Tercia
Fertőendréd
anno 1989

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

TERCIARESTAURANTS.HU

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

LAKODALOM VAN A TERCIÁBAN...

Kérje ajánlatunkat, melynek része **az esti és az éjféli 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
/tercia.fertoendred | @tercia.fertoendred

terciarestaurants.hu

Tercia Fertőendréd

Tercia
Fertőendréd

XXL

Rántott Szelet
SCHNITZEL

XXL Rántott szelet sertéskarajból Ⓐ Ⓒ — **2.950 Ft**

XXL SCHNITZEL AUS SCHWEINSKARREE

XXL SCHNITZEL

Hasábburgonya Ⓐ — **600 Ft**

POMMES FRITES

FRENCH FRIES

Házi burgonyasaláta — **650 Ft**

HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

HOMEMADE POTATO SALAD

+36 99/544-640 ◆ fertoendred@terciarestaurant.hu
9442 Fertőendréd, Győri út 2. ◆ terciarestaurants.hu

Tercia Fertőendréd

ELŐÉTELEINK

VORSPEISEN • STARTERS

HORTOBÁGYI HÚSOS PALACSINTA Ⓐ Ⓒ Ⓖ **2 390 Ft**

Hortobágyer Fleischpalatschinken

Pancake “Hortobágy style”

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT VAGY GOMBA TARTÁRMÁRTÁSSAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓙ **2 550 Ft**

Gebackener Käse oder Pilz mit Sauce Tartare

Fried cheese oder mushroom with sauce tartare

SÉF SALÁTA GRILLEZETT CSIRKEMELL CSÍKOKKAL Ⓒ Ⓖ Ⓚ **3 290 Ft**

Chef Salad mit gegrillten Hühnchenstreifen

Chef salad with grilled chicken strips

TATÁRBEEFSTEAK PIRÍTÓSSAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓙ **3 890 Ft**

Beef Tatar, Toast

Beefsteak tatar with toast

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

LEVESEINK

SUPPEN • SOUPS

FOKHAGYMAKRÉMLEVES CIPÓBAN (A) (C) (G) (I) **1 590 Ft**

Knoblauchcremesuppe in Brotlaib serviert

Garlic cream soup served in a loaf of bread

ÖKÖRUSZÁLYLEVES (A) (C) (I) **2 650 Ft**

Ochsenschwanzsuppe

Ox-tail soup

RÁBAKÖZI HÚSLEVES (A) (C) (I) **2 450 Ft**

Fleischsuppe auf „Rábaközer Art“

Bouillon “Rábaközi style“

GULYÁSLEVES (A) (I) **2 350 Ft**

Gulaschsuppe

Hungarian goulash

HÚSLEVES KÍVÁNSÁG SZERINT (A) (C) (I) **1 190 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) Szezámmag / Sesamsamen / Sesame

(L) Kén-dioxid és szulfitok / Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide and sulphites

(M) Csillagfürt / Lupinen / Lupin (O) Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS • OUR CHEF OFFERS FOR YOU

KACSAMELL KÁPOSZTÁS GNOCCHIVAL, GYÖMBÉRES NARANCS JUSSAL Ⓐ Ⓒ Ⓘ **4 550 Ft**

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

TERCIA-TÁL 2 SZEMÉLYRE Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓘ **8 450 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 Schweinemedaillons mit Speck, gebratene Haxe, gebratene Gemüse, Pommes frites, Reis

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

ENDRÉDI-TÁL 2 SZEMÉLYRE Ⓐ Ⓒ Ⓖ **8 450 Ft**

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

„Endréd-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, jasmin rice

GRILL-TÁL 2 SZEMÉLYRE Ⓐ Ⓙ **8 450 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

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

SZÁRNYAS ÉTELEINK

GEFLÜGEL • POULTRIES

MOZZARELLÁVAL ÉS PARADICSOMMAL SÜLT CSIRKEMELL RIZZSEL, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL Ⓖ **3 690 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 Ⓐ Ⓒ Ⓖ **3 890 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 Ⓐ Ⓒ **3 450 Ft**

Gebratene Hühnerbrust mit Kartoffelsalat
Fried chikenbreast with potato salad

BARACKKAL TÖLTÖTT PULYKAMELL RÁNTVA, MANDULÁS RIZZSEL Ⓐ Ⓒ Ⓔ Ⓗ **3 790 Ft**

Gebratene Putenbrust gefüllt mit Pfirsichen mit Mandelreis

Fried turkey breast stuffed with peaches with almond rice

TERCIA PULYKAMELL RIZZSEL, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓘ **3 890 Ft**

