

Spezialitätenkatalog

04/2025





Verehrte Viktoria-Kundschaft,

wir freuen uns, Ihnen die aktuelle Ausgabe unseres Spezialitätenkatalog vorstellen zu dürfen. Ob für Ihr Familienfest, Ihre Firmenpräsente, Aufmerksamkeiten für liebe Menschen oder einfach mal eine Freude für sich selbst - hier finden Sie die richtige Auswahl.

Herzlichst
Ihr Café Viktoria-Team

Chronik unseres Hauses

Gegründet wurde die Viktoria-Konditorei im Jahre 1886 mit einer kleinen Bäckerei und Winzerstube in Eberbach von Bäckermeister Heinrich Strothauer I.

1954 übernahm Heinrich Strothauer III. den elterlichen Betrieb als Konditormeister.

1958 fand der Umzug des Stammhauses in das heute weltbekannte Viktoria Café in der Friedrichstraße in Eberbach statt.

1962 nahm Heinrich Strothauer III. im schwedischen Königshaus mit den besten Konditoren der Welt am königlichen Festessen teil, und als Abschluss dieses Mahls gab es ein Orangen-Dessert. Diese herrliche Nachspeise war die Geburtsstunde der Torte „Viktoria von Eberbach“.

1963 wurde die Viktoria-Torte per Luftpost an Queen Elisabeth in den Buckingham Palast geschickt. Aus nah und fern kamen immer mehr Gäste in das Viktoria-Café Strothauer, um diese und andere Leckereien zu schlemmen. Um den Kundennachfragen auch andernorts gerecht zu werden, gehen die begehrten Torten in Spezialverpackungen weltweit auf die Reise.

1999 übernahm Tochter Birgit Strothauer-Valerius das Viktoria Stammhaus, um die Familientradition fortzuführen.

2005 betreibt Birgit Strothauer-Valerius die Konditorei Viktoria gemeinsam mit ihren beiden Kindern, Konditormeisterin Susanne und Konditormeister Florian.

2012 wurde die Viktoria-von-Eberbach Torte zur „Besten Torte Deutschlands“ gekrönt.

2022 übernahm Familie Camaj das Café Viktoria um den traditionsreichen Betrieb fortzuführen.

Torten-Spezialitäten wurden von unseren Konditoren zu vielen Anlässen kreiert: u.a. zur Hochzeit von William & Kate, zum 60-jährigen Thronjubiläum der Queen (Thronjubiläumstorte Elisabeth), zur Geburt des kleinen Prinzen George (Royal George Torte), zum 90. Geburtstag der Queen (Geburtstagstorte Queen Elisabeth II.) oder jüngst zur Krönung von König Charles III..

Königin Victoria - Eine Eberbacher Geschichte

Victoria Marie Luise, die Tochter des Herzogs von Sachsen-Coburg-Saalfeld heiratete im zarten Alter von 17 Jahren den wesentlich älteren Erbprinzen und späteren Fürsten von Leiningen Emich Karl. Beide wohnten in Amorbach unweit von Eberbach und hielten sich zur Jagdsaison oft in Eberbach auf. Nach dem frühen Tod ihres Mannes war die Fürstin Victoria zu jung und attraktiv, um sich in ihr Schicksal zu fügen.

Nachdem die englische Thronfolgerin Charlotte in jungen Jahren verstorben war und das Haus Hannover auszusterben drohte, verlangte das englische Parlament von den jüngeren Brüdern des Prinzregenten George, ihre dynastische Pflicht zu erfüllen und standesgemäß zu heiraten. Die Wahl Edwards von Kent fiel auf eine verwitwete Fürstin von Leiningen.

Im Mai 1818 fand in Coburg die Hochzeit statt. Das jungvermählte Paar zog nach kurzem Aufenthalt in England nach

Amorbach und wohnte 1818 auch im Thalheim'schen Haus in Eberbach. Bis hierher ist die Geschichte durch Fakten belegbar.

