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

A kép illusztráció.

Tercia Fertőendréd

XXL

Rántott Szelet
SCHNITZEL

XXL Rántott szelet sertéskarajból Ⓐ Ⓒ **XXL SCHNITZEL AUS SCHWEINSKARREE** **XXL SCHNITZEL**	3.250 Ft
Hasábburgonya Ⓐ **POMMES FRITES** **FRENCH FRIES**	700 Ft
Házi burgonyasaláta **HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT** **HOMEMADE POTATO SALAD**	750 Ft

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

Tercia Fertőendréd

ELŐÉTELEINK

VORSPEISEN • STARTERS

RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (G) (J) **2 850 Ft**

Gebackener Käse mit Sauce Tartare

Fried cheese with sauce tartare

SÉF SALÁTA GRILLEZETT CSIRKEMELL CSÍKOKKAL (C) (G) (K) **3 490 Ft**

Chef Salad mit gegrillten Hühnchenstreifen

Chef salad with grilled chicken strips

TATÁRBEEFSTEAK PIRÍTÓSSAL (A) (C) (G) (J) **3 990 Ft**

Beef Tatar, Toast

Beefsteak tatar with toast

A kép illusztráció

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

LEVESEINK

SUPPEN • SOUPS

FOKHAGYMAKRÉMLEVES CIPÓBAN (A) (C) (G) (I) — **1 790 Ft**

Knoblauchcremesuppe in Brotlaib serviert

Garlic cream soup served in a loaf of bread

ÖKÖRUSZÁLYLEVES (A) (C) (I) — **2 850 Ft**

Ochsenschwanzsuppe

Ox-tail soup

RÁBAKÖZI HÚSLEVES (A) (C) (I) — **2 750 Ft**

Fleischsuppe auf „Rábaközer Art“

Bouillon “Rábaközi style“

GULYÁSLEVES (A) (I) — **2 650 Ft**

Gulaschsuppe

Hungarian goulash

HÚSLEVES KÍVÁNSÁG SZERINT (A) (C) (I) — **1 290 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 Ⓐ Ⓒ Ⓘ **4 850 Ft**

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

TERCIA-TÁL 2 SZEMÉLYRE Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓘ **8 950 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 Ⓐ Ⓒ Ⓖ **8 950 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, Jasminreis

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

„KRÚDY-TÁL" 2 SZEMÉLYRE Ⓐ Ⓖ Ⓘ Ⓙ **11 500 Ft**

Bélszín Tournedos, pácolt hátszín, bordírozott szűzérmék, csirkemell steak, szalonnába burkolt csirkemáj, zöldbors mártás, steak burgonya, sült zöldség, fóliás burgonya

„Krúdy-Teller" für 2 Personen: Steak Tournedos, marinierter Rammsteak, Schweinenmedallion im Speckmantel, Hähnchenbruststeak, Hühnerleber im Speckmantel, grüner Pfeffersauce, Steakkartoffeln, gegrillte Gemüse, Folienkartoffeln

"Krúdy-Dish" for 2 Persons: Steak Tournedos, marinated sirloin, ribbed tenderloin, chicken breast steak, bacon wrapped chicken liver, green pepper sauce, steak potatoes, grilled vegetables, potatoes in foil

BÉLSZÍN TOURNEDOS (24 DKG) Ⓐ Ⓖ Ⓘ Ⓙ **6 490 Ft**

zöldbors mártással, jázmin rizzsel, sült zöldséggel és burgonya forgáccsal

Steak Tournedos (24dkg) mit grüner Pfeffersauce, Jasminreis, gegrillte Gemüse und Kartoffeln

Steak Tournedos (24dkg) with green pepper sauce, jasmine rice, grilled vegetables and potatoes

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 (G) **3 990 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 (A) (C) (G) **4 190 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 (A) (C) **3 850 Ft**

