

Die StrandBerg GmbH wurde im Jahr 2012 gegründet - aus einer Idee, aus Mut und aus der Liebe zur Gastfreundschaft im Harz.

Was damals mit nur einem Mitarbeiter begann, ist über die Jahre mit viel Hingabe, Vertrauen und Leidenschaft zu einem starken Team von heute 33 Mitarbeitenden gewachsen.

Gemeinsam teilen wir eine Vision, Orte zu schaffen, an denen Menschen ankommen, aufatmen und sich willkommen fühlen.

Ihr Gastgeber

Christian Lindner



Seit 2020 geben wir diese Leidenschaft auch an die nächste Generation weiter und bilden junge Menschen aus, die mit uns die Zukunft der Gastfreundschaft gestalten.

Unsere StrandBerger tragen viele Schlüssel am Bund - und jeder einzelne öffnet die Tür zu einem ganz besonderen Ort: zum designreichen Hotel Viktoria, zum charmanten B&B Oma Ida, zum alpinen StadtChalet, zu den architektonischen Turmhäusern, zur saugemütlichen Die Hütten 550 üNN, zum stilvollen Auberge Chalet Residences, zum HarzChalet, zum Ursprung Spa & Kitchen sowie zur Onkel Tommys Hütte. Jeder dieser Orte erzählt seine eigene Geschichte, doch alle verbindet eines, das Gefühl von Zuhause mitten im Harz.

In Braunlage sorgen wir Tag für Tag mit großer Sorgfalt dafür, dass 265 Betten frisch aufgeschüttelt und liebevoll vorbereitet sind, damit sich unsere Gäste vom ersten Moment an willkommen fühlen und in entspannter Atmosphäre ankommen können.

Wenn am Morgen der Duft von frisch gebrühtem Kaffee, warmen Brötchen, süßen Köstlichkeiten und herzhaften Spezialitäten durch die Räume unseres Frühstücksrestaurants im Hotel Viktoria und im B&B Oma Ida zieht, beginnt der Tag im Harz auf ganz besondere Weise.

Hier entstehen die schönsten Urlaubs-Momente: beim ersten Kaffee des Tages, bei Gesprächen, beim Lachen und beim Genießen. Nehmen auch Sie Platz, lassen sich verwöhnen und starten entspannt in Ihren Tag in den Bergen.

Ein ganz besonderer Ort voller Charakter ist unsere Destillerie im Ursprung. Hier entstehen mit viel Fingerspitzengefühl, Geduld und Leidenschaft prämierte Gins - handgemacht und mit Liebe zum Detail. Rund um den warm glänzenden Kupferkessel decken wir die Tafel für außergewöhnliche Tasting-Erlebnisse. Geschichten, Aromen und Genuss verbinden sich hier zu unvergesslichen Abenden, die lange in Erinnerung bleiben.

Das Herz unseres täglichen Lebens schlägt in der Tagesbar Vielfalt im Hotel Viktoria. Hier treffen sich Genuss, Inspiration und Gastfreundschaft. Gäste finden hier vielleicht den besten Kaffee der Stadt, entdecken erlesene Spezialitäten, liebevoll ausgewählte Dekorationen und natürlich unsere eigenen Gins, die verkostet und als besonderes Stück Harz mit nach Hause genommen werden können. Ob auf einen Kaffee, für ein gutes Gespräch oder einen genussvollen Tag - hier entsteht das Gefühl von Ankommen.

Hier schlägt das Herz der StrandBerg

hoch hinaus & nah bei Dir

Herzlich willkommen im Restaurant Viktoria, einem Ort, an dem exzellente Küche, regionale Frische und wahre Handwerkskunst aufeinandertreffen.

Die Begeisterung gilt den ehrlichen Zutaten, der sorgfältigen Zubereitung und dem einzigartigen Geschmack. In unserer Küche vereinen wir Traditionen mit kreativen Ansätzen, sodass jedes Gericht zu einem besonderen Genussmoment wird.