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

ANDAUI CSIRKERÖGÖK VEGYES KÖRETTEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓙ **3 690 Ft**

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

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH • PORK DISHES

SERTÉSSZŰZ BURGONYÁS PANÍRBAN TEJFÖLLEL, SAJTTAL GRILLEZVE, RIZZSEL, KÁPOSZTA SALÁTÁVAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ **3 890 Ft**

Schweinsmedaillons im Kartoffelmantel mit Sauerrahm und Käse gegrillt, Reis, Krautsalat

Porkmedaillons grilled with potato, cheese, sour cream, rice, cabbage salad

CORDON BLEU HASÁBBURGONYÁVAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ **3 690 Ft**

Cordon bleu, Pommes frites

Cordon bleu, french fries

VELŐVEL TÖLTÖTT BORDA VEGYES KÖRETTEL Ⓐ Ⓒ **3 750 Ft**

Schweinekotelett mit Hirn gefüllt, gemischte Beilagen

Pork ribs filled with marrow, mixed garnish

BRASSÓI APRÓPECSENYE (SERTÉSJAVÁBÓL) Ⓐ **3 690 Ft**

Braschauer Kleingeschnetzeltes

Pork fricassee “Brassó style”

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH • PORK DISHES

ENDRÉDI BORDA VEGYES KÖRETTEL Ⓐ Ⓒ Ⓖ **3 750 Ft**

Endréder Schweinskotelett, gemischte Beilagen

Pork chop “Endrédi style”, mixed garnish

SÜLT CSÜLÖK SZELETEK BUDAPEST RAGUVAL, HASÁBBURGONYÁVAL Ⓐ **4 090 Ft**

Schweinhaxe mit „Budapest“ ragout und Pommes frites

Knuckle slice with “Budapest” ragout and french fries

GRILL-TÁL 1 SZEMÉLYRE Ⓐ **4 090 Ft**

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

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

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

CIGÁNYPECSENYE HASÁBBURGONYÁVAL Ⓐ **3 690 Ft**

Zigeunerbraten, Pommes frites

Roasted pork “Gipsy style”, french fries

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL Ⓐ Ⓒ **3 690 Ft**

Rindsgulasch mit Nockerln

Hungarian beef stew with dumplings

LEVESBEN FŐTT MARHASZELETEK
VADASMÁRTÁSSAL SZALVÉTAGOMBÓCCAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓘ Ⓙ **3 950 Ft**

Rinderfilet mit Wildrahmsauce, Semmelknödel

Beef with creamed game sauce, bread dumplings

PACAL FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL VAGY VELŐVEL, PETREZSELYMES BURGONYÁVAL Ⓐ **3 690 FT**

Kuttel mit geräucherter Schweinshaxe oder mit Hirn, Petersilienkartoffeln

Tripe with smoked knuckle or with marrow, parsley potatoes

HAGYMÁS ROSTÉLYOS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL Ⓐ Ⓙ **4 190 Ft**

Zwiebelrostbraten, Petersilienkartoffeln

Roastbeef with fried onions, parsley potatoes

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

KÍMÉLŐ ÉTELEINK

SCHONGERICHTE • LIGHT DISHES

FOGASFILÉ ROSTON, FŰSZERVAJJAL,
SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL, JÁZMIN RIZZSEL Ⓓ Ⓖ Ⓙ **4 390 Ft**

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, gebratene Gemüse, Jasminreis

Roasted pike-perch fillets with herb butter, roasted vegetables, jasmin rice

LAZACSTEAK PIRÍTOTT DIÓS-PETREZSELYMES RIZZSEL,
KAPRIBOGYÓS DIJONI MÁRTÁSSAL Ⓓ Ⓖ Ⓗ **4 890 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 Ⓐ Ⓖ **3 490 Ft**

Gebackene Camembert mit Jasminreis und Heidelbeerensauce

Fried Camembert with jasmine rice and blueberry sauce

TEJSZÍNES, VARGÁNYÁS GNOCCHI Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓘ **2 490 Ft**

Cremige-Steinpilz Gnocchi

Creamy-porcini gnocchi

RÁNTOTT FOGAS VEGYES KÖRETTEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL Ⓐ Ⓒ Ⓓ Ⓖ Ⓙ **4 390 Ft**

Gebackenes Zanderfilet, Reis, Pommes frites, Sauce Tartare

Bread fried pike-perch fillets, rice, french fries, tartare sauce

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

DESSZERTJEINK

DESSERTS • SWEETS

SOMLÓI GALUSKA KARAMELL ÖNTETTEL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓗ **1 590 Ft**

