



Tercia
Fertőendréd
anno 1989

9442 Fertőendréd, Győri út 2. | Telefonszám: + 36 99 544 640

Üzemeltető: Tercia Kft.
Üzletvezetők: Légrádi István és Kőmíves Csaba
Konyhafőnök: Baranyai László
II. kategória

TERCIARESTAURANTS.HU

LAKODALOM VAN A TERCIÁBAN...



Kérje ajánlatunkat, melynek része **az esti és az éjszakai vacsora, a gyümölcs és díszterítés, valamint a panziószobák kedvezményes ára!**

Házias ízek, kellemes környezet, szakképzett személyzet, kedvező árak! Szeretettel várjuk!

Árajánlat kérés: fertoendred@terciarestaurant.hu

Tercia Fertőendréd, Győri út 2. | Tel.: +36 99 544 640

f /tercia.fertoendred | @tercia.fertoendred

terciarestaurants.hu

Tercia
Fertőendréd



XXL

Rántott Szelet **SCHNITZEL**

XXL Rántott szelet sertéskarajból (A) (C)

XXL SCHNITZEL AUS SCHWEINSKARREE

XXL SCHNITZEL

2.450 Ft

Hasábburgonya (A)

POMMES FRITES

FRENCH FRIES

600 Ft

Házi burgonyasaláta (A) (I) (J)

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

HOMEMADE POTATO SALAD

650 Ft

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA (A) (C) (G)

1 890 Ft

Hortobágyer Fleischpalatschinken
Pancake "Hortobágy style"

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT VAGY GOMBA TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (G) (J)

2 250 Ft

Gebackener Käse oder Pilz mit Sauce Tartare
Fried cheese oder mushroom with sauce tartare

SÉF SALÁTA GRILLEZETT CSIRKEMELL CSÍKOKKAL (C) (G) (J)

2 790 Ft

Chef Salad mit gegrillten Hühnchenstreifen
Chef salad with grilled chicken strips

TATÁRBEEFSTEAK PIRÍTÓSSAL (A) (C) (G) (J)

3 390 Ft

Beef Tatar, Toast
Beefsteak tatar with toast





LEVESEINK

SUPPEN • SOUPS

FOKHAGYMAKRÉMLEVES CIPÓBAN (A) (C) (G) (I) **1 390 Ft**

Knoblauchcremesuppe in Brotlaib serviert
Garlic cream soup served in a loaf of bread

ÖKÖRUSZÁLYLEVES (A) (C) (I) **2 390 Ft**

Ochsenschwanzsuppe
Ox-tail soup

RÁBAKÖZI HÚSLEVES (A) (C) (I) **1 990 Ft**

Fleischsuppe auf „Rábaközer Art“
Bouillon “Rábaközi style“

GULYÁSLEVES (A) (I) **1 950 Ft**

Gulaschsuppe
Hungarian goulash

HÚSLEVES KÍVÁNSÁG SZERINT (A) (C) (I) **990 Ft**

Fleischbrühe nach Wunsch: | Bouillon on request:

CÉRNAMETÉLTTEL mit Fadennudeln | with vermicelli

MÁJGALUSKÁVAL mit Leberknödeln | with liver dumplings

FŰSZERES HÁZI TÉSZTÁVAL (A) (C) (I) (G) mit pikanten hausgemachten Nudeln | with spicy homemade pasta

Allergén információ / Allergene Informationen / Allergen information:

- (A) Glutén / Gluten / Gluten (B) Rákfélék / Krebstiere / Crustaceans
(C) Tojás / Ei / Egg (D) Hal / Fische / Fish (E) Földimogyoró / Erdnüsse / Peanuts
(F) Szójabab / Sojabohnen / Soybeans (G) Tej / Milch / Milk
(H) Diófélék / Schalenfrüchte / Nuts (I) Zeller / Sellerie / Celery
(J) Mustár / Senf / Mustard (K) Szezám / Sesamsamen / Sesame
(L) Kén-dioxid és szulfidok / Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites
(M) Csillagfürt / Lupinen / Lupin (O) Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs



A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS • OUR CHEF OFFERS FOR YOU

KACSAMELL KÁPOSZTÁS GNOCCHIVAL, GYÖMBÉRES NARANCS JUSSAL (A) (C) **3 550 Ft**

Entenbrust mit Kohlgnocchi mit Ingver-Orangen Jus
Duckbreast with cabbage gnocchi and ginger-orange jus