Ein echtes Highlight in unserem Haus ist die hauseigene Destillerie. Hier entstehen mit viel Geduld, Erfahrung und Liebe zum Detail unsere selbst destillierten, preisgekrönten Gin-Kreationen. Die Aromen finden nicht nur ihren Platz im Glas, viele Zutaten fließen auch direkt in unsere Küche ein und verleihen ausgewählten Gerichten eine ganz besondere Note.

So kreieren wir eine Küche, in der die Speisen harmonisieren und sich perfekt ergänzen - authentisch, überraschend und unverwechselbar.

Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Aufenthalt,
bereichernde Gespräche und viele besondere Geschmackserlebnisse.

Meine Menüempfehlung für Sie



- StrandBerg Portino als Aperitif
Portwein | Gin | Orange trifft Tonic
- rote Beete Carpaccio
Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse
- Kalbsfilet sanft geschmort
mit feinem Zitronenaroma | Gin Jus | Fenchel
Kirschtomaten | Pesto Knödel
- Zitronen Mascarpone Creme
Mandel- Crumble | marinierte Beeren
- Cafe StrandBerg
Cascara Geist & Espresso zum Abschluss
79,0 pro Person

Küchenchef

Thorsten Gottwald

VORSPEISEN

SÜSSKARTOFFELSUPPE _G

Kokosmilch

8,5

TATAR-VARIATION _{A, D, H, L, M, O}

Avocado | Räucherlachs | Weiderind | Wildkräutersalat

Safrandressing

16,5

CARPACCIO VOM RINDERFILET _{A, E, G, P}

Rucola | Parmesan | Harzkäse-Tatar

20,5

SALATFREUDE _{E, M, P}

knackiges Gemüse | Blattsalate | geröstete Kerne

Balsamico-Dressing

7,5

HAUPTGÄNGE

- FLEISCH

HÄHNCHENROULADE GESCHMORT A, G, C,
gefüllt mit getrockneten Tomaten und Feta
Fingermöhren | Salbeinudeln 27,5

BRAUNLAGER SCHMORTOPF A, C
Böhmische Knödel gebraten 20,9

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL A, C, G, D
Rahmkartoffeln | Gurken-Dill-Salat 28,9

STEAK VOM ARGENTINISCHEN RIND G
Kartoffelgratin | gebratene Champignons
wahlweise mit:

„StrandBergs“ Gin-Sauce aus der hauseigenen Destillerie
Pfeffer | Senf M, G
oder
Kräuterbutter G

FILETSTEAK | 200 Gramm Rohgewicht 39,9
RUMPSTEAK | 200 Gramm Rohgewicht 35,9

- FISCH

LACHSFILET GEBACKEN UNTER DER SPINATKRUSTE A, C, D, G
Safranrisotto | Rieslingsauce

26,9

LINGUINE MIT SAUTIERTEN GAMBAS A, B, C, G
fruchtige Tomatensauce | Parmesanspäne

24,9

- VEGETARISCH

GEBACKENER BLUMENKOHL G
gebratene Kartoffelscheiben | Kräuterrahm | rote Linsen

19,9

TOMATISIERTE PASTA MIT GEMÜSEVARIATIONEN A, F, C, G
Cherrytomaten | Zucchini | wilder Brokkoli | Fetakäse |
frittierter Rucola

18,9

- VEGAN

HAUSGEMACHER RIESEN-RÖSTI
Sour-Creme rein pflanzlich | Gemüse

18,9

DESSERT

DREIERLEI VON DER SCHOKOLADE A, C, E, G Mousse Kuchen Eis Waldbeerenkompott	10,5
APFELSTRUDEL A, C, E, G, H, L Vanilleeis Sahne	9,9
HAUSGEMACHTE PANNA COTTA A, C, G Himbeersauce Gebäck	8,5

STRANDBERG'S GIN-Tonic

StrandBerg's London Dry Gin
Wacholder | klassische Aromen
Mediterranes Tonic | Fever Tree 7