Alles weitere ist durch Eberbacher Familien überliefert, ohne dass wir hierfür konkrete Nachweise in unseren Archiven ausmachen konnten. Man erzählt sich, dass kurz vor der Niederkunft der Herzogin diese über Nacht ihr gesamtes Mobiliar verkauft habe, um hierfür ein Schiff zu erwerben. Noch heute sind in traditionsreichen Eberbacher Familien Einzelstücke aus dem verkauften Mobiliar zu finden. Das Schiff wurde nach englischem Recht zu englischem Boden erklärt und nach Augenzeugenberichten soll die spätere Königin Victoria von Großbritannien und Irland unweit von Eberbach auf diesem Schiff zur Welt gekommen sein.

Nicht auszudenken, wenn die Königin eine Eberbacherin geworden wäre ...

2012 feierte die Viktoria-von-Eberbach Torte ihr 50-jähriges Jubiläum

Sie markierte den Anfang einer Reihe unserer Kreationen mit besonderer Verbundenheit zum englischen Königshaus



1962
Viktoria-von-Eberbach Torte



2011
Hochzeitstorte für William & Kate



2016
Geburtstagsstorte für Queen Elizabeth II.



2023
Krönungstorte King Charles III.



„Beste Torte Deutschlands“

1. Platz beim „Bundes-Cake Contest“ 2011
von „Galileo“ (Pro7 Wissensmagazin)

Weltberühmte Viktoria-von-Eberbach Torte



Weltberühmt wurde diese Torte durch Queen Elizabeth II, die von Heinrich Strohauser im Jahre 1962 die Viktoria-von-Eberbach-Torte überreicht bekam.

Jubiläums-Komplettset Viktoria-von-Eberbach Torte

Art.-Nr. TVI25-800 62,90 €

Das Komplettset inklusive 0.1 L Flasche Grand-Mornier Topping, im Geschenkkarton mit Schleife und einer Grußkarte.

Grand-Marnier-Topping in 0.1 L Flasche

Art.-Nr. X25-100 9,90 €

Gästen im Viktoria-Café servieren wir die Viktoria-von-Eberbach und Champagner-Melba Brillat-Savarin-Torte **übergossen mit einem Hauch Grand-Marnier-Topping**. Damit Sie dies auch zu Hause können, bestellen Sie unbedingt diese Krönung dazu. Sie werden begeistert sein!

Geschenkkarton einzeln

Art.-Nr. X25-900 5,90 €





Das weltberühmte Original:

Viktoria-von-Eberbach Torte „Classic“

Art.-Nr. TVI25-100 / Ø ca. 22 cm 49,90 €

Auf feinem Schokoladen-Biskuit ruht eine erlesene Mischung aus frisch gepresstem Orangensaft, Sahne, Zitrone und badischem Wein. Das fruchtige Aroma dieser köstlichen Komposition wird umhüllt von saftig-zarten Biskuitrouladen-Scheiben und einem Fruchtgelee-Überzug.

2025: Weltpremiere! Unsere erste LIMITED Edition!

Viktoria-von-Eberbach Torte „Prestige edition 2025“

Gelbgold, „Champagner du France“ oder
Rotgold, „Chantre Du France“

Art.-Nr. TVI25-910 /-920 / Ø ca. 22 cm 499,00 €

Ein Meisterwerk für wahre Genießer: Unsere limitierte Sonderausgabe veredelt die legendäre Viktoria von Eberbach-Torte mit edlem **Dom Pérignon Champagner**, aromatischem **Edel-Cognac** und luxuriösen **Blattgold-Akzenten** – ein exklusiver Hochgenuss für besondere Momente.



Pro Jahr limitiert auf max. 50 Stück!



Viktoria-von-Eberbach Torte

Unser weltberühmter Klassiker mit neuer geschmacklicher Vielfalt!



Pfirsich-Maracuja

Art.-Nr. TVI25-210

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Banane-Stracciatella

Art.-Nr. TVI25-220

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Mango

Art.-Nr. TVI25-230

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Erdbeer

Art.-Nr. TVI25-240

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Himbeer

Art.-Nr. TVI25-250

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Kirsche-Ayran

Art.-Nr. TVI25-260

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Waldfrucht-Joghurt

Art.-Nr. TVI25-270

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Pistazie

Art.-Nr. TVI25-280

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Eierlikör

Art.-Nr. TVI25-310

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Panna Cotta-Walnuss

Art.-Nr. TVI25-320

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Mandel-Karamell-Walnuss

Art.-Nr. TVI25-330

Ø ca. 22 cm 49,90 €



„Dubai Style“ (Pistazie & Schokolade)

Art.-Nr. TVI25-340

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Chococcino (mit Kaffee)

Art.-Nr. TVI25-350

Ø ca. 22 cm 49,90 €



Marzipan

Art.-Nr. TVI25-360

Ø ca. 22 cm 49,90 €

...und weitere wechselnde Geschmacksrichtungen!

