

Viktoria

Konditorei-Café
Spezialitätenversand

*... schön, dass Sie
bei uns sind!*



Speisen & Getränke



Qualität aus Tradition

Mit gutem Geschmack in „köstlichen Angelegenheiten“ beschäftigt sich das Haus Viktoria bereits in der vierten Generation. Mit viel Liebe und Freude zaubert die Konditorei immer wieder neue Kreationen nach der Philosophie des Hauses „Qualität aus Tradition“.

1886 wurde die Viktoria-Konditorei mit einer kleinen Bäckerei und Winzerstube in Eberbach von Bäckermeister Heinrich Strohauer I gegründet.

1923 führte dann sein Sohn Heinrich II, ebenso Bäckermeister, das Geschäft weiter und erweiterte die Bäckerei zur Café- und Weinstube.

1954 übernahm Heinrich Strohauer III den elterlichen Betrieb als Konditormeister.

1958 fand der Umzug des Stammhauses in das heute weltbekannte Viktoria-Café, Friedrichstraße 5 - 9 in Eberbach statt.

1962 nahm Heinrich Strohauer im schwedischen Königshaus mit den besten Konditoren der Welt am königlichen Festessen teil, und als Abschluss dieses Mahls wurde ein Orangen-Dessert serviert. Diese herrliche Nachspeise war die Geburtsstunde der



Viktoria-von-Eberbach Torte®

1963 wurde die Viktoria Torte per Luftpost an Queen Elisabeth in den Buckingham Palast geschickt.

Aus Nah und Fern kamen immer mehr Gäste ins Viktoria-Café Strohauer, 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 Strohauer-Valerius das Viktoria Stammhaus, um die Familientradition fortzuführen.

2005 betreibt Birgit Strohauer-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.



1962: Viktoria-von-Eberbach Torte®



2011: Hochzeitstorte für William & Kate



2016: Geburtstagstorte für Queen Elizabeth II.

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 hätte, 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 I von Großbritannien und Irland unweit von Eberbach auf diesem Schiff zur Welt gekommen sein.

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

Dies war ein Grund für Heinrich Strohauser aus einem köstlichen Orangen-Weinschaum-Dessert die **Viktoria von Eberbach Torte®**. Eine Idee war geboren und fortan gab es zu vielen aktuellen Ereignissen eine besondere Tortenspezialität z.B. die **Krönungstorte England** (zum 25-jährigen Thronjubiläum des Königshauses), die **Prinz Charles und Lady Di Torte** (zur Hochzeit des Jubelpaars), die **Königin Silvia Torte**, die **Boris Becker Torte** und **Steffi Graf Torte** (zum Wimbledon Sieg), die **Geburtstagstorte für die Königinmutter** mit schottischem Whisky (anlässlich des 100. Geburtstages), die **Schiller Torte** (zum 200. Todestag), die **Mozart Torte** (zum 250. Geburtstag), die **Timo Bracht Torte** (Eberbacher Triathlet, der Europasieger und Ironman Sieger wurde), die **Victoria & Daniel Hochzeitstorte** (zur schwedischen Hochzeit 2010), die **William & Kate Hochzeitstorte** (zur englischen Hochzeit 2011) oder die **Thronjubiläumstorte „Elisabeth“** (zum 50. Thronjubiläum von Königin Elisabeth).



Kaffeespezialitäten

Filterkaffee , Kännchen	€ 5,60
Filterkaffee , im Pott	€ 4,90
Filterkaffee , kleine Tasse	€ 3,20
Café Crème , große Tasse	€ 5,40
Café Crème , kleine Tasse	€ 3,40
Idee Kaffee entkoffeiniert, Kännchen	€ 5,60
Idee Kaffee entkoffeiniert, kleine Tasse	€ 3,20
Milchkaffee , große Tasse	€ 4,90
Espresso macchiato	€ 3,40
Cappuccino mit geschäumter Milch, große Tasse	€ 4,90
Cappuccino mit geschäumter Milch, kleine Tasse	€ 3,40
Cappuccino mit Sahne, große Tasse	€ 5,90
Cappuccino mit Sahne, kleine Tasse	€ 3,90
Latte macchiato	€ 4,90
Latte macchiato mit Sirup (z.B. Karamell, Vanille, Haselnuss...)	€ 5,90
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 5,50