TERCIA-TÁL 2 SZEMÉLYRE (A) (C) (G) **6 990 Ft**

Tercia pulykamell, Endrédi borda, rántott csirkemell, bordírozott szűzérme,
sült csülök szeletek, sült zöldség, hasábburgonya, jázmin rizs

Terciaplatte für zwei Personen: Putenbrust „Tercia” Art, Schweinerippchen „Endrédi” Art,
gebratene Hähnchenbrust, bordierte Schweinemedallions mit Speck, gebratene Haxe,
gebratene Gemüse, Pommes frites, Reis

Tercia plate for 2: turkey breast „Tercia” style, sparerib „Endrédi” style, fried chicken breast,
porkmedallions with bacon, roasted pork knuckle, roasted vegetables, french fries, rice

ENDRÉDI-TÁL 2 SZEMÉLYRE (A) (C) (G) **6 990 Ft**

Óvári sertésborda, Tercia pulykamell, sertésszűz burgonyás panírban,
Palermói sertésborda, Kijevi csirkemell, petrezselymes burgonya, jázmin rizs

„Endrédi-Platte“ für 2 Personen: Óvár Schweinerippchen, Tercia Putenbrust,
Palermo Schweinerippchen, Kiewer Hähnchenbrust, Jungfernbraten in Kartoffelbrösel,
Petersilienkartoffeln, Jas-minreis,

Pork ribs Óvári style, Tercia turkey breast, Palermo pork ribs, Kiewer chicken breast,
tenderloin in potato coat, parsley potato, jasmine rice

GRILL-TÁL 2 SZEMÉLYRE (A) (J) **6 990 Ft**

grillezett pácolt csülök, göngyölt hátszín, csirkemell steak, karaj steak, ropogósra
sült csirkeszárny barbecue szósszal, falusi vörösbab ragu, házi sült burgonya

Gegrillte marinierte Haxe, Roastbeef, Hähnchenbruststeak, Lendensteak,
knusprig gebratene Hähnchenflügel mit hausgemachter Barbecue-Sauce,
rotes Bohnenragout, hausgemachte Kartoffeln

Grilled marinade pork chops, roll-up sirloin, chicken breast steak, pork chops,
fried chicken wings with barbecue sauce, red bean village style, roasted potato



SZÁRNYAS ÉTELEINK

GEFLÜGEL • POULTRIES

MOZZARELLÁVAL ÉS PARADICSOMMAL SÜLT CSIRKEMELL
RIZZSEL, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL ⑥

3 190 Ft

Hühnerbrust mit Mozzarella und Tomaten, Reis und gebratene Gemüse
Chicken breast with mozzarella and tomato with rice and roasted vegetables

ASZALT PARADICSOMMAL ÉS FETASAJTTAL TÖLTÖTT
CSIRKEMELL BACONBE BÚJTATVA, SPENÓTOS GNOCCHIVAL ① ⑥

3 390 Ft

Hühnerbrust gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten und Fetakäse im Speckmantel mit Spinatgnocchi
Chicken breast stuffed with dried tomatoes and feta cheese wrapped in bacon, spinach gnocchi

RÁNTOTT CSIRKEMELL BURGONYASALÁTÁVAL ① ⑥

2 950 Ft

Gebratene Hühnerbrust mit Kartoffelsalat
Fried chicken breast with potato salad

BARACKKAL TÖLTÖTT PÜLYKAMELL RÁNTVA, MANDULÁS RIZZSEL ① ③ ④ ⑤

3 290 Ft

Gebratene Putenbrust gefüllt mit Pfirsichen mit Mandelreis
Fried turkey breast stuffed with peaches with almond rice

TERCIA PÜLYKAMELL RIZZSEL, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL ① ③ ⑥

3 390 Ft

Putenbrust „Tercia Art”, mit Reis und gebratene Gemüse
Turkey breast “Tercia style” with rice and roasted vegetables

ANDAUI CSIRKERÖGÖK VEGYES KÖRETTTEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL ① ③ ⑥ ⑦

3 190 Ft

Andauer Hühnerstreifen, gemischte Beilagen, Tartare
Chicken “Andau style”, mixed garnish, tartare sauce



