

**1933**

Lorenz Holzschuh zieht von Pforzheim nach Schönmünzach, um dort das Hotel Waldhorn zu erwerben, denn der Ort entwickelt sich zu einem Kleinod für Erholungssuchende.

**1955**

Sein Sohn, Kurt Holzschuh, gelernter Hotelkaufmann, heiratet Edith Göbel. Aus dieser Ehe gehen zwei Kinder hervor, Birgit und Bernd, die beide im Betrieb tätig sind.

**1963**

Das Waldhorn wird verkauft und Kurt Holzschuh erbaut direkt gegenüber das Schwarzwaldhotel.

**1964** Erste Hotelerweiterung. Ein Stockwerk kommt hinzu.

**1972**

Das Nachbarhaus „Pension Platten“ wird hinzugekauft und **1975** vollständig renoviert. Ein Zwischenbau verbindet die beiden Gebäude miteinander. Es entsteht eine moderne Kneipp- und Badeabteilung, die heute von dem Schwiegersohn Robert Hocedez geleitet wird. So ist auch diese Abteilung unter familiärer Leitung.

**1987 und 1990** wird das Besitzerehepaar zu Großeltern.

**1991**

erweitert Kurt Holzschuh abermals das Hotel um neue Attraktionen. Das Felsenhallenbad mit Wasserfall und die neue Café-Terrasse mit Mühlrad kommen hinzu.

**1994**

Im Februar verstirbt Herr Kurt Holzschuh nach schwerer Krankheit im Alter von 64 Jahren. Er hinterläßt eine unschließbare Lücke. Im November beginnen die Arbeiten zur weiteren Aufstockung des Hotels. Die Außenfassade wird grundlegend verändert.

**1995**

Im Frühjahr kann der großzügige Erweiterungsbau in Betrieb genommen werden. Somit stehen den Gästen nunmehr 63 Betten zur Verfügung.


**1999**

wird die Küche total renoviert. Von Gas wird auf die modernen Induktionsherde mit Strom umgestellt. Zwei Tage nach Einbau der Küche überrascht uns der Sturm „Lothar“ und wir haben 3 Tage Stromausfall. Der Stromausfall fiel direkt auf den 25, 26 und 27 Dezember.

**2000**

wird die Wellnessabteilung erweitert: Die Sauna wird renoviert und es entsteht das neue Aroma-Dampfbad

**2001**

wird das Restaurant renoviert und um das Hauff-Stüble erweitert. Das ehemalige Kaminzimmer wird zum gemütlichen Cafe und zur  umgestaltet.

**2003**

wird der Empfangsbereich erneuert und die Aussenfassade komplett renoviert.

**2008**

wird im Zuge der RTL Sendung „Der Hotelinspektor“ das Restaurant erneut umgestaltet und ein Bereich der Wellness-Kneipp-Abteilung renoviert. Die neue Relax-Schwebeliege wird gekauft. Auch mehrere Zimmer werden von Grund auf neu gestaltet. Der Hotelkritiker Heinz Horrmann, auch bekannt durch die Fernsehsendung „Die Kocharena“ ist begeistert.

**2009**

Die Sendung wird im Mai mit großem Erfolg ausgestrahlt.

**2010**

Im Juni 2010 übernimmt Bernd Holzschuh das Hotel.

Es werden vereinzelt Bäder renoviert und 4 Biozimmer werden geplant.

Im Dezember erhält das Hotel die "Goldene Servicekrone 2011".

Diese Auszeichnung steht für exzellenten Service und wird vom Excelsior Business Club vergeben.



"Goldene Servicekrone 2011"



**2011**

Im Februar 2011 durfte ich in Berlin im Schloß Friedrichsfelde eine Urkunde entgegennehmen. Wir gehören zu den Top 50 der \*\*\* Sterne Gastronomie. Großen Dank geht an meine Mitarbeiter, die das zum großen Teil geschafft haben.

Aber natürlich geht der größte Dank an Sie, liebe Gäste, die uns gewählt haben. Vielen Dank!