Gebratene Hühnerbrust mit Kartoffelsalat
Fried chikenbreast with potato salad

BARACKKAL TÖLTÖTT PULYKAMELL RÁNTVA, MANDULÁS RIZZSEL (A) (C) (E) (H) **3 990 Ft**

Gebratene Putenbrust gefüllt mit Pfirsichen mit Mandelreis

Fried turkey breast stuffed with peaches with almond rice

TERCIA PULYKAMELL RIZZSEL, SÜLT ZÖLDSÉGEKKEL (A) (C) (G) (I) **4 190 Ft**

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

ANDAUI CSIRKERÖGÖK VEGYES KÖRETTEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (G) (J) **3 990 Ft**

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

A kép illusztráció

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 Ⓐ Ⓒ Ⓖ **4 290 Ft**

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

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

CORDON BLEU HASÁBBURGONYÁVAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ **3 990 Ft**

Cordon bleu, Pommes frites

Cordon bleu, french fries

VELŐVEL TÖLTÖTT BORDA VEGYES KÖRETTEL Ⓐ Ⓒ **3 990 Ft**

Schweinekotelett mit Hirn gefüllt, gemischte Beilagen

Pork ribs filled with marrow, mixed garnish

BRASSÓI APRÓPECSENYE (SERTÉSJAVÁBÓL) Ⓐ **3 990 Ft**

Braschauer Kleingeschnetzeltes

Pork fricassee “Brassó style”

A kép illusztráció

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 (A) (C) (G) **3 990 Ft**

Endréder Schweinskotelett, gemischte Beilagen

Pork chop “Endrédi style”, mixed garnish

SÜLT CSÜLÖK SZELETEK BUDAPEST RAGUVAL, HASÁBBURGONYÁVAL (A) **4 290 Ft**

Schweinhaxe mit „Budapest“ ragout und Pommes frites

Knuckle slice with “Budapest” ragout and french fries

GRILL-TÁL 1 SZEMÉLYRE (A) (G) (I) (J) **4 290 Ft**

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

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

Roast Pork, roasted pork knuckle, porkmedaillons with bacon, green pepper sauce, steak potato

CIGÁNYPECSENYE HASÁBBURGONYÁVAL (A) **3 990 Ft**

Zigeunerbraten, Pommes frites

Roasted pork “Gipsy style”, french fries

A kép illusztráció

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEINK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL Ⓐ Ⓒ **3 990 Ft**

Rindsgulasch mit Nockerln

Hungarian beef stew with dumplings

LEVESBEN FŐTT MARHASZELETEK VADASMÁRTÁSSAL SZALVÉTAGOMBÓCCAL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓘ Ⓙ **4 290 Ft**

Rinderfilet mit Wildrahmsauce, Semmelknödel

Beef with creamed game sauce, bread dumplings

PACAL FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL VAGY VELŐVEL, PETREZSELYMES BURGONYÁVAL Ⓐ **3 990 FT**

Kuttel mit geräucherter Schweinshaxe oder mit Hirn, Petersilienkartoffeln

Tripe with smoked knuckle or with marrow, parsley potatoes

HAGYMÁS ROSTÉLYOS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL Ⓐ Ⓙ **4 590 Ft**

Zwiebelrostbraten, Petersilienkartoffeln

Roastbeef with fried onions, parsley potatoes

A kép illusztráció

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 (D) (G) (J) **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 (D) (G) (H) **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 (A) (G) **3 490 Ft**

Gebackene Camembert mit Jasminreis und Heidelbeerensauce

Fried Camembert with jasmine rice and blueberry sauce

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

Cremige-Steinpilz Gnocchi

Creamy-porcini gnocchi

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

Gebackenes Zanderfilet, Reis, Pommes frites, Sauce Tartare

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

A kép illusztráció

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

DESSZERTJEINK

DESSERTS • SWEETS

SOMLÓI GALUSKA KARAMELL ÖNTETTEL Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓗ **1 990 Ft**

Somlauern Nockerln mit Karamellsauce

„Somló style” sponge cake with caramell sauce

MADÁRTEJ Ⓐ Ⓒ Ⓖ **1 690 Ft**

Schneenockerl

Meringue with vanilla custard

GESZTENYEPÜRÉ ÁFONYA VAGY CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL Ⓖ **1 590 Ft**