Internationale Kaffeespezialitäten

Irish Coffee

Irish Whisky wird über braunen Zucker gegeben und mit frisch gebrühtem Kaffee übergossen. Darüber gibt es eine Sahnehaube.. .Glas . . . € 7,50

Rüdesheimer Kaffee

Asbach Uralt wird mit Zucker bestreut und heißem Kaffee gelöscht. Eine Sahnehaube mit geraspelter Schokolade krönt diesen Genuss. Glas . . . € 7,50

French Coffee

Grand Marnier wird mit feinem Zucker gerührt und mit heißem, starkem Kaffee aufgefüllt. Eine Sahnehaube schließt dieses köstliche Getränk ab.Glas . . . € 7,50

Baileys Coffee

Ein Schuss Baileys wird mit frisch gebrühtem Kaffee aufgefüllt. Darüber gibt es eine Sahnehaube.. . . .Glas . . . € 7,50



Getränke

Coca Cola ¹⁾²⁾	0,2 l . . .	€ 3,90
Coca Cola ¹⁾²⁾	0,4 l . . .	€ 4,90
Coca Cola Zero ¹⁾²⁾³⁾	0,2 l . . .	€ 3,90
Coca Cola Zero ¹⁾²⁾³⁾	0,4 l . . .	€ 4,90
Fanta ²⁾⁴⁾	0,2 l . . .	€ 3,90
Fanta ²⁾⁴⁾	0,4 l . . .	€ 4,90
Sprite	0,2 l . . .	€ 3,90
Sprite	0,4 l . . .	€ 4,90
Spezi ¹⁾²⁾⁴⁾	0,2 l . . .	€ 3,90
Spezi ¹⁾²⁾⁴⁾	0,4 l . . .	€ 4,90
Apfelsaftschorle	0,2 l . . .	€ 3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l . . .	€ 4,90
Elisabethen Mineralwasser	0,2 l . . .	€ 3,50
Elisabethen Mineralwasser	0,5 l . . .	€ 5,50
Elisabethen stilles Wasser	0,2 l . . .	€ 3,50
Elisabethen stilles Wasser	0,5 l . . .	€ 5,50
Bitter Lemon ⁵⁾	0,2 l . . .	€ 4,50
Orangensaft	0,2 l . . .	€ 4,40
Apfelsaft	0,2 l . . .	€ 4,40
Johannisbeersaft	0,2 l . . .	€ 4,40
Johannisbeersaft	0,4 l . . .	€ 5,50

Schokoladenspezialitäten

Schokolade mit Sahnehaube	großes Glas oder Kännchen . . .	€ 6,50
	Tasse . . .	€ 3,90
	Sahne extra . . .	€ 1,00

Russische Schokolade

Heiße Schokolade wird in einem großen Glas mit einer Sahnehaube bedeckt. Darüber gießen wir einen Schuss russischen Wodka großes Glas . . . € 7,50

Schokolade nach Rezept aus der „guten alten Zeit“

Frische Milch wird mit Edelschokolade gekocht. Wählen Sie aus:
 Edelfüllmilchschokolade, Edelbitterschokolade puristrique
 oder weiße Schokolade. großes Glas . . . € 7,50



Milch

Milch heiß oder kalt	€ 2,90
Heiße Milch mit Honig	€ 3,90

Teegenuss

Tee im Glas oder Kännchen

Wählen Sie aus verschiedenen Sorten:

Schwarzer Tee, Kamille, Minze, Hagebutte,	Kännchen ... € 5,50
Kräuter, Grüner Tee etc.	Glas ... € 3,50

Tee: Genuss in Vollendung

Grüner Tee, offen

Aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe Kännchen ... € 5,90

Earl Grey Tee, offen

Eine zarte Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamotte-Früchte - ein Klassiker Kännchen ... € 5,90

Darjeeling Tee, offen

Diese famose Pflückung aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaja hat ein spritzigfrisches, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma, mit zartoranger Tassenfarbe Kännchen ... € 5,90

Bourbon Vanille Tee, offen

Die erlesene Blattmischung erhält ihren lieblichen Geschmack von echten Vanilleschoten und hochwertigem Vanillearoma. Kännchen ... € 5,90