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH • PORK DISHES

SERTÉSSZŰZ BURGONYÁS PANÍRBAN TEJFÖLLEL,
SAJTTAL GRILLEZVE, RIZZSEL, KÁPOSZTA SALÁTÁVAL (A) (C) (G)

3 390 Ft

Schweinsmedaillons im Kartoffelmantel mit Sauerrahm und Käse gegrillt, Reis, Krautsalat
Porkmedaillons grilled with potato, cheese, sour cream, rice, cabbage salad

CORDON BLEU HASÁBBURGONYÁVAL (A) (C) (G)

3 190 Ft

Cordon bleu, Pommes frites
Cordon bleu, french fries

VELŐVEL TÖLTÖTT BORDA VEGYES KÖRETTTEL (A) (C)

3 250 Ft

Schweinekotelett mit Hirn gefüllt, gemischte Beilagen
Pork ribs filled with marrow, mixed garnish

BRASSÓI APRÓPECSENYE (SERTÉSNAVÁBÓL) (A)

3 190 Ft

Braschauer Kleingeschnetzeltes
Pork fricassee "Brassó style"



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH • PORK DISHES

ENDRÉDI BORDA VEGYES KÖRETTTEL (A) (C) (G)

3 250 Ft

Endréder Schweinskotelett, gemischte Beilagen

Pork chop "Endrédi style", mixed garnish

SÜLT CSÜLÖK SZELETEK BUDAPEST RAGUVAL, HASÁBBURGONYÁVAL

3 590 Ft

Schweinhaxe mit „Budapest“ ragout und Pommes frites

Knuckle slice with "Budapest" ragout and french fries

GRILL-TÁL 1 SZEMÉLYRE (A)

3 590 Ft

Roston sült karaj, sült csülökszeletek, bordírozott szűzérme, steak burgonya

Karree vom Rost, gebratene Haxe, bordierte Schweinemedallions mit Speck, Steakkartoffel

Roast Pork, roasted pork knuckle, pork medallions with bacon, steak potato

CIGÁNYPECSENYE HASÁBBURGONYÁVAL (A)

3 190 Ft

Zigeunerbraten, Pommes frites

Roasted pork "Gipsy style", french fries



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL (A) (C)

3 190 Ft

Rindsgulasch mit Nockerln

Hungarian beef stew with dumplings

LEVESBEN FŐTT MARHASZELETEK

VADASMÁRTÁSSAL SZALVÉTAGOMBÓCCAL (A) (C) (G) (I) (J)

3 450 Ft

Rinderfilet mit Wildrahmsauce, Semmelknödel

Beef with creamed game sauce, bread dumplings

PACAL FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL VAGY VELŐVEL, PETREZSELYMES BURGONYÁVAL (A)

3 190 Ft

Kuttel mit geräucherter Schweinshaxe oder mit Hirn, Petersilienkartoffeln

Tripe with smoked knuckle or with marrow, parsley potatoes

HAGYMÁS ROSTÉLYOS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL (A) (J)

3 690 Ft

Zwiebelrostbraten, Petersilienkartoffeln

Roastbeef with fried onions, parsley potatoes



KÍMÉLŐ ÉTELEINK

SCHONGERICHTE • LIGHT DISHES

FOGASFILÉ ROSTON, FÚSZERVAJJAL,
SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL, JÁZMIN RIZZSEL (D) (G) (J)

3 890 Ft

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, gebratene Gemüse, Jasminreis
Roasted pike-perch fillets with herb butter, roasted vegetables, jasmine rice

LAZACSTEAK PIRÍTOTT DIÓS-PETREZSELYMES RIZZSEL,
KAPRIBOGYÓS DIJONI MÁRTÁSSAL (D) (G)

4 390 Ft

Lachssteak mit gerösteter Nuss-Petersilie Reis dazu Dijon-Sauce mit Kaper
Salmon steak with roasted nuts-parsley rice and Dijon sauce with capers

RÁNTOTT CAMEMBERT JÁZMIN RIZZSEL, ÁFONYÁVAL (K)

2 990 Ft

Gebackene Camembert mit Jasminreis und Heidelbeerensauce
Fried Camembert with jasmine rice and blueberry sauce

SAJTOS-BROKKOLIS GNOCCHI (A) (G) (G)

