



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 „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.

GASTFREUNDSCHAFT ERLEBEN

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die wunderschöne Bergwelt des Schwarzwaldes in unserem Panorama-Restaurant 965 oder unserem Biergarten mit sensationellem Ausblick. Gemütliches Beisammenseit in unseren Schwarzwälder Stuben - dort wo alles 1806 begann - oder am gemütlichen Kachelofen.



SCHWARZWÄLDER SPEZIALITÄTEN

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



FESTE FEIERN

Planen Sie eine Betriebs- oder Familienfeier? Wir stehen Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und freuen uns Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Feierlichkeiten für bis zu 180 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

Salatbowl

Rohkostsalate | Blattsalate | Kartoffelsalat
Croutons
6.50

Wildkräutersalat mit Burratta

auf Tomatenbett
10.80

SUPPE & EINTOPF

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Kräuterflädle | Wurzelgemüse
Schnittlauch
6.50

Kleine Gulaschsuppe

mit Bauernbrot
5.90

Große Terrine Gulaschsuppe

mit Bauernbrot
10.50

ZUFLUCHT KLASSIKER

Hüttenrigatoni

Hackfleisch | Lauch | Chili | Pilze
12.80

Großer Salatteller

Putenstreifen | Früchte
13.80

Hausgemachte Maultaschen

geschmelzte Zwiebln | Kartoffelsalat
14.80

2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes Frites | Salat
16.80

Jägerschnitzel natur

Champignonrahmsoße | Spätzle | Salat
16.80

Zwiebelrostbraten

vom Schwarzwälder Weiderind
Röstzwiebeln | hausgemachte Butterspätzle | Salat
24.80

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle

Emmentaler | Bergkäse | Romadur
geschmelzte Zwiebeln | Salat
14.80

Kaspressknödel

hausgemachte Semmelknödel mit brauner Butter
geriebener Parmesan | Salat
16.80

FISCH

Gebratenes Lachsfilet

Trüffelsahne | Nudeln
17.90

Lauwarme geräucherte Bachforelle

Sahnemeerrettich | Blattsalate | Toastbrot
18.90

LECKERES ZUM ABSCHLUSS

Gemischtes Eis

mit Sahne

5.20

Eiskaffee

6.90

Eisschokolade

6.90

Schoko Soufflé

mit Valrhona Schokolade | Vanille Eis

7.90

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoeis | Kirschen

Kirschwasser | Sahne

8.50

Käseteller

Feigensenf | Trauben | Butter | Bauernbrot

9.80

KLEINE KARTE
14:30 UHR - 17:30 UHR

BROTZEIT & DEFTIGES

Kleine Gulaschsuppe
mit Bauernbrot
5.90

Große Terrine Gulaschsuppe
mit Bauernbrot
10.50

Flammkuchen
Elsässer Art oder Vegitarisch
9.80

Schwarzwälder Wurstsalat
Streifen von der Lyoner | Essiggurken
grobe Senfvinaigrette
Butter | Bauernbrot
10.50

Straßburger Wurstsalat
Streifen von der Lyoner | Käsestreifen
grobe Senfvinaigrette | Essiggurken
Butter | Bauernbrot
10.50