Früchte Tee, offen

Die gelungene Blattmischung wird durch das duftige Aroma feinster und vollreifer Wildfrüchte zu einem exquisiten Genuss. Kännchen ... € 5,90



Rooibos Vanilla Tee, offen

Südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen und Vanillearoma, weiche Süße, rotbraune Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe, kein Schwarztee, kein Koffein Kännchen . . . € 5,90

Grog mit 2 cl Rum Glas . . . € 5,50

Frühstück

Viktoria Classic Frühstück

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

2x Ihre Brötchenauswahl, 1x Süßstückchen, hausgemachte Marmeladen, Butter, Honig, verschiedene Wurst- ⁴⁾⁶⁾⁷⁾²⁾ und Käsesorten ²⁾ € 14,90

(Getränke werden separat berechnet.)

dazu Rührei € 5,40

dazu Lachs € 5,90

dazu ein „Muntermacher“ Glas Sekt 0,1 l . . . € 4,40

dazu frische Vitamine, Glas Orangensaft 0,2 l . . . € 4,40

Viktoria Sonntags-Buffer

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

Große Brötchenauswahl, Süßstückchen, hausgemachte Marmeladen, Butter, Honig, verschiedene Wurst- ⁴⁾⁶⁾⁷⁾²⁾ und Käsesorten ²⁾, frischer Obstsalat, Joghurts, Müslis, Kräuterquark,gekochte Frühstückseier, Rührei, Lachs und Tomate/Mozarella € 19,90

(Getränke werden separat berechnet.)

dazu ein „Muntermacher“ Glas Sekt 0,1 l . . . € 4,40

dazu frische Vitamine, Glas Orangensaft 0,2 l . . . € 4,40

Hinweise: Das Frühstücksbuffet kann nur in Verbindung mit Getränken angeboten werden. Kinder zahlen bis zum 6. Lebensjahr die Hälfte. Buffetpreise sind gültig für je eine Person, zzgl. Getränke. Das Buffet kann nicht mit einer zweiten Person geteilt werden, daher berechnen wir ein zweites Buffet, sobald eine weitere Person vom Buffet mitverzehrt. Bitte haben Sie dafür Verständnis.



Weitere Frühstücks-Kombinationen

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

Neckartal-Frühstück

Lecker belegtes Brötchen mit Räucherlachs, Eischeiben und Meerrettich . . . € 6,90

Französisches Frühstück

Zwei Croissants, dazu Butter und hausgemachte Marmelade € 5,90

Royal Frühstück

Zwei Brötchen, Süßstück, Butter und hausgemachte Marmelade,
dazu Orangensaft, Kaffee oder ein Glas Sekt € 10,90