Kastanienpüree mit Heidelbeeren oder Schokoladensosse

Chestnut puree with chocolate or blueberry sauce

PALACSINTA

Palatschinken nach Wunsch:

Pancakes on request:

ÍZES mit Marmelade | jam Ⓐ Ⓒ Ⓖ **1 290 Ft**

NUTELLÁS mit Nutella | with nutella Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓔ Ⓕ **1 690 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 Ⓐ Ⓒ Ⓖ **1 790 Ft**

A kép illusztráció

Hungarian Tourism Quality Award • Magyar Turizmus Minőségi Díj

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

KÖRETEINK ÉS SALÁTÁINK

BEILAGEN UND SALAT • GARNISHES AND SALADS

HASÁBBURGONYA (A) **700 Ft**
Pommes Frites
French fries

JÁZMIN RIZS **650 Ft**
Jasminreis
Jasmin rice

HÁZI GALUSKA (A) (C) **600 Ft**
Hausgemachte Nockerln
Home-made dumpling

PETREZSELYMES BURGONYA (A) (G) **650 Ft**
Petersilienkartoffeln
Parsley potatoes

SÜLT BURGONYA (A) **700 Ft**
Bratkartoffeln
Roasted potatoes

SÜLT ZÖLDSÉGEK (A) **750 Ft**
Gebratene Gemüse
Roasted vegetables

TARTÁRMÁRTÁS (C) (G) (J) **450 Ft**
Sauce Tartare
Tartare sauce

KETCHUP **300 Ft**
Ketchup
Ketchup

HÁZI JOGHURT ÖNTET (G) **500 Ft**
Hausgemachte Joghurtsauce
Homemade yogurt sauce

FRISS NATÚR SALÁTATÁL **1 150 Ft**
Frischer Salatplatte
Fresh salad

VEGYES SALÁTATÁL
Gemischte Salatplatte | Mixed salad
Kicsi / Klein / small **650 Ft**
Nagy / Groß / large **1 150 Ft**

PARADICSOM SALÁTA **750 Ft**
Tomatensalat
Tomato salad

UBORKA SALÁTA **750 Ft**
Gurkensalat
Cucumber salad

KÁPOSZTA SALÁTA **650 Ft**
Krautsalat
Cabbage salad

CSEMEGE UBORKA (J) **700 Ft**
Essiggurken
Pickled cucumber

HÁZI BURGONYASALÁTA (A) (I) (J) **750 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	**590 Ft**	**950 Ft**
Theodora szénsavmentes	**590 Ft**	**950 Ft**

ALKOHOLMENTES	0,5 l	1 l
Szörpök (málna, bodza)	**880 Ft**	**1 650 Ft**
Limonádék (klasszikus, eper, kiwi, zöldalma, áfonya, maracuja)	**980 Ft**	**1 800 Ft**
Cukormentes limonádék (klasszikus, málna, eper)	**980 Ft**	**1 800 Ft**

ALKOHOLMENTES	
Pepsi Cola 0,25 l	**590 Ft**
Pepsi Max 0,25 l	**590 Ft**
7UP 0,25 l	**590 Ft**
Gyömbér 0,25 l	**590 Ft**
Tonik 0,25 l	**590 Ft**
Gépi üdítő 1 dl	**200 Ft**
Narancs Juice 100% 1 dl	**200 Ft**
Almalé 1 dl	**200 Ft**
Őszibaracklé 1 dl	**200 Ft**
Jegestea (citromos, barackos) 1 dl	**200 Ft**
Cukormentes rostos (piros gyümölcsös, sárga gyümölcsös) 1 dl	**200 Ft**
Szóda 1 dl	**80 Ft**
Red Bull 0,25 l	**850 Ft**

RAUCH

WHISKY	2 cl
Johnnie Walker	**500 Ft**
Jack Daniel's	**700 Ft**
Ballantines	**500 Ft**
Jim Beam	**500 Ft**