1 990 Ft

Käse-Brokkoli Gnocchi
Cheese-broccoli gnocchi

RÁNTOTT FOGAS VEGYES KÖRETTTEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (D) (G) (J)

3 890 Ft

Gebackenes Zanderfilet, Reis, Pommes frites, Sauce Tartare
Bread fried pike-perch fillets, rice, french fries, tartare sauce



DESSZERTJEINK

DESSERTS • SWEETS

SOMLÓI GALUSKA KARAMELL ÖNTETTEL (A) (C) (G) (H) **1 290 Ft**

Somlauer Nockerln mit Karamellsauce
„Somló style” sponge cake with caramell sauce

MADÁRTEJ (A) (C) (G) **1 190 Ft**

Schneenockerl
Meringue with vanilla custard

GESZTENYEPÜRÉ ÁFONYA VAGY CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL (G) (F) **1 190 Ft**

Kastanienyüree mit Heidelbeeren oder Schokoladensosse
Chestnut puree with chocolate or blueberry sauce

PALACSINTA

Palatschinken nach Wunsch:

Pancakes on request:

ÍZES mit Marmelade | jam (A) (C) (G) **850 Ft**

NUTELLÁS mit Nutella | with nutella (A) (C) (G) (E) (F) **1 090 Ft**

VANÍLIA FAGYLALTTAL TÖLTÖTT mit Vanilleeis | with vanilla ice cream (A) (C) (G) **1 390 Ft**

TÚRÓS, VANÍLIA ÖNTETTEL
Topfen mit Vanillesoße | with sweet cottage cheese and vanilla sauce (?) (?) (?) **1 390 Ft**



KÖRETEINK ÉS SALÁTÁINK

BEILAGEN UND SALAT • GARNISHES AND SALADS

HASÁBBURGONYA (A)	600 Ft	HÁZI JOGHURT ÖNTET (G)	400 Ft
Pommes Frites French fries		Hausgemachte Joghurtsauce Homemade yogurt sauce	
JÁZMIN RIZS	550 Ft	FRISS NATÚR SALÁTATÁL	1 050 Ft
Jasminreis Jasmin rice		Frischer Salatplatte Fresh salad	
HÁZI GALUSKA (A) (G)	500 Ft	VEGYES SALÁTATÁL	
Hausgemachte Nockerln Home-made dumpling		Gemischte Salatplatte Mixed salad	
PETREZSELYMES BURGONYA (A) (G)	550 Ft	Kicsi / Klein / small	550 Ft
Petersilienkartoffeln Parsley potatoes		Nagy / Groß / large	1 050 Ft
SÜLT BURGONYA (A)	600 Ft	PARADICSOM SALÁTA	650 Ft
Bratkartoffeln Roasted potatoes		Tomatensalat Tomato salad	
SÜLT ZÖLDSÉGEK (A)	650 Ft	UBORKA SALÁTA	650 Ft
Gebratene Gemüse Roasted vegetables		Gurkensalat Cucumber salad	
TARTÁRMÁRTÁS (C) (G) (J)	350 Ft	KÁPOSZTA SALÁTA	550 Ft
Sauce Tartare Tartare sauce		Krautsalat Cabbage salad	
KETCHUP	200 Ft	CSEMEGE UBORKA (J)	600 Ft
Ketchup		Essiggurken Pickled cucumber	
Ketchup		HÁZI BURGONYASALÁTA (A) (I) (J)	650 Ft
		Hausgemachter Kartoffelsalat Homemade potato salad	



ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

ÁSVÁNYVÍZ	0,33 l	0,75 l
Theodora szénsavas	490 Ft	850 Ft
Theodora szénsavmentes	490 Ft	850 Ft

ALKOHOLMENTES	0,5 l	1 l
Szörpök (málna, bodza)	750 Ft	1 390 Ft
Limonádék (klasszikus, eper, kiwi, zöldalma, áfonya, maracuja)	850 Ft	1 550 Ft
Cukormentes limonádék (klasszikus, málna, eper)	850 Ft	1 550 Ft