12,9

StrandBerg's London Dry Gin
rote Beeren | Papaya
Indian Tonic | Fever Tree 7



12,9

StandBerg's Handcraft Gin
Zitronengras | Limette | Hauch von Anis
Indian Tonic | Fever Tree 7



12,9

APERITIF

Limoncello Sprizz

Prosecco | Zitrone | Soda

0,2l

7,9

Hugo

Prosecco | Limette | Soda

Holunderblütensirup | Minze

0,2l

7,9

Aperol Sprizz

Prosecco | Orange | Soda

0,2l

7,9

Lillet Berry blanc

Beeren | Wild Berry Limonade

0,2l

7,9

Campari Orange 7

0,2l

7,9

Sherry dry/medium

5 cl

5,0

Portwein weiß

5 cl

5,9

Portwein rot

5 cl

5,9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SELTERS Mineralwasser

naturell | classic

0,25 l

3,0

0,75 l

6,9

Apfelschorle

0,25 l

3,5

Coca-Cola | Coca-Cola Zero 2, 4, 8

0,2 l

3,5

Fanta 2

0,2 l

3,5

Sprite

0,2 l

3,5

Thomas Henry

Ginger Ale 2 | Tonic 7

0,2 l

4,0

Fever Tree Tonic 7

0,2 l

4,5

mediterran | indian

Fruchtsäfte | Nektare

Apfel | Traube | Orange | Banane

0,2 l

3,5

Kirsche | Rhabarber | Johannisbeere

0,4 l

5,5

Saftschorle

0,4 l

5,5

KiBa

0,4 l

5,5

BIER VOM FASS

Einbecker Helles A

0,25l

3,0

0,4l

4,5

Radler oder Diesel A₂, 3, 2, 4, 8

0,25l

3,0

0,4l

4,5

BIER AUS DER FLASCHE

König Ludwig Weizen A
alkoholfrei

0,5l

5,0

König Ludwig Weizen A
hell

0,5l

5,0

Clausthaler A₂
alkoholfrei

0,33l

3,5

DIGESTIF

Averna	4 cl	5,5
Birkenhof „Alte Marille“	2 cl	4,5
Birkenhof „Alte Williamsbirne“	2 cl	4,5
Birkenhof „Haselnuss“	2 cl	4,5
Birkenhof „Himbeere“	2 cl	4,5
Birkenhof „Quetsch“	2 cl	4,5
Schmiedefeuer		
Kräuterlikör I regional I 56% vol.	2 cl	4,9
Schierker Feuerstein		
Kräuterschnaps I regional I 35 vol.	2 cl	4,0
Grappa	2 cl	4,9
Baileys 8,2	4 cl	5,5

HEISSGETRÄNKE

Café Crème 8	3,2
Espresso 8	2,9
Doppelter Espresso 8	3,9
Espresso Macchiato 8, G	3,5
Cappuccino 8, G	3,5
Milchkaffee 8, G	3,9
Latte Macchiato 8, G	4,5
Heiße Schokolade 8, G	3,9
Tee	
Darjeeling Classic Earl Grey Grüner Tee	
Kamille Rooibos Hibiscus-Himbeer Pfefferminze	3,0

WEINE offen

WEISS

Grauburgunder Weingut Studier IQbA trocken Pfalz unkompliziert fruchtig wenig Säure	0,2 l	8,5
Chardonnay Trentino DOC Italien trocken ausgewogene Säure feine Frucht	0,2 l	8,9
Schwane Bacchus „Fünf Freunde“ feinherb spritzig frisch fruchtiges Aroma	0,2 l	7,9
Weinschorle - weiß rosé rot	0,2 l	5,5

ROSÉ

Marrenon Luberon rosé classique Frankreich trocken feine Würze frisch	0,2 l	7,9
Schwane „Pinkfein“ Franken feinherb feine Erdbeerfrucht erfrischend	0,2 l	7,9

Alle Weine enthalten Sulfite

WEINE offen

ROT

Primitivo Terre Avare Puglia IGT | Italien
trocken | dunkel | kräftig | samtig | weich