CSAPOLT SÖR	0,3 l	0,5 l
Soproni	**510 Ft**	**850 Ft**

PALACKOZOTT SÖRÖK	
Gösser alkoholmentes citromos 0,33 l	**880 Ft**
Gösser 0,5 l	**880 Ft**
Heineken 0,33 l	**880 Ft**
Heineken alkoholmentes 0,33 l	**880 Ft**
Soproni 0,5 l	**850 Ft**
Soproni IPA 0,5 l	**850 Ft**
Soproni Démon 0,5 l	**850 Ft**
Edelweiss 0,5 l	**990 Ft**
Pilsner Urquell 0,33 l	**880 Ft**

VERMUTOK	
Cinzano (Bianco, Rosso, Extra Dry) 1 dl	**900 Ft**
Campari 8 cl	**1 200 Ft**
Aperol Spritz	**1 390 Ft**
Hugo	**1 390 Ft**

Magyarországi Turizmus Minőségi Díj • Hungarian Tourism Quality Award

European Hospitality Quality

Tercia Fertőendréd

ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

PÁRLATOK ÉS LIKŐRÖK	2 cl
Vilmoskörte	**470 Ft**
Fütyülős Mézes Barack	**470 Ft**
Kalinka vodka	**450 Ft**
Gordon's Gin	**550 Ft**
Bacardi	**550 Ft**
Sierra Tequila	**500 Ft**
Hennessy V. S.	**1 200 Ft**
Jägermeister	**500 Ft**
Unicum	**500 Ft**
Bailey's	**500 Ft**
Eristoff Red	**500 Ft**
Malibu	**500 Ft**
Márton és lányai Zöld dió likőr	**800 Ft**

FEHÉR BOROK	1 dl
Töltl Irsai Olivér (száraz)	**480 Ft**
Pátzay rizling (száraz)	**630 Ft**
Dubicz Muscat Ottonel (félédes)	**530 Ft**
Tokaji száraz Szamorodni	**960 Ft**

ROSÉ BOROK	1 dl
Tercia Rosado	**520 Ft**
Vylyan Kakas	**560 Ft**

VÖRÖS BOROK	1 dl
Töltl Kékrankos	**540 Ft**
Tercia Tinto	**600 Ft**
Thummerer Tréfli cuvee (félédes)	**740 Ft**
Gere Portugieser	**600 Ft**

PÁLINKÁK	2 cl
Tercia vegyes pálinka	**460 Ft**
Tercia Irsai Olivér Törkölypálinka	**650 Ft**
Tercia Ágyas Barrique Szilva pálinka	**750 Ft**
Tercia Ágyas Vilmoskörte pálinka	**750 Ft**
Szigetközlelke Pálinkaház	2 cl
Birskörte pálinka	**850 Ft**
Ananász pálinka	**850 Ft**
Cserszegi fűszeres szőlő pálinka	**850 Ft**
Rézangyal pálinkák	2 cl
Kajszibarack pálinka	**700 Ft**
Feketecseresznye pálinka	**700 Ft**
Mézes Ágyas Meggy	**700 Ft**
Árpád pálinkák	2 cl
Dupla ágyas barack	**950 Ft**
Ágyas fürtös meggy	**950 Ft**

PEZSGŐK	
Törley pezsgők 0,75 l	**3 300 Ft**
Törley Charmant Doux 0,2 l	**1 200 Ft**
Hungaria Extra Dry 0,75 l	**4 200 Ft**
Hungaria Extra Dry 0,2 l	**1 500 Ft**

KÁVÉ	
Espresso	**590 Ft**
Melange	**790 Ft**
Cappuccino	**790 Ft**
Latte Macchiatto	**850 Ft**
Jegeskávé	**1 390 Ft**

Kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük.

Magyarországi 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: 2023. 04. 25-től
Die Speisekarte ist gültig ab 25. 04. 2023.
Menu is available from 25. 04. 2023.

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: +250 Ft /doboz

LIEBE GÄSTE!
Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 70% vom Endpreis. Packung: +250 HUF /Dose

DEAR OUR GUEST!
In case of order of a half dish you can calculate on 70% of total price. Package: +250 HUF /box

Magyarországi Turizmus Minőségi Díj • Hungarian Tourism Quality Award
European Hospitality Quality