Bauernfrühstück

Zwei helle Brötchen, Butter und hausgemachte Marmelade € 5,90

Zwei Körnerbrötchen, Butter und hausgemachte Marmelade € 6,50

Belegte Brötchen

In unserer Theke finden Sie eine Auswahl

an frisch belegten Brötchen ⁴⁾⁶⁾⁷⁾²⁾ ab . . € 5,20

Spezialbrötchen mit Lachs € 5,60

Kinderfrühstück

Nutellabrötchen € 4,90

Frühstücks-Extras

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

Ein Landei, nach Ihren Wünschen zubereitet € 1,90

3 Spiegeleier mit Schinken ⁴⁾⁶⁾⁷⁾ und Brötchen € 6,90

3 Spiegeleier und Brötchen € 5,50

Portion Rührei (3 Eier) mit Schinken ⁴⁾⁶⁾⁷⁾ und Brötchen € 6,90

Portion Rührei (3 Eier) mit Brötchen € 5,50

Portion Joghurt mit Obstsalat € 5,50

Frühstücksaufschnitt

Aufschnitt-Teller gemischt ⁴⁾⁶⁾⁷⁾²⁾ € 6,90

Wurst und Schinken ⁴⁾⁶⁾⁷⁾²⁾ € 6,90

Käseauswahl ²⁾ € 6,90

1 Portion Butter € 1,90

1 Portion Honig € 1,50

1 Portion Marmelade € 1,50



Brötchen-Spezialitäten



„Freche Pute“

Hausgemachter Frischkäse, Gurken, Strauchtomaten, Putenbrust, Remoulade. € 6,50

Croissant-Spezialitäten



„Caprese“

Mit Strauchtomaten, Mozzarella, Pesto. € 6,50



„Berta“

Mit Camembert, Feigen, Feigensenf € 6,50



„Viktorias Favorit“

Mit Putenbrust, Remoulade, knackigem Gemüse € 6,50



„Franz“

Mit hausgemachtem Frischkäse, Schinken, Edamer, Rucola, knackigem Gemüse € 6,50



Viktoria Tortenspezialitäten

Weltberühmt

Viktoria-von-Eberbach Torte® Classic

Auf feinem Schokobiskuit ruht eine erlesene Mischung aus Orangensaft, Zitrone, Sahne, Wein und Rum, umhüllt von saftig zarten Biskuitrouladen-Scheiben und Fruchtgelee-Überzug, serviert



pur € 5,40
mit einem Schuss Grand Marnier übergossen € 6,20

Viktoria-von-Eberbach Torte® Special

in verschiedenen, wechselnden Geschmacksrichtungen, z.B. Kirsch, Erdbeer, Pistazien, Chococcino, Mandel-Karamel, Panna Cotta Orange, Walnuss uvm.

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Tagesauswahl! € 5,40

Besondere Kreationen

Hochzeitstorte „William und Kate“

Der saftig-fruchtige Inhalt besteht aus erlesenen Zutaten wie Mandeln, Butter und frisch gepresstem Orangensaft.

Gefüllt mit einer Orangen-Crème und überzogen

mit feinsten weißer Schokoladen-Glasur.. € 4,90

Liselotte von der Churpfalz Torte

Saftige, aromatisch gewürzte Nusstorte gefüllt mit Patisseriecreme

mit Kirschlikör und übergossen mit Edelbitter-Nougat-Kuvertüre € 4,90

Geburtstagstorte Elisabeth II

Eine edle Komposition aus Mandeln, Nüssen und Krokant,

1-fach gefüllt mit gekochter, fruchtiger Zitronencreme und

umhüllt von Glasur-Schokolade. € 4,90

Schloss Zwingenberg-Torte

Eine edle Komposition aus Mandeln und Nüssen,

2-fach gefüllt mit Nougat- und Vanille-Crème,

getränkt mit Baileys. € 4,90



Sahne- & Crème-Torten

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Schokobiskuit, Sauerkirschen und Trüffelsahne,
heller Biskuit und Schladerer Kirschwasser-Sahne € 4,90

Cassata-Torte

Zarter englischer Biskuit bestrichen mit Himbeer-Johannisbeer-
Marmelade und Rum-Crème, gefüllt mit original italienischen
Amarena- Kirschen. Eine Decke aus bestem Marzipan
mit zart schmelzender Edelbitterschokolade
rundet das Gaumenkonzert ab..... € 4,90

Schokoladentrüffelsahne-Torte

Feinste Edelbitterkuvertüre und Sahne werden zu
einer edlen Trüffelsahne komponiert € 4,90

Himbeer-Schokosahne-Torte

Saftiger Schokobiskuit mit zarter Schokosahne
belegt mit Himbeeren € 4,90

Champagner-Trüffel-Torte

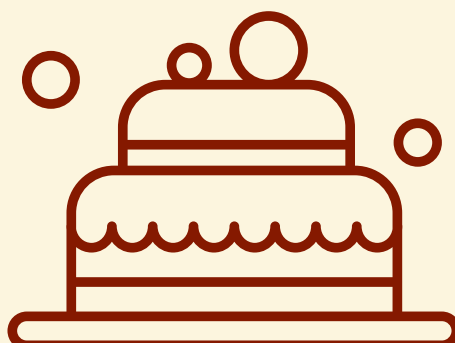
Mandel-Nuss- und Sacherböden werden mit
Kirschlikör getränkt und reich gefüllt mit prickelnder
Champagner-Crème. Mit Vollmilch-Glasur-Überzug
und weißer Schokolade gespänt. € 4,90

Birne Helene

Sahne-Füllung mit Birnen und Birnen-Schnaps,
umhüllt mit Schokolade..... € 4,90

Verschiedene Crème-Torten

Täglich wechselnde Auswahl an Crème- und Sahne-Torten. € 4,90





Klassiker

Strohauers Käsekuchen

Aus tagesfrischem Schichtkäse, frischen Eiern und frischem Rahm auf Hefeteig. Altes Familienrezept. € 4,90

