



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.

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 „Kaffeesalon 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.

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.

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 widerspiegeln. 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

Rinderconsommé | 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

Weißweinsauce | 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

Rotweinsauce | Gemüse | Butterspätzle

oder

Forelle „Müllerin Art“

Krustentiersauce | 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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schwarzwälder Gourmet Mineralwasser				
Peterstaler Mineralbrunnen medium/classic	0,5	4.50	0,75	5.90
Black Forest still	0,5	4.50	0,75	5.90
Saft				
Orange/Apfel/Multi/Johannisbeere	0,3	3.90	0,4	4.60
Saftschorle				
Orange/Apfel/Multi/Johannisbeere	0,3	3.90	0,4	4.60
Limonaden				
Zirben - Schorle			0,4	4.90
Holunderblüten - Schorle			0,4	4.90
Skiwasser - Himbeer Orange Zitrone			0,4	4.90
Cola/Orange/Zitrone	0,3	3.30	0,4	4.60
Cola zero	0,33	3.60		
Thomas Henry				
Tonic Water/Bitter Lemon/ Ginger Ale/Cherry Blossom	0,2	4.30		

BIERE

Alpirsbacher Biere aus der Region				
Export	0,3	3.50	0,5	4.60
Pils	0,3	3.50	0,5	4.60
Hefe	0,3	3.50	0,5	4.60
alkoholfreies Pils	0,33	3.50		
Radler - süß oder sauer	0,3	3.50	0,5	4.50

APERITIFE

1 Glas Durbacher Winzer Sekt	0,1	4.80
Aperol Spritz	0,25	7.20
Zirben Aperol Spritz	0,25	7.20
Hugo	0,25	6.90
Lillet Wild Berry	0,25	6.90
Campari Orange / Soda	4cl.	6.90
Martini Bianco	5cl.	5.30
Sandemann Sherry Medium	5cl.	4.00
Sekt & Champagner		
Sekt Oberkircher trocken	0,75	26.00
Champagner Veuve Clicquot	0,75	109.00

SPIRITUOSEN

Obstbrand	2cl.	3.80
Williams Christ	2cl.	3.80
Honigwilliams	2cl.	3.80
Kirschwasser	2cl.	3.80
Zwetschgenwasser	2cl.	3.80
Himbeergeist	2cl.	3.80
Ramazotti	2cl.	3.80
Fernet Branca	2cl.	3.80
Campari	2cl.	3.80
Monkey 47 Gin	2cl.	4.70
Martini Bianco	2cl.	4.70

**Gerne bereiten wir Ihnen auch
 Longdrinks mit 4cl. Spirituosen zu:**
 Havana Cola / Gin Variationen und vieles mehr...
 8.90

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Pot Creme	3.80
Pot Cappuccino	4.20
Pot Milchkaffee	4.20
Latte Macchiato	4.20
Iced Latte Macchiato	4.20
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	4.40
Espresso Macchiato	4.40
Chococcino (heiße Schokolade mit Espresso)	5.20
Heiße Schokolade	4.40

TEE AUS DEM HAUSE BIOTEQUE

Frische Resi BIO Grüntee Ingwer-Limone	3.80
DeToq - himmlische Helena Kräutertee Mariendistelsamen	3.80
Vitali-C Kräuter-Früchtetee Vitamin C	3.80
Scheene Leni Waldfrucht-Himbeer	3.80
Schwarzer Peter Schwarztee Ceylon	3.80

LIMONADEN HAUSGEMACHT

Limetten-Zitronen Limonade mit frischer Minze	0,4	4.90
Waldbeeren-Zitronen Limonade mit frischer Minze	0,4	4.90
Himbeeren-Zitronen Limonade mit frischer Minze	0,4	4.90