Somlauern Nockerln mit Karamellsauce

„Somló style" sponge cake with caramell sauce

MADÁRTEJ Ⓐ Ⓒ Ⓖ **1 490 Ft**

Schneenockerl

Meringue with vanilla custard

GESZTENYEPÜRÉ ÁFONYA VAGY CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL Ⓖ **1 390 Ft**

Kastanienpüree mit Heidelbeeren oder Schokoladensosse

Chestnut puree with chocolate or blueberry sauce

PALACSINTA

Palatschinken nach Wunsch:

Pancakes on request:

ÍZES mit Marmelade | jam Ⓐ Ⓒ Ⓖ **1 090 Ft**

NUTELLÁS mit Nutella | with nutella Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓔ Ⓕ **1 490 Ft**

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

TÚRÓS, VANÍLIA ÖNTETTEL

Topfen mit Vanillesoße | with sweet cottage cheese and vanilla sauce Ⓐ Ⓒ Ⓖ **1 590 Ft**

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

KÖRETEINK ÉS SALÁTÁINK

BEILAGEN UND SALAT • GARNISHES AND SALADS

HASÁBBURGONYA (A) **600 Ft**
Pommes Frites
French fries

JÁZMIN RIZS **550 Ft**
Jasminreis
Jasmin rice

HÁZI GALUSKA (A) (C) **500 Ft**
Hausgemachte Nockerln
Home-made dumpling

PETREZSELYMES BURGONYA (A) (G) **550 Ft**
Petersilienkartoffeln
Parsley potatoes

SÜLT BURGONYA (A) **600 Ft**
Bratkartoffeln
Roasted potatoes

SÜLT ZÖLDSÉGEK (A) **650 Ft**
Gebratene Gemüse
Roasted vegetables

TARTÁRMÁRTÁS (C) (G) (J) **350 Ft**
Sauce Tartare
Tartare sauce

KETCHUP **200 Ft**
Ketchup
Ketchup

HÁZI JOGHURT ÖNTET (G) **400 Ft**
Hausgemachte Joghurtsauce
Homemade yogurt sauce

FRISS NATÚR SALÁTATÁL **1 050 Ft**
Frischer Salatplatte
Fresh salad

VEGYES SALÁTATÁL
Gemischte Salatplatte | Mixed salad
Kicsi / Klein / small **550 Ft**
Nagy / Groß / large **1 050 Ft**

PARADICSOM SALÁTA **650 Ft**
Tomatensalat
Tomato salad

UBORKA SALÁTA **650 Ft**
Gurkensalat
Cucumber salad

KÁPOSZTA SALÁTA **550 Ft**
Krautsalat
Cabbage salad

CSEMEGE UBORKA (J) **600 Ft**
Essiggurken
Pickled cucumber

HÁZI BURGONYASALÁTA (A) (I) (J) **650 Ft**
Hausgemachter Kartoffelsalat
Homemade potato salad

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

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 üditő 1 dl	**180 Ft**
Narancs Juice 100% 1 dl	**190 Ft**
Almalé 1 dl	**190 Ft**
Őszibaracklé 1 dl	**190 Ft**
Jegestea (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**

WHISKY

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

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**

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

PÁRLATOK ÉS LIKŐRÖK	2 cl
Vilmoskörte	**370 Ft**
Fütyülős Mézes 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**
Pátzay 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**
Szigetközlelke Pálinkaház	2 cl
Birskörte pálinka	**750 Ft**
Ananász pálinka	**750 Ft**
Cserszegi fűszeres szőlő pálinka	**750 Ft**
Rézangyal pálinkák	2 cl
Kajszibarack 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 Macchiatto	**750 Ft**
Jegeskávé	**1 290 Ft**

Kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük.

Magyar Turizmus Minőségi Díj • Hungarian Tourism Quality Award

European Hospitality Quality

Tercia
Fertőendréd

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, családias 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-szalon, 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 Staatgrenze, auf einem der schönsten Grüngürtelteile von Sopron, auf dem Wienerberg. Im Jahre 1998 geöffnetes Restarurant ist echt ungarisch und rustikal ausgerüstet. Auf der Speisekarte sind reichliche Wildspeisen auffindbar. Die Terasse is geeignet für Empfang von 320 Personen, sommerüber die Terasse für weitere 100 Personen Plazierung. 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. 07. 01-től
Die Speisekarte ist gültig ab 01. 07. 2022.
Menu is available from 01. 07. 2022.

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

TERCIARESTAURANTS.HU

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

Magyar Turizmus Minőségi Díj · Hungarian Tourism Quality Award
European Hospitality Quality