Gerne informiert Sie unser Team über die aktuellen Verfügbarkeiten.



Hochzeitstorte für William & Kate

Art.-Nr. TWK25-100 / Ø ca. 28 cm 49,90 €

Der saftig-fruchtige Inhalt besteht aus erlesenen Zutaten. Mandeln, Butter und Orangensaft bilden die Grundlage für einen saftigen Boden der mit einer Orangen-Cointreau-Creme gefüllt ist. Überzogen wird die Spezialität mit weißer Schokoladen-Ganache und dekoriert mit kleinen Marzipankrönchen.



Harrys Torte

Art.-Nr. TPH25-... / Ø ca. 28 cm

-100 / **Meghan** mit Aprikosen-Füllung..... 49,90 €

-110 / **Prinz Archie** mit Pistazien-Füllung..... 49,90 €

-120 / **Prinz Harry** mit Bananen-Füllung 49,90 €

-130 / **Prinzessin Lilibet** mit Amaretto-Füllung 49,90 €

Saftiger Boden, edle Gewürze und eine köstliche Füllung, überzogen mit weißer Schokolade.



Wiener Schokoladentorte

Art.-Nr. TWS25-100 (dunkel) / Ø ca. 28 cm 49,90 €

Saftige dunkle Sachermasse mit bestem Rohkakao und edlen Gewürzen, mit frischer Johannisbeer-Konfitüre gefüllt und mit Mandel-Nougatcreme überzogen.



** Basis-Torte ohne Marzipan-Dekorationschild.

Geburtstagsstorte Queen Elizabeth II. **

Art.-Nr. TQE25-100 / Ø ca. 28 cm (ohne Deko-Aufleger) .. 49,90 €

Das saftige Innere besteht aus gemahlenden Mandeln, Nüssen und Krokant. Mit einer fruchtigen Zitronencreme, die mit Gin abgerundet ist, wird der Boden gefüllt. Die Außenhülle besteht aus weißer Schokoladenganache mit Krokantstückchen.





Frühstück

Viktoria Classic Frühstück *

(Täglich bis 14:00 Uhr, außer an Sonn- & Feiertagen.)

2x Ihre Brötchenauswahl, 1x Süßstückchen, hausgemachte Marmeladen, Butter, Honig, verschiedene Wurst- und Käsesorten
Pro Person..... 14,90 €

Außerdem bieten wir Ihnen vielfältige weitere **Frühstücks-Kombinationen** * - unser Team stellt Ihnen gerne die tagesaktuellen Varianten vor. Bei uns gelingt für jeden Geschmack ein perfekter Start in den Tag!

* Frühstück täglich während der Öffnungszeiten bis 14 Uhr, an Sonn- und Feiertagen bis 13 Uhr.
Preise pro Person, zzgl. Getränke.

Viktoria Spezial Frühstück *

(Sonn- & feiertags bieten wir bis 13:00 Uhr ausschließlich dieses Buffet an.)

Große Brötchenauswahl, Süßstückchen, hausgemachte Marmeladen, Butter, Honig, verschiedene Wurst- und Käsesorten, frischer Obstsalat, Joghurts, Müslis, Kräuterquark, gekochte Frühstückseier, Rührei, Lachs und Tomate/Mozzarella
Pro Person..... 19,90 €

Unser Tipp: auch als Gutschein erhältlich - ein tolles Geschenk für jeden Anlass!



Für die Genießer in aller Welt!