ALKOHOLMENTES	
Pepsi Cola 0,25 l	490 Ft
Pepsi Max 0,25 l	490 Ft
7UP 0,25 l	490 Ft
Gyömbér 0,25 l	490 Ft
Tonik 0,25 l	490 Ft
Gépi üdítő 1 dl	180 Ft
Narancs Juice 100% 1 dl	190 Ft
Almalé 1 dl	190 Ft
Őszibaracklé 1 dl	190 Ft
Jegesteá (citromos, barackos) 1 dl	190 Ft
Cukormentes rostos (piros gyümölcsös, sárga gyümölcsös) 1 dl	190 Ft
Szóda 1 dl	60 Ft
Red Bull 0,25 l	690 Ft



CSAPOLT SÖR	0,3 l	0,5 l
Soproni	420 Ft	700 Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK	
Gösser alkoholmentes citromos 0,33 l	720 Ft
Gösser 0,5 l	720 Ft
Heineken 0,33 l	720 Ft
Heineken alkoholmentes 0,33 l	720 Ft
Soproni 0,5 l	700 Ft
Soproni IPA 0,5 l	700 Ft
Soproni Démon 0,5 l	700 Ft
Edelweiss 0,5 l	900 Ft
Pilsner Urquell 0,33 l	720 Ft

WHISKY	2 cl
Johnnie Walker	400 Ft
Jack Daniel's	600 Ft
Ballantines	400 Ft
Jim Beam	400 Ft

VERMUTOK	
Cinzano (Bianco, Rosso, Extra Dry) 1 dl	800 Ft
Campari 8 cl	1 100 Ft
Aperol Spritz	1 290 Ft
Hugo	1 290 Ft





ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

PÁRLATOK ÉS LIKŐRÖK

	2 cl
Vilmoskörte	370 Ft
Fütyülős Mézs Barack	370 Ft
Kalinka vodka	350 Ft
Gordon's Gin	450 Ft
Bacardi	450 Ft
Sierra Tequila	400 Ft
Hennessy V. S.	1 100 Ft
Jägermeister	400 Ft
Unicum	400 Ft
Bailey's	400 Ft
Eristoff Red	400 Ft
Malibu	400 Ft
Márton és lányai Zöld dió likőr	700 Ft

FEHÉR BOROK

	1 dl
Töltl Irsai Olivér (száraz)	380 Ft
Páztay rizling (száraz)	530 Ft
Dubicz Muscat Ottonel (félédes)	430 Ft
Tokaji száraz Szamorodni	960 Ft

ROSÉ BOROK

	1 dl
Tercia Rosado	420 Ft
Vylyan Kakas	460 Ft

VÖRÖS BOROK

	1 dl
Töltl Kékrankos	440 Ft
Tercia Tinto	500 Ft
Thummerer Tréfli cuvee (félédes)	640 Ft
Gere Portugieser	500 Ft

PÁLINKÁK

	2 cl
Tercia vegyes pálinka	360 Ft
Tercia Irsai Olivér Törkölypálinka	550 Ft
Tercia Ágyas Barrique Szilva pálinka	650 Ft
Tercia Ágyas Vilmoskörte pálinka	650 Ft
Szigetközleke Pálinkaház	2 cl
Birskörte pálinka	750 Ft
Ananász pálinka	750 Ft
Cserszegi fűszeres szőlő pálinka	750 Ft
Rézangyal pálinkák	2 cl
Kajsziabarak pálinka	600 Ft
Feketecseresznye pálinka	600 Ft
Mézes Ágyas Meggy	600 Ft
Árpád pálinkák	2 cl
Dupla ágyas barack	850 Ft
Ágyas fürtös meggy	850 Ft

PEZSGŐK

Törley pezsgők 0,75 l	3 200 Ft
Törley Charmant Doux 0,2 l	1 100 Ft
Hungaria Extra Dry 0,75 l	4 100 Ft
Hungaria Extra Dry 0,2 l	1 400 Ft

KÁVÉ

Espresso	490 Ft
Melange	690 Ft
Cappuccino	690 Ft
Latte Macchiato	750 Ft
Jegeskávé	1 290 Ft

Kávét koffeinmentes változatban is elkészítjük.





9442 Fertőendréd, Győri út 2. | Tel./fax: 99/544-640 |
fertoendred@terciarestaurant.hu

ANNO 1989 | TERCIA FERTŐENDRÉD

Magyarország északnyugati részén, Fertőendréd határában található a Tercia étteremhálózat első, 1989-ben alapított tagja, egy 240 főt befogadó, családi hangulatú étterem, egyedi kialakítású, hangulatos télikerttel. A nyári időszakban további 100 vendég számára biztosít étkezési lehetőséget a kellemes terasz.

