



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!

VORWEG & ZWISCHENDURCH

Bauernbrot

Wildblütenbutter
6.00

Bauernbrot

Griebenschmalz
6.00

Schwarzwälder Gartensalat

Rohkostsalate | Blattsalate | Kartoffelsalat
6.80

Wildkräutersalat mit Burrata

auf Tomatenbett
10.80

SUPPEN

Tagessuppe

Bitte fragen Sie das Servicepersonal
6.20

Rinderconsomme mit Kräuterflädle

Schnittlauch
6.80

Tom Ka Kai

Kokosnusssuppe | Lauch | Chilli
6.80

Süßkartoffel-Mango-Suppe

Kokosnusssuppe | Mango | Süßkartoffeln
6.80

ZUFLUCHT KLASSIKER

2 Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes Frites | Salat vom Buffet

16.80

Schwarzwald-Wild-Burger

Hirsch | Bergkäse | geschmälzte Zwiebeln | Gurke
Tomate | Honig-Barbecue-Soße | Pommes Frites | Salat

18.60

Hüttenrigatoni

Hackfleisch | Lauch | Chili | Pilze

14.80

Wiener Schnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebraten | Pommes Frites

24.80

Zwiebelrostbraten

vom Schwarzwälder Weiderind
Röstzwiebeln | Demi-Glace | hausgemachte Butterspätzle

24.80

Hausgemachte Maultaschen

Spätburgundersoße | Kartoffelsalat | Röstzwiebeln

16.90

Flammkuchen

Elsässer Art oder Vegetarisch

9.90

Schwarzwälder Wurstsalat

Streifen von der Lyoner | Essiggurken
grobe Senfvinaigrette | Butter | Bauernbrot

10.80

Straßburger Wurstsalat

Streifen von der Lyoner | Käsestreifen | Essiggurken
grobe Senfvinaigrette | Butter | Bauernbrot

10.80

FISCH

Lauwarme geräucherte Bachforelle

Preiselbeer-Sahneerrettich

Blattsalate | Toastbrot

18.90

VEGETARISCHE GERICHTE

Schwäbische Käsespätzle

Emmentaler | Bergkäse | Romadur

geschmälzte Zwiebeln | Salat

16.80

Knödel mit Pilzrahmsoße

hausgemachte Semmelknödel | Pilze

Rahmsoße | Salat

16.80

ENERGETIC BOWL

Wildreis Bowl

Saisonale Gemüse | Avocado | Karotte

Cashewkerne | Gurke | Zuckerschoten | Kresse

Rote Beete Dressing

15.60

LECKERES ZUM ABSCHLUSS

Gemischtes Eis

6.00

Eiskaffee

6.90

Eisschokolade

6.90

Schoko Soufflé

mit Valrhona Schokolade | Vanille Eis

7.90

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoeis | Kirschen

Kirschwasser | Sahne

8.50

KUCHEN & STRUDEL

Fragen Sie bitte nach unserem täglich wechselnden Angebot

Hausgebackener Kuchen	3.80
Hausgemachte Torte	4.80
Portion Sahne	0.90
Hausgemachter Strudel	7.20
Vanilleeis Sahne	
Kugel Mövenpick Eis	2.00
Vanille Schoko Erdbeer	

KLEINE KARTE

BROTZEIT & DEFTIGES

Tagessuppe

Bitte fragen Sie das Servicepersonal
6.20

Schwarzwälder Gartensalat

Rohkostsalate | Blattsalate | Kartoffelsalat
6.80

Schwäbische Käsespätzle

Emmentaler | Bergkäse | Romadur
geschmälzte Zwiebeln | Salat
16.80

Lauwarme geräucherte Bachforelle

Preiselbeer-Sahneerrettich
Blattsalate | Toastbrot
18.90

Flammkuchen

Elsässer Art oder Vegetarisch
9.90

Schwarzwälder Wurstsalat

Streifen von der Lyoner | Essiggurken
grobe Senfvinaigrette | Butter | Bauernbrot
10.80

Straßburger Wurstsalat

Streifen von der Lyoner | Käsestreifen | Essiggurken
grobe Senfvinaigrette | Butter | Bauernbrot
10.80

REGIONALITÄT - NATÜRLICHKEIT - HEIMAT

Um diese Aspekte zu bewahren suchen wir für Sie das Beste, das die Schwarzwaldregion zu bieten hat. Wir bevorzugen stets heimische und authentische Produzenten von denen wir täglich Top Produkte beziehen.



KOBERHOF

Familie Kober aus Loßburg-Wittendorf beliefert uns regelmäßig mit frischen Eiern und Hühnern. Die Familie und der Hof steht für Artgerechte Haltung von Hühnern und hochwertiges Futter ohne Antibiotika mit hofeigener Schlachtung.



METZGEREI BIRK

Die Metzgerei Birk aus Oppenau ist der Metzger unserer Wahl und schlachtet im Ort selbst. Er beliefert uns mit Fleisch und Wurst von regionalen Bauern.



BÄCKEREI KNÖRZER

Die Familie Knörzer aus Freudenstadt steht für traditionelles Backhandwerk seit 1965. Die Backwaren werden noch mit erlesenen Rohstoffen und nach alten Rezepturen hergestellt und von Hand gefertigt! Wir erhalten täglich frische Backwaren wie zum Beispiel die Brötchen oder die bekannte Schwarzwälder Kirschtorte von diesem Bäcker und Konditor.