geflügelnuggets mit Pommes und kleinem Salatbukett

8,90 €

„Räuberteller“ a,c,g,i

Ein Geflügelschnitzel mit Pommes und kleinem Salatbukett

11,00 €

Kidsparty

Eine Kugel Eis/Sorbet, garniert mit Smarties und einer Spitzwaffel

3,10 €

Bitte haben Sie Verständnis dafür,
dass diese Gerichte nur für Kinder gedacht sind.

Gerne bieten wir die mit * gekennzeichneten Gerichte auch als kleine
Portion an mit einem Preisabschlag von 2,00 €.

1.mit Farbstoff
2.mit Konservierungsstoffen
3.mit Antioxidationsmittel

4.mit Geschmacksverstärker
5.geschwefelt
6.geschwärzt

7.gewachst
8.mit Süßungsmittel
9.mit Phosphat

10.koffeinhaltig
11.chininhaltig
V-Vegan