



GESCHICHTE

ALTES BEWAHREN UND MUT NEUES ZU PROBIEREN.

Die Wurzeln der ZUFLUCHT lassen sich bis ins 18. Jhd. zurückverfolgen.

1806 - 1841

DIE ENTSTEHUNG DER ZUFLUCHT

Im Jahr 1806 wurde an der Roßbühlstraße eine Hütte errichtet, die Hirten und Waldarbeitern Schutz bot.

Im Jahr 1841 wurde der Name der Hütte in „ZUFLUCHT“ geändert. ... Im Lauf der Jahre wurden auf der ZUFLUCHT immer wieder verletzte oder verirrte Menschen gerettet.

Ein kleines Berggasthaus entstand.

1980

DIE ZUFLUCHT ALS JUGENDHERBERGE

1980 wurde das Haus nach dem Tod des letzten Hoteliers in eine Jugendherberge umgebaut. Die Jugendherberge wurde Ende 2006 wegen stark gesunkener Übernachtungszahlen geschlossen.

1912 - 1980

DIE ZUFLUCHT ALS RENOMMIERTES HÖHENHOTEL

1912 erhielt das Haus elektrischen Strom und wurde im Zuge eines Anbaus ein gehobenes „Höhenhotel“.

DIE ZUFLUCHT wurde zum Zentrum kultivierter Sommer- und Winterfrischler. Die Prominenz aus Adelskreisen, feudalem Bürgertum und Kultur tummelte sich im „Kaffeosalon der ZUFLUCHT“.

2012

DIE NEUE ZUFLUCHT

Im August 2012 wurde DIE ZUFLUCHT von dem heutigen Eigentümer Alois Ritter erworben und in ein 3 Sterne Superior Hotel umgebaut um sowohl unseren anspruchsvollen Gästen als auch unseren Schwarzwaldwanderern einen angenehmen Aufenthalt zu bieten.

GASTFREUNDSCHAFT ERLEBEN

Lehnt euch zurück und genießt die wunderschöne Bergwelt des Schwarzwaldes in unserem Panorama-Restaurant 965 oder unserem Biergarten mit sensationellem Ausblick. Gemütliches Beisammenseit in unseren Stuben - dort wo alles 1806 begann - oder am gemütlichen Kachelofen.



SCHWARZWÄLDER SPIZIALITÄTEN

Kulinarisch verwöhnen wir euch mit unseren regionalen, saisonalen und frisch zubereiteten Schmankerln, die unsere Liebe zum Kochhandwerk wiederspiegeln. Erlebt traditionelle Badische und Schwarzwälder Spezialitäten in Kombination mit moderner Leichtigkeit. Fragt doch nach unserer Weinkarte, die perfekt mit unserer Schwarzwaldküche harmoniert. Auch für Vegetarier und Veganer bieten wir leckere Gerichte.



FESTE FEIERN

Plant ihr eine Betriebs- oder Familienfeier? Wir stehen euch mit Rat und Tat zur Seite und freuen uns euch bei der Planung und Durchführung eurer Feierlichkeiten für bis zu 160 Personen unterstützen zu dürfen! Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein - vom zünftigen Hüttenabend mit Live-Musik bis zum 7-Gänge Degustationsmenü!



GENIESSERZEITEN

Täglich von 11:30 - 14:30 Uhr und 17:30 - 20:30 Uhr

**Sa. und So. durchgehend warme Küche
von 11:30 - 20:00 Uhr**

Wir haben ganzjährig geöffnet!

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Badischer Ackersalat

Holunderblütendressing | Sautierte Trauben
Nüsse | Wachtelei | Speckdatteln
12.80

Carpaccio vom Weiderind

Bergkäseraspeln | Rucola | Pinienkerne
Balsamico
14.80

Ziegenkäse vom Peterlehof

Avocado Salat | Melonenkaltschale | Walnüsse
13.80

Vesperplatte Zuflucht

Schwarzwälder Schinken | Melone | Butter
geräucherte Forelle | Meerrettich
Holzofenbrot
14.80

Kleiner Salat

6.80

SUPPE & EINTOPF

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle | Wurzelgemüse
Schnittlauch
6.20

Kartoffelcreme Suppe

mit Hirschbratwurst | Croutons
7.50

Schwäbischer Gaisburger Marsch

Rinderconsommè | Spätzle | Rindfleisch
Wurzelgemüse | Röstzwiebeln
8.50

ZUFLUCHT KLASSIKER

Hausgemachte Maultaschen

Spätburgundersoße | Kartoffelsalat
Röstzwiebeln
16.90

Zuflucht Pfännle

Medaillons vom Kalb, Schwein und Rind
Championrahmsoße | hausgemachte Spätzle
Gemüse vom Oppenauer Markt
24.80

UNSERE EMPFEHLUNGEN

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebraten | Pommes Frites
23.80

Zwiebelrostbraten

vom Schwarzwälder Weiderind
Röstzwiebeln | Rotwein-Zwiebelsoße
hausgemachte Butterspätzle
23.80

Geschmortes Kalbsbäckle

an herzhafter Rotweinsoße | hausgemachte Butterspätzle
Gemüse vom Oppenauer Markt
24.80

BEILAGEN NACH WAHL

Spätzle | Bratkartoffeln | Kroketten | Pommes Frites
Gemüse
4.20

VEGETARISCHE GERICHTE

Allgäuer Käsespätzle

Emmentaler | Bergkäse | Romadur
geschmelzte Zwiebeln | Blattsalat
15.90

Kaspressknödel

hausgemachte Semmelknödel mit Spinat und Käse
auf Waldpilz-Kräutersahnesoße
16.90

Japanische Udon-Nudeln Sticks

mit Teriyaki Soße | Gemüsebett
16.80

FISCH

Forelle „Müllerin Art“

aus der Forellenzucht Huber in Oppenau
Krustentiersoße | Kartoffeln | Blattspinat
23.90

gebratenes Lachsfilet

Weißweinssoße | Gemüse-Tagliattelle
23.90

Geräuchertes Bachforellenfilet

Sahnemeerrettich | Blattsalate | Toastbrot
18.90

DESSERT

Schoko Soufflé

mit Valrhona Schokolade | Vanille Eis
8.20

Crème Brulée

Fichtenspitzeneis | frisches Obst
8.20

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoeis | Kirschen
Kirschwasser | Sahne
7.90

Schwarzwälder Apfelküchle

mit Vanilleeis | Zimtzucker | Sahne
8.20

Käseplatte

Feigensenf | Trauben | Butter | Holzofenbrot
9.80

ZUFLUCHT MENÜ

Gruß aus der Küche

* * *

Schwarzwälder Schinken | Melone | Butter

* * *

Geschmortes Kalbsbäckle

Rotweinsouße | Gemüse | Butterspätzle

oder

Forelle „Müllerin Art“

Krustentiersouße | Kartoffeln | Blattspinat

* * *

Apfelküchle

Vanilleeis | Sahne

32.50

BROTZEIT & DEFTIGES

Schwarzwälder Wurstsalat

Streifen von der Lyoner | grobe Senfvinaigrette
Essiggurken | Butter | Holzofenbrot
10.50

Straßburger Wurstsalat

Streifen von der Lyoner | Käsestreifen
grobe Senfvinaigrette | Essiggurken
Butter | Holzofenbrot
11.50

Lauwarme Hirschbratwurst

Kartoffelsalat | Meerrettich | Holzofenbrot
10.50

Geräucherter Lachs

auf Reibekuchen | Meerrettich
13.80