Im März wurden unserer Bio-Zimmer fertig gestellt. Sie sind mit geölter Volleiche gebaut und sind somit Allergikerfreundlich.

**2011**

werden wir aufgrund hervorragender Holidaycheckbewertungen zum "Viatoura-Hotel"

**2012**

wird das Hotel wieder zu den beliebtesten "TOP 50" der 3\*\*\* Kategorie gewählt, und zwei weitere BIO-Zimmer werden gebaut.

**2013**

erhalten wir die Servicekrone für "Wellness und Spa" und werden Präventionshotel. Des weiteren erhalten wir auch für 2013 die Holidaycheck-Quality-Urkunde, als hervorragendes Hotel unserer Kategorie. Im Sommer werden wir zum 4\*\*\*\* Sterne Hotel.

**2014**

Im Dezember haben wir für Sie unser Wald-Spa umgebaut. Alles erscheint nun im Schwarzwald-Glanz.



**2015**

Im Mai heiratet Bernd Holzschuh seine Verlobte Kathleen auf Schloss Moritzburg. Im Dezember kommt das neue „Verlobungsfelsenzimmer“ hinzu. Zwei weitere Zimmer werden mit der Aussicht vom Verlobungsfelsen ausgestattet.

**2016**

Im Februar erhalten wir eine Prüfung der Deutschen Hotelklassifizierung, die wir mit Bravour bestehen. Von mindestens 400 Punkten haben wir 527 erreicht. Folglich werden wir wieder zum 4\*\*\*\*Sterne-Hotel klassifiziert.

Die Seniorchefin Edith Holzschuh feiert ihren 85. Geburtstag.

**2017**

Die Frühstücksterrasse wird saniert und lädt nun bei schönem Wetter zum Frühstück an der frischen Schwarzwaldluft ein.

Der Aufzug bekommt eine Generalüberholung und hat nun eine neue Steuerung sowie ein neues "Innenleben".

**2018**

Die Frühstücksterrasse bekommt als Highlight einen schwingenden Esstisch. Mit dieser Art von Schaukel macht das Frühstück noch mehr Spaß.

Im Sommer wird die Schwarzwaldterrasse von der "Kaffeeterrasse" zur "Wellnessterrasse" umfunktioniert. Nun lädt diese mit allerlei Sitz- und Liegemöglichkeiten bei schönem Wetter zu einem entspannenden Sonnenbad ein. Es wird ein Zugang vom Ruheraum im Wellnessbereich zur Sonnen-Terrasse angelegt.

**2019**

Es kommt eine Außen-Sauna auf der Sonnen-Terrasse hinzu - die Glasmännle-Sauna. Diese erweitert nun das Wellnessangebot.

**2020**

ist für alle ein sehr herausforderndes Jahr. Am 20. März wurde das Hotel wegen des Corona-Lockdowns für 10 Wochen geschlossen. Diese Zeit wurde genutzt für die Küchenboden-Sanierung sowie die Renovierung einiger Zimmer.

Nach der langersehnten Wieder-Eröffnung folgte am 2. November eine erneute Schließung aufgrund des Corona-Lockdowns.

**2021**

Die Senior-Chefin, Edith Holzschuh, feierte am 21. Februar ihren 90. Geburtstag. Ein besonderer Tag für sie - aber leider ohne großes Fest und ohne die ganze Familie, da dies coronabedingt untersagt war.

Nach 7 Monaten Zwangspause durfte das Hotel am 10. Juni endlich wieder öffnen.

**2023**

Seit Februar ist das Schwarzwaldhotel unter neuer Führung, durch Nicole Schlimpert & Marco Zietzschmann.