Viktoria Sacher-Torte

Saftige dunkle Sachermasse mit bestem Rohkakao und edlen Gewürzen, mit frischer Johannisbeer-Konfitüre gefüllt und mit Mandel-Nougatcreme überzogen. € 4,90

Johannisbeer-Baiser-Torte

Zwischen hauchdünnen Mürbteigboden und saftigen Biskuit wird Himbeer-Johannisbeerkonfitüre gefüllt. Frische Johannisbeeren werden unter locker leichtem Baiser untermeliert. € 4,90

Frankfurter Kranz-Torte

Beliebt bei Jung und Alt. Der feine Buttersandteig wird zweifach gefüllt mit edler Crème und fruchtiger Himbeer- und Johannisbeer-Konfitüre. Ummantelt wird die Torte mit Nusskrokant. € 4,90

Bienenstich

Ein zeitloser Klassiker. Hefeteig mit Sahne-Füllung und Vanille, abgedeckt mit Mandeln. € 4,90

Joghurt-Obstschnitte mit Früchten der Saison

Feinster Mürbeteig und Biskuit, darauf eine herrlich frische Quark-Sahne, belegt mit Früchten vom Markt. € 4,90

Hier sehen Sie eine kleine Auswahl unseres täglich wechselnden Programms.
Gerne können Sie sich an unserer Torten- und Kuchentheke beraten lassen.

Schön, dass Sie bei uns sind!



Kennen Sie schon unser idyllisches Gartencafé?





Salate

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

Unser Salat besteht immer aus frischen Blattsalaten, sonnengereiften Tomaten, Gurken, Paprika, frischen Kräutern, gerösteten Sonnenblumenkernen und Viktoria- Hausdressing mit folgenden Toppings. Dazu reichen wir Brot.

Beilagensalat

Klein und bunt. € 7,90



Griechisch

Schafskäse, Oliven, Ei, Pepperoncini, rote Zwiebeln . € 11,90



Avocado-Pute

Putenbrust, Avocado, Oliven, rote Zwiebeln € 12,90





Herzhaftes

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



Ciabatta „Feinschmecker“

Ciabatta überbacken mit Lachs, Käse,
Rucola an buntem Blattsalat. € 9,90



Ciabatta „Hawaii Liebe“

Ciabatta überbacken mit Schinken, Käse und Ananas
an buntem Blattsalat. € 9,90



Ciabatta „Big Batta“

Ciabatta überbacken mit Schinken, Käse,
Ei, Putenbrust, Salami, Remoulade
an buntem Blattsalat. € 9,90



Tomatensuppe

Herzhafte Tomatensuppe mit frischen
Kräutern und Brotkorb. € 6,90

Kürbissuppe

„Wie bei Oma“ € 7,40

Quiche mit Zwiebeln oder Gemüse

„Hausgemacht“ € 5,40

Mit Salat € 9,90





Warme Speisen

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

Omelett nach Wahl

Wählen Sie aus köstlichen Zutaten Ihre Wunsch-Version:
mit würzigem Käse, knackigem Gemüse, saftigem Schinken
oder frischen Kräutern.

€ 9,90

Maultaschen

Traditioneller Genuss - wahlweise gekocht oder
goldbraun gebraten, auf Wunsch mit Ei verfeinert.

€ 9,90

Spätzle „Jäger-Art“

Leckere Spätzle kombiniert mit einer würzigen Sauce
nach Jäger-Art - ein köstlicher Klassiker.

€ 9,90



Tipp: Feiern mit Genuss - Unser Catering für besondere Anlässe

Ob kleine **Geburtstagsfeier**, elegante **Firmenveranstaltung** oder ein **geselliges Treffen** mit Freunden – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste mit süßen und herzhaften Leckereien. Lassen Sie sich von unserem Team beraten und Ihr individuelles Angebot erstellen.





Viktoria-von-Eberbach Torte®

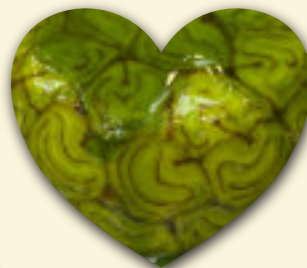
Unser weltberühmter Klassiker mit
neuer geschmacklicher Vielfalt!



