

TOVÁBBI ÉTTERMEINK

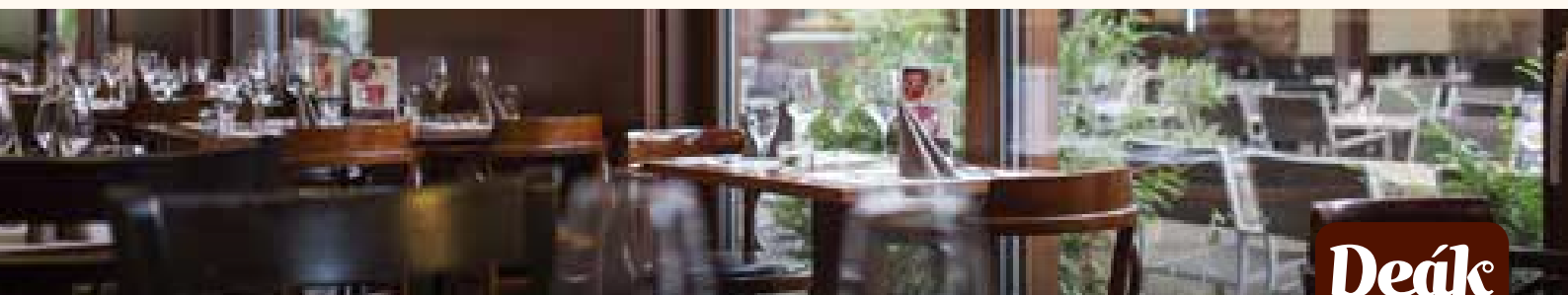
UNSERE RESTAURANTS • OUR OTHER RESTAURANTS



Fertőendréd, Győri út 2. • (36 99) 544-640 • fertoundred@terciarestaurants.hu



Sopron, Hubertusz út 1. • (36 99) 513-070 • hubertus@terciarestaurants.hu



Sopron, Erzsébet utca 20. • (36 99) 50-50-33 • info@deaksopron.hu



halaszszolt@terciarestaurants.hu • majorvilmos@terciarestaurants.hu



WWW.TERCIARESTAURANTS.HU

WWW.PARTISZERVIZ.HU

WWW.FACEBOOK.COM/TERCIARESTAURANTS

ELŐÉTELEK

VORSPEISEN • STARTERS

TINTAHAL ROSTON FOKHAGYMÁS OLÍVAOLAJJAL

Tintenfisch vom Rost mit Knoblauch und Olivenöl / Grilled calamari with garlic and olive oil
B, O, A

2.190 Ft



HORTOBÁGYI HÚSOPALACSINTA

Hortobágyer Fleischpalatschinken / Pancake „Hortobágy style”
A, C, G, I

1.