## *Unsere Empfehlung*

### „Schwarzwaldmenü“

*Schwarzwälder Schinkencremesuppe  
mit Speck-Chip*



*„Holzschuh's Baumstämme“  
Filet vom heimischen Landschwein  
im Haselnussmantel mit Champignonrahmsauce  
und handgeschabten Spätzle vom Brett*



*Schwarzwälder Kirschtorte im Glas*

34,00 €

*(N, E, G, M)*

*Dazu empfehlen wir folgenden Wein:*

***Collection O „Der fruchtige Rosé“, feinherb  
Oberkircher Winzer e.G., Oberkirch, Baden***

*Von Hand gelesene Spätburgundertrauben, bei 17°C langsam und  
schonend vergoren und im Stahltank ausgebaut ergeben eine feinherbe Erdbeer-  
und Stachelbeearomatik, gepaart mit einem frisch-fruchtigem Geschmacksbild.  
Der ideale Sommerwein. Dieser Wein ist ein feiner Essensbegleiter der alltäglichen, sowie leichten  
Küche.*

***0,75 l Flasche***

***21,00 €***



## Der Schwarzwälder Bollenhut

*Was in Bayern die Lederhose ist, ist der Bollenhut im Schwarzwald.*

*Jedoch war der Schwarzwälder Bollenhut nicht im gesamten Schwarzwald sondern nur in den drei Gemeinden Gutach, Wolfach-Kirnbach und Hornberg-Reichenbach zu finden, von den dortigen Trachtengruppen wird der Bollenhut heute auch noch zur Schau getragen.*

*Der breitkrepelige, weißgekalkte Strohhut trägt 11 auffallende, kreuzförmig angeordnete Bollen aus Wolle; bei unverheirateten jungen Mädchen sind diese rot, bei verheirateten Frauen schwarz.*

*Ein Bollenhut kann teilweise bis zu 2 kg schwer sein und wird immer noch in mühevoller Handarbeit von einer Hutmacherin gefertigt.*

*Erst nach der Konfirmation darf der rote Bollenhut von den Mädchen getragen werden.*

*Der Bollenhut ist heute auch Symbol für den Schwarzwald und ist auf jedem Schwarzwaldprospekt zu sehen welches Sie im Urlaub ansehen.*





## Menü

*Cremesuppe vom Kürbis mit seinen gerösteten Kernen*



*Winterlicher Braten  
von Kichererbsen, Linsen und Walnüssen  
auf Marktgemüse  
mit CousCous-Taler und Preiselbeersosse*



*Veganes Vanilleeis  
auf Waldbeeren*

29,00 €

*(L, N, So)*

*Dazu empfehlen wir folgenden Wein:*

***Riesling „BB“, trocken***

***BIO-Weingut Maier – Baden-Baden***

*Ein klassischer Riesling mit gut eingebundener Mineralität. Er besticht durch sehr saftige Aromen von Apfel, Pfirsich und Forellenbirne. Übrigens... „BB“ steht für Baden-Baden, welches das nördlichste Rieslinganbaugebiet Badens / Ortenau ist.*

**1,00 l Flasche**

**24,00 €**

## Veganer bis Flexitarier - wer isst was?

Die bekanntesten Ernährungsweisen im Überblick

### VEGANER



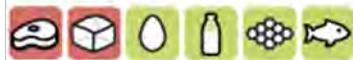
Veganismus beschreibt eine Ernährung, aber auch eine Lebensweise. Wer sich vegan ernährt, verzichtet auf Nahrung tierischen Ursprungs. Das sind zum Beispiel Eier, Tiermilch und Honig sowie die daraus hergestellten Lebensmittel und Zusatzstoffe (wie Aromastoffe aus Molke oder mit Haulsenblase geklärten Wein), so weit sie als solche zu erkennen sind und sich umgehen lassen. Wer vegan lebt, lehnt auch die Nutzung tierischer Produkte ab. Das reicht von den Daunen im Federbett über den Wollpullover bis zur Seife aus tierischen Fetten.

### FRUTARIER



Ihnen ist vegane Ernährung nicht konsequent genug, sie wollen, dass auch Pflanzen nicht ihretwegen leiden. Deshalb ernähren sie sich nur von pflanzlichen Produkten, deren Gewinnung die Pflanze nicht schädigt. Das sind vor allem Fallobst, Nüsse und Samen. Manche Frutarier akzeptieren jedoch Honig als Nahrungsmittel.