Kirsche-Ayran



Mandel-Karamell



Pistazie



Classic



Pfirsich



Chococcino



Panna Cotta Walnuss



Erdbeer

...und weitere wechselnde Geschmacksrichtungen!

Abgebildete Farben und Dekorationen können im Original abweichen und variieren.



Biere

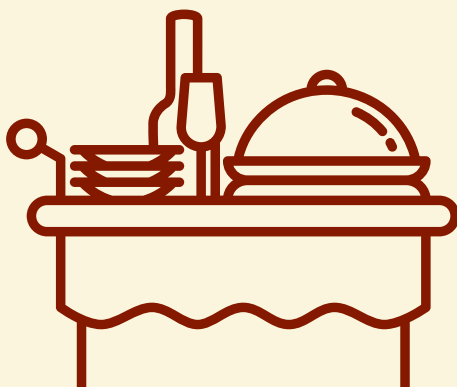
Pils	0,33l ...	€ 3,50
Alkoholfrei	0,33l ...	€ 3,50
Weizenbier Kristall	0,5 l ...	€ 4,90
Weizenbier Hefe	0,5 l ...	€ 4,90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l ...	€ 4,90
Radler	0,5 l ...	€ 3,50

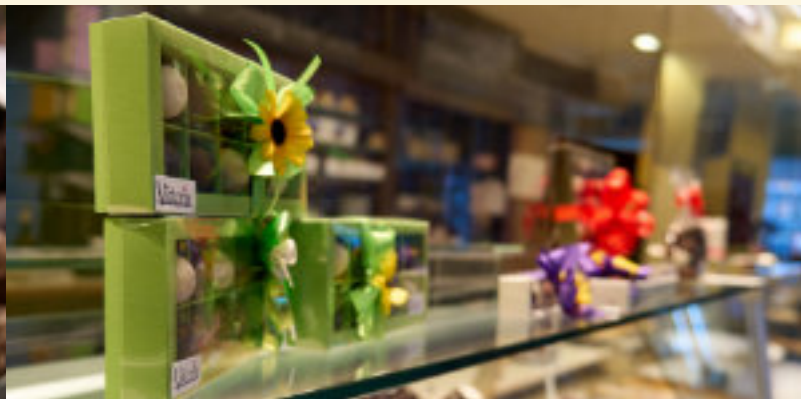
Weine

Italienische Weine (rot und weiß)		
Deutsche Weine (rot und weiß)		
Französische Weine (rot und weiß)		
Fragen Sie uns bitte nach den aktuell verfügbaren Sorten.		
.....	0,2 l ...	€ 5,70
Weinschorle	0,2 l ...	€ 3,90

Sekt

Sekt, Glas	0,1 l ...	€ 4,50
Sekt, Flasche	0,2 l ...	€ 5,90
	0,7 l ...	€ 29,90





Longdrinks

Aperol Spritz	0,2 l	€ 8,90
Lillet Wild Berry	0,2 l	€ 8,90
Lillet Lemon	0,2 l	€ 8,90
Hugo	0,2 l	€ 8,90
Americano	0,2 l	€ 8,90

Eiskaffee & Co

Eiskaffee	€ 7,90
Eisschokolade	€ 7,90
Milchshake (verschiedene Sorten, z.B. Schoko, Erdbeer, Vanille)	€ 7,90

Eis

(Nur im Sommer)

Eisbecher klein	€ 6,90
Eisbecher groß	€ 11,90
Eine Kugel Eis (verschiedene Sorten)	€ 2,50

- ¹⁾ koffeinhaltig
- ²⁾ mit Farbstoff
- ³⁾ mit künstlichen Süßstoffen
- ⁴⁾ konserviert
- ⁵⁾ chininhaltig
- ⁶⁾ Antioxidationsmittel
- ⁷⁾ Geschmacksverstärker

Hinweis:

Gerne erhalten Sie auf Wunsch unsere Allergenkennzeichnung

Stand: 04/2025
Ältere Karten verlieren ihre Gültigkeit.





Viktoria
Konditorei-Café
Spezialitätenversand

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

☎ **+49 (6271) 2018**

📷 **viktoria.eberbach**

✉ **info@cafe-viktoria.de**

🌐 **www.cafe-viktoria.de**