Der vielfach ausgezeichnete Original Viktoria Christstollen

Seit Jahren begeistert er Genießer in aller Welt. In 180 Länder wird dieser „Süße Botschafter“ jedes Jahr versendet. Denn seine Frische, seine Saftigkeit und sein herrliches Aroma sind für ein Jahr garantiert. In den afrikanischen Busch war ein Christstollen einmal zwei Jahre unterwegs, reiste einem Missionar hinterher und kam selbst dann noch als Gaumenfreude an. Kein Wunder bei diesem harmonischen Zusammenspiel erlesener Zutaten:

Die größten, saftigsten, 48 Stunden in Jamaika-Rum eingelegten australischen Kronsultaninen, Bourbon-Vanille von der Liebesinsel Madagaskar, Mandeln, Orangeat, Zitronat, bester Rohmarzipan und exotische Gewürze verleihen ihm seine aromatische Saftigkeit. In der festlichen und bruchsfestesten Styropor-Verpackung übersteht er die längste, heißeste und turbulenteste Reise unbeschadet.

500 Gramm

in Glanzfolie verpackt

Art.-Nr. SVC25-500..... 17,90 €



1.000 Gramm

im Geschenkkarton

Art.-Nr. SVC25-1000 28,90 €



1.500 Gramm

im Geschenkkarton

Art.-Nr. SVC25-1500 38,90 €





Mandel-Marzipanstollen



Art.-Nr. SMM25-500 / 500 g 18,90 €

Art.-Nr. SMM25-1000 / 1.000 g 34,90 €

Beim Mandel-Marzipanstollen steht der zarte Buttermilch im Mittelpunkt. Er wird mit vielen gehackten Mandeln und Zitronat hergestellt und mit einer saftigen Marzipanrolle gefüllt. Nach dem Backen wird der Stollen gebuttert und mit Vanille- und Puderzucker bestäubt.

Pistazien-Marzipanstollen



Art.-Nr. SPM25-500 / 500 g 19,90 €

Art.-Nr. SPM25-1000 / 1.000 g 35,90 €

Der Stollen wird aus feinem Buttermilch hergestellt und mit einem Marzipankern gefüllt. Nach dem Backen wird er mit Aprikosen-Konfitüre bestrichen und mit vielen frischen, gehackten Pistazien bestreut.



Viktoria-Trüffel

In bester Viktoria-Qualität bieten wir diese erlesene Trüffelmischung an.

Das Sortiment mit Alkohol beinhaltet: Rum, Champagner, Himbeergeist, Calvados, Kirschwasser, Cointreau, Cognac, Baileys und Eierlikör.

Keinen Alkohol enthalten die Sorten: Sahnetrüffel, Vanilletrüffel, Cappuccino, Mandelnougattrüffel, Pistazientrüffel, Carameltrüffel und Honigtrüffel.

Mit Alkohol, Schachtel mit Schleife

Art.-Nr. PMA25-250 / 250 g 24,90 €

Art.-Nr. PMA25-500 / 500 g 39,90 €

Ohne Alkohol, Schachtel mit Schleife

Art.-Nr. POA25-250 / 250 g 24,90 €

Art.-Nr. POA25-500 / 500 g 39,90 €

Viktoria

Konditorei-Café
Spezialitätenversand

*Qualität aus Tradition
...seit über 130 Jahren!*

Schnell und frisch in die ganze Welt


Alle Sendungen werden jeweils montags, dienstags und mittwochs per Spezial-Versand verschickt. Auf Wunsch versenden wir Ihr Paket an dem von Ihnen festgelegten Tag. Bitte beachten Sie, dass es je nach Jahreszeit und Zutaten des Produktes Einschränkungen für die Versanddaten geben kann - gerne beraten wir Sie.

Eilige Sendungen verschicken wir per Overnight-Expressversand an die von Ihnen gewünschte Adresse.

Mit dem Symbol  markierte Produkte eignen sich auch für den Auslandsversand.

Unsere Viktoria-Spezialitäten werden frisch schockgefrostet in bruchsicheren, umweltverträglichen Spezialverpackungen verschickt.

Stand 04/2025. © Alle Rechte vorbehalten. Alle Preise inkl. gesetzl. MwSt.. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Abgebildete Farben und Dekorationen können im Original abweichen und variieren. Vorherige Preislisten und Kataloge verlieren ihre Gültigkeit. Foto „Frühstück“: © iStockphoto.com/kin_photo.

 **Konditorei-Café Viktoria**
Friedrichstraße 5 - 9
D-69412 Eberbach

 **+49 (6271) 2018**

 **viktoria.eberbach**

 **info@cafe-viktoria.de**

 **www.cafe-viktoria.de**