### PESCETARIER



Unter Pescetarismus versteht man eine Ernährungsweise, die den Verzehr von Fleisch ausschließt, aber Fisch beinhaltet. Auch Honig, Eier oder Tiermilch sind erlaubt. Krebs- und Weichtiere stehen nur bei manchen Pescetariern auf dem Speiseplan.

### ROHKÖSTLER



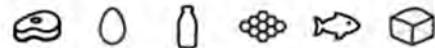
Diese Ernährungsform ist – obwohl die Mehrheit ihrer Anhänger vegan isst – grundsätzlich offen für alle Arten von Lebensmitteln. Allerdings dürfen sie während der Verarbeitung nicht auf mehr als 40 Grad erhitzt werden oder müssen im Rohzustand sein. So sollen Vitamine und Enzyme erhalten bleiben.

### FLEXITARIER



Ab und an ein Stück Fleisch oder Fisch kann schon auf dem Teller landen, denn Flexitariern geht es weniger um den Erhalt tierischen Lebens als um eine gesunde Ernährung. Manchen schmeckt Fleisch aber einfach nicht so gut.

### PRODUKTE mit bzw. aus...



Fleisch Ei Milch Honig Fisch<sup>1</sup> Gelatine

### EINSTUFUNG

Verzichtet bedingt erlaubt

### VEGETARIER



Sie verzehren nur Produkte vom lebenden Tier: Milch, Eier, Honig, sowie die daraus hergestellten Lebensmittel und Zusatzstoffe. Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte stehen nicht auf dem Speiseplan. Untergruppen sind die OVO-VEGETARIER, die keine Milchprodukte konsumieren, und die LACTO-VEGETARIER, die auf Eier verzichten.

#### OVO-VEGETARIER



#### LACTO-VEGETARIER



### PUDDINGVEGETARIER



Dieser Begriff ist tadelnd gemeint: Während ein Teil der Vegetarier (und Veganer) sich aus gesundheitlichen Gründen fleischlos ernährt, spielt die Gesundheit für Puddingvegetarier keine Rolle. Sie achten nicht auf Vitamine, Ballaststoffe oder Kalorien, sondern lediglich darauf, dass kein Tier zu Schaden kommt.

### FREEGANER



Der Freeganismus ist eine politisch motivierte Lebensweise, die grundsätzlich kein Lebensmittel ausschließt – nur darf es nicht aus kommerziellem Handel stammen. Freeganer sind Aktivisten, die auf selbstangebaute, geschenkte, gefundene oder von anderen weggeworfene Produkte zurückgreifen, um auf das Konsumverhalten ihrer Mitmenschen und auf Armut hinzuweisen.

<sup>1</sup> auch Krebs- und Weichtiere

## Suppen

Schwarzwälder Schinkencremesuppe mit Speckchip (S,M)  
6,90 €

Markklobschensuppe **oder** Schwäbische Maultaschensuppe (S,M,G)  
5,90 €



Creemesuppe vom Kürbis, mit seinen gerösteten Kernen (So)  
6,40 €

## Salatvariationen



Saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit Vitalkörnern  
und unserem Hausdressing, dazu Wurzelbrot  
7,90 €



mit gebratenen Champignons  
+ 5,00 €  
mit Putenbruststreifen  
+ 7,00 €  
mit Knoblauchgarnelen  
+ 8,00 €

## Schwäbisches und Vesper

Omas schwäbische „Herrgotts Bscheiserle“ mit Zwiebelschmelz  
auf lauwarmen Kartoffelsalat  
(S,M,E,G)  
14,90 €