Das 1989 als erstes gegründete Mitglied der Tercia Restaurant-Kette befindet sich in Nordwestungarn, am Ortsrand von Fertőendréd und kann 240 Gäste empfangen. Familiäre Atmosphäre, individuelle Ausstattung, stimmungsvoller Wintergarten. In der Sommersaison können weitere 100 Gäste auf der Terrasse bewirtet werden.

The first restaurant of the Tercia restaurant-chain, founded in 1989, is located in the north-west of Hungary near the village of Fertőendréd. It is a restaurant of family atmosphere that can seat 240 guests and it has a charming conservatory of unique design as well. Its pleasant terrace can seat an additional 100 guests in summer.



9495 Kópháza, Soproni út 54. | Tel.: 99/531-200 |
kophaza@terciarestaurant.hu

ANNO 1995 | TERCIA KÓPHÁZA

A második „Tercia-házat” 1995-ben nyitottuk meg Kópházán, Soprontól 7 kilométerre. A téli időszakban 300 fő, míg nyáron a teraszon további 120 vendég fogadására nyílik lehetőség. Panzió, fogorvosi rendelő, szépség-szalón, éjjel-nappali szupermarket várja a betérőket.

Das zweite Tercia-Haus wurde 1995 in Kópháza, sieben Kilometer von Sopron, eröffnet. Im Winter kann die Kapazität auf bis zu 300 Personen erweitert werden, und im Sommer können noch zusätzliche 120 Gäste bequem auf der Terrasse Platz nehmen. Auf die Reisende wartet Pension, Zahnarztpraxis, Schönheits Salon, Supermarkt.

The second restaurant of the Tercia chain was opened in Kópháza, seven kilometres from Sopron, near the main road number 84 in 1995. For travellers there are guesthouse, dentist, beauty center and supermarket.



9400 Sopron, Hubertusz út 1. | Tel.: 99/513-070 |
hubertus@terciarestaurant.hu

ANNO 1998 | TERCIA HUBERTUS

Sopron egyik legszebb részén a Bécsi dombon várja vendégeit az 1998-ban nyílt magyaros stílusú Tercia Hubertus Étterem és Panzió. Az étterem tágas helyiségei, különterme csoportos rendezvények, esküvők, céges- és családi rendezvények helyszínei lehetnek. A gyermekeket igényesen kiépített játszótér várja fából készült játékokkal. A házban fogorvosi rendelő üzemel.

In Sopron auffindbarem Restaurant liegt 5 Kilometer von der österreichischen, ungarischen Staatsgrenze, auf einem der schönsten Grüngürtelteile von Sopron, auf dem Wienerberg. Im Jahre 1998 geöffnetes Restaurant ist echt ungarisch und rustikal ausgerüstet. Auf der Speisekarte sind reichliche Wildspeisen auffindbar. Die Terasse ist geeignet für Empfang von 320 Personen, sommerüber die Terasse für weitere 100 Personen Platzierung. Im Haus befindet sich ein Zahnarztpraxis.

The Tercia Hubertus Restaurant and Guesthouse can be found on Vienna Hill in one of the most beautiful parts of Sopron. The spacious rooms and special parlour of the restaurant can serve as location for group events, weddings, company and family parties. Twelve comfortable rooms offer accommodation for through-travellers. A high standard playground awaits children with wooden toys near the restaurant. There is a guarded parking place for cars and buses free of charge.

Az étlap érvényes: 2022. 03. 30-tól
Die Speisekarte ist gültig ab 30. 03. 2022.
Menu is available from 30. 03. 2022.

Üzemeltető: Tercia Kft.
Üzletvezetők: Légrádi István és Kőmíves Csaba
Konyhafőnök: Baranyai László
II. kategória

KEDVES VENDÉGEINK!

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel. Csomagolás: +200 Ft /doboz

LIEBE GÄSTE!

Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 70% vom Endpreis. Packung: +200 HUF /Dose

DEAR OUR GUEST!

In case of order of a half dish you can calculate on 70% of total price. Package: +200 HUF /box

TERCIARESTAURANTS.HU