0,2 l 8,9

„Il Mio“ Montepulciano d'Abruzzo | Italien
kräftig | vollmundig | feinwürzig | trocken

0,2 l 8,5

Merlot Trentino DOC | Italien
ausgewogen | rund | mittelkräftig | trocken

0,2 l 9,5

Alle Weine enthalten Sulfite

SCHAUMWEINE

Treviso Prosecco Frizzante

0,1 l	5,5
0,75 l	28,9

Crémant d'Alsace rose

0,1 l	7,0
-------	-----

Winzersekt

Schloss Vollrads, Rheingau, Riesling Brut
trocken | gut eingebundene Säure

0,75 l	54,9
--------	------

CHAMPAGNER

Moët & Chandon

Brut Imperial Champagner

0,75 l	109
--------	-----

Brut Rosé Champagner

0,75 l	119
--------	-----

Sulfite enthalten

WEINE - WEISS

SIZILIEN

„THE CURE“ GRILLO

0,75 l

35,5

enthält Sulfite



CAMPISI

In der Nase weiße Früchte, dezente Kräuter- und Limonen Noten.

Leichter Unterton nach Vanille.

Klare hellgelbe Farbe.

Alkohol- und extraktreich mit leichtem Gerbstoffgehalt.

Die Weißweinsorte Grillo stammt aus Italien und wird vorwiegend in Sizilien angebaut.

Dort ist sie nach der Reblaus-Katastrophe Ende des 19. Jahrhunderts angebaut worden.

Ursprünglich ausschließlich, um den Dessertwein Marsala herzustellen.

WEINE - WEISS

ITALIEN, VENETIEN

LUGANA DOC bianco

Azienda Agricola Pratello

0,75 l

39,9

enthält Sulfite



Ein harmonischer, sommerlich leichter Wein mit Zitrusnoten und milder Säure. Er überzeugt mit seinem feinfruchtigen Aroma nach Heublumen und einem Hauch Jasmin.

Dieser Lugana besteht zu 100% aus der Rebsorte Trebbiano.

Er passt gut zu Fisch, Meeresfrüchten aber auch zu hellem Fleisch.

Die Azienda Agricola Pratello befindet sich im gleichnamigen Ort. Pratello liegt 3 km südlich vom Gardasee, am Brescia Ufer. Das fabelhafte Klima des Gardasees schafft ein Mikroklima von großer Bedeutung für die Reife der Trauben.

Der Ertrag pro Hektar ist gering, die Qualität dadurch sehr hoch.

WEINE - ROSÉ

Miraval

FRANKREICH, COTES DE PROVENCE

CINSAULT-GRENACHE-SYRAH

0,375 l 25,9

0,75 l 42,9

1,5 l 79,9

enthält Sulfite



Fruchtiger Roséwein von zartrosa Farbe. Mit Aromen von frischen roten Früchten

und Noten von Frühlingsblumen.

Am Gaumen ist er erfrischend, ausgewogen und elegant.

Miraval passt gut zu Meeresfrüchten, Fisch, Geflügel oder einfach nur so.

Eine Erfolgsgeschichte von Brad Pitt und der Weinfamilie Perrin. Dieser besondere Tropfen ist innerhalb kürzester Zeit zum Kultwein avanciert.

Dennoch spricht diese wunderbare Cuvee für sich.

Die Prämierungen aus der Weinwelt bestätigen das.

WEINE - ROSÉ

TREROSE

SANGIOVESE ROSATO DI TOSCANA IGT

VINO BIOLOGICO - VEGAN

0,75 l

33,9

enthält Sulfite



Der „Rosé di Trerose“ zeigt ein zartes lachsfarbenes Gewand.

Sein Bouquet wird von Aromen von frischen Früchten wie Pfirsich, roten Kirschen, Zitrusfrüchten und würzigen Aromen dominiert.

Dieser Wein verfügt über eine knackige Säure, die durch seine Textur ausgeglichen wird.