Handgeschabte Käsespätzle mit Zwiebelschmelz  
(M,E,S,G)  
14,90 €

Straßburger Wurstsalat mit Käse (E,M)  
und Wurzelbrot (G)  
13,90 €

Schwarzwälder Schinkenbrett  
mit Kirschwasser und Wurzelbrot (G)  
15,90 €

## Schwäbische Sprichworte

# SCHWÄBISCHES GRUNDGESETZ



- § 1 KEHRWOCH ISCH IMMR
- § 2 D' LIEB VERGEHT, ABR SACH BLEIBT SACH
- § 3 MIR KÖNNET ALLES, NUR KOI HOCHDEITSCH
- § 4 'S LEBE ISCH KOI SCHLOTZR
- § 5 WEMMR GEBBET, GEBBE MR GERN UND REICHLICH –  
ABR MR GEBBET NIX
- § 6 'S WIRD SCHO SO SEI SOLLE, SONST WÄR'S NET SO
- § 7 SCHPÄTZLE, PORSCH, BENZ – MIR SCHWOBA HENN'S
- § 8 SCHAFFE, SCHAFFE, HÄUSLE BAUE
- § 9 'S HAUS VERLIERT NIX
- § 10 A GUATE SUPP HAT NO KOIM DOMMA GSCHADET
- § 11 ÄLLEWEIL BSOFFA ISCH AU REGELMÄSSIG GLEBT

*Guad wars need, aber zu wänig.  
(Es hat ausgezeichnet geschmeckt.)*

*Lass des jo net nondrblotza.  
(Lasse dieses ja nicht hinabfallen.)*

*Nemmat se ruhig no a dritts Stiggle Kuacha, mir zehlet net  
(Nehmen Sie ruhig noch ein drittes Kuchestück, wir zählen nicht.)*

*Nor net hudla, wensn pressiert  
(Nicht hektisch werden, wenn es eilig ist.)*

*Vrzähl mr doch net d Schtorri vom Pferd  
(Erzähl keinen Blödsinn.)*

*Wenn mor dia net hedad ond koin Leffel, dann misda mor d Supp drenga  
(Du bist das fünfte Rad am Wagen.)*

*Net gschompfe isch globt gnuag.  
(Schwäbisches Lob)*

*Alle merkat, wenn i bsoffa be, aber koiner merkt, wenn i Durscht hob.  
(Alle merken es wenn ich betrunken bin, aber keiner merkt es wenn ich Durst habe.)*



## Hauptgerichte

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salatteller.

### **„Holzschuh´s Prime Beef Burger“**

100% Rind

Rote Zwiebeln, knackiger Salat, herzhafter Gouda, BBQ Sauce,  
Tomate & Gurke, Knoblauchcreme, dazu Homemade Pommes

(E, M, G, N, E)

19,50 €

### **Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom heimischen Weiderind mit viel Sauce**

und handgeschabten Spätzle vom Brett

(S, M, E, N, G)

29,50 €

### **„Holzschuh´s Baumstämme“**

Filet vom heimischen Landschwein  
im Haselnussmantel mit Champignonrahmsosse  
und handgeschabten Spätzle vom Brett

(E, M, G, N, E)

28,50 €

### **Geschnetzeltes von der Landgute**

im Sherry-Champignon-Rahmsössl mit handgeschabten Spätzle,  
Brokkoli und Karotten

(S, M, G)

25,50 €

**Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“** (praktisch grätenfrei)  
in Mandelbutter gebraten mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln

(E, M, G, N, E)

27,50 €

### **Rosa gebratene Barbarie –Entenbrust**

auf Orangensauce, an Apfelrotkohl und geschmelzten Kartoffelklößen

(E, S, G)

29,50 €

## Unsere Weinempfehlungen aus Oberkirch - OK51

### **Riesling „BB“, trocken**

Anbaugebiet: Ortenau / Baden  
Alkohol: 11,5 % vol.  
Zucker: 7,7 g/l  
Säure: 6,0 g/l  
Terroir: Lockerer, mineralreicher Granitverwitterungsboden  
Enthält Sulfite



### Charakteristik

*Be sure to wear some Flowers in your Hair ... Ein klassischer Riesling mit gut eingebundener Mineralität. Er besticht durch sehr saftige Aromen von Apfel, Pfirsich und Forellenbirne. Übrigens... „BB“ steht für Baden-Baden, welches das nördlichste Rieslinganbaugebiet Badens / Ortenau ist.*