Er passt gut zu feinen Vorspeisen, Salaten, gebratenem Fisch oder Geflügel und zu Pasta-Gerichten.

Die Villa des Weinguts Trerose liegt eindrucksvoll von fünf Weinbergen umgeben. Die 103 Hektar werden fast ausschließlich mit Sangiovese bepflanzt.

WEINE - ROT

SIZILIEN

„Hallelujah“ Syrah DOC

0,75 l

39,9

enthält Sulfite



CAMPISI

Der reinsortige Syrah duftet nach Kräutern und Gewürzen aber vor allem intensiv nach Himbeeren. Am Gaumen stoffig, feine Tanninstruktur, gut balancierte Säure, etwas Zartbitterschokolade.

Gereift auf gebrauchten Barrique-Fässern ist er ein hervorragender Essensbegleiter.

Gut zu wild, wildgeflügel und kräftigen Fleischgerichten.

WEINE - ROT

SARDINIEN

CANNONAU DI SARDEGNA SERENATA

SILVIO CARTA DOC

0,75 l

39,9

enthält Sulfite

SILVIO CARTA



In der Nase sind wilde Himbeeren, frische Sauerkirschen, knackige rote Pflaumen zu erkennen.

Es folgen Röstaromen die vom Barrique-Ausbau stammen, in Form von getrockneten Gewürznelken, geschroteten Szechuan-Pfefferkörnern, duftigem Rosmarin.

Auf der Zunge zeigt er sich als robuster und kräftiger Italiener.

Eine deutliche Tannin Struktur trifft auf einen vollmundigen, muskulösen Körper.

Passt gut zu Wintergerichten, gebratenem Wild, kräftigem Käse, Braten und Ragouts.

WEINE - ROT

SIZILIEN

TURI ROSSO ELORO PACHINO

NERO D'AVOLA DOC

enthält Sulfite



0,75 l

37,9

Komplexer, würziger und strukturierter Wein mit frischer, nicht zu reifer Frucht Aromatik.

Die Tanninstruktur ist ausgewogen, die Säure harmonisch.

Salvatore „Turi“ Marino legt großen Wert auf die Harmonie zwischen Natur und Weinherstellung. Sein Ziel ist es, möglichst wenig in die Herstellung einzugreifen und so charakterstarke, eigenständige Weine herzustellen. Die Lese findet von Hand statt, auf chemische Dünger sowie Zusatzstoffe bei der Weinverarbeitung wird verzichtet.

„Turi“ passt gut zu rotem Fleisch, Wild und Gegrilltem.

ZUSATZSTOFFE ALLERGENE

A glutenhaltig

A - Weizen | A1 - Roggen | A2 - Gerste | A3 - Hafer

B Krebstiere und -erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

D Fisch- und Fischerzeugnisse

E Erdnüsse und -erzeugnisse

F Soja(-bohnen) und -erzeugnisse

G Milch- und Milcherzeugnisse

H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse

H1 - Haselnuss | H2 - Mandeln | H3 - Walnuss | H4 - Cashew | H5 - Pekan | H6 - Pistazie | H7 - Macadamia

L Sellerie und -erzeugnisse

M Senf und Senferzeugnisse

N Sesamsamen und -erzeugnisse

O Schwefeldioxid und -erzeugnisse

P Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus hergestellte Erzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1 mit Konservierungsstoffen

2 mit Farbstoff

3 mit Antioxidationsmittel

4 mit Süßungsmittel Saccharin/ Cyclamat / Aspartam (enth. Phenylalaninquelle) Acesulfam

5 mit Phosphat

6 geschwefelt

7 chininhaltig

8 koffeinhaltig

9 mit Geschmacksverstärker

10 geschwärzt

11 gewächst

12 gentechnisch verändert

Alle Weine und weinhaltigen Getränke enthalten Sulfite.

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellten Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der Allergene und Zusatzstoffe entspricht den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus weitere Stoffe, die Lebensmittelallergien auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess Küche verwendet werden.