1,00 l 24,00 €

0,25 l 7,40 €

### **OK51 Merlot, Qualitätswein trocken**

Anbaugebiet: Ortenau / Baden  
Alkohol: 12,5 % vol.  
Zucker: 7,1 g/l  
Säure: 5,2 g/l  
Farbe: Dunkles Rubinrot  
Terroir: Lockerer, mineralreicher Granitverwitterungsboden  
Enthält Sulfite



### Charakteristik

*Keep me searching for a Heart of Gold .... wenn die Oktobersonne über die Berge der Burgruine Schauenburg untergeht, funkeln unsere Trauben wie ein Herz und die Blätter wie ein Stern. Aus ihnen haben wir diesen würzig-fruchtigen, samtigen Rotwein kreiert. Seit 1951 ist der OK51 Merlot ein Projekt, hier im sonnenverwöhnten Nordschwarzwald. In diesem Cuvée aus Spätburgunder und Merlot steckt nicht nur die kosmische Energie von mehr als 1.500 Sonnenstunden, sondern auch die Kraft der Liebe zu unseren Rebärten. Nimm dir Zeit und begib dich auf die Suche nach dem goldenen Herz unseres total entspannten Rotweins.*

0,75 l 23,00 €

0,25 l 8,90 €

## Vegan genießen

Zu jedem Hauptgericht servieren wir Ihnen einen kleinen Salatteller.



**Grüner Burger von Bohne und Jack-Fruit**  
mit knackigem Salat, Mandelkäse, roten Zwiebeln,  
Tomate & Gurke, Knoblauchcreme  
dazu Gemüse-Fritten (G, S)  
19,50 €



**Steak vom Hokkaido-Kürbis**  
an Paprikasauce, Kräuterpüree und Karotten-Sellerie-Sticks (G, S)  
19,50 €



**Gefülltes Zucchini-Schiffchen mit Gemüse-Kräuter-Polenta**  
auf Tomaten-Sugo (G, N)  
15,50 €



**Mediterrane Nudel-Gemüse-Pfanne**  
mit gerösteten Vitalkörnern (G, N)  
16,50 €



**Winterlicher Braten**  
von Kichererbsen, Linsen und Walnüssen auf Marktgemüse mit  
Cous-Cous-Taler und Preiselbeersauce (G, N, L)  
21,50 €



**Zarte Kräuterpilenta**  
mit mediterranem Topping, verfeinert mit  
Fenchelsamen und Leinsamen (So)  
18,50 €

# Ihr Weg zum Gratis-Cocktail



## Desserts

### ... der süße Abschluß.

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas (G,M,E)  
8,50 €

Variation von Weichkäse mit Wurzel' brot (G,M)  
13,50 €

Tannenhonig-Parfait mit Walnusskrokant (G,M)  
9,50 €



Veganes Schokoladen—Mousse  
mit badischer Beerengrütze  
9,50 €



Sorbet—Triologie mit Waldbeeren  
im Sektbad  
9,50 €

### ...oder lieber doch einen Eisbecher



„Badischer Waldbeer-Becher“  
VeganVanilleeis und Sorbet mit Waldbeeren und Sahne  
9,50 €



„Sorbettraum“  
3erlei Sorbet umlegt mit frischen Früchten  
9,50 €

Fragen Sie nach unserer Eiskarte.

BEI FREUNDEN DAHEIM

# Holzschuh's


SCHWARZWALDHOTEL




*Vielen Dank für Ihren Besuch!*

*Murgtalstraße 655*

*72270 Baiersbronn- Schönmünzach*

 *07447/94630*

 *info@schwarzwaldhotel.de*

*Besuchen Sie uns doch mal auf unserer Homepage:*

*[www.schwarzwaldhotel.de](http://www.schwarzwaldhotel.de)*



*Wir freuen uns auf Ihre Bewertung!*



*Besuchen und liken Sie uns doch mal bei Facebook...*



*...oder folgen uns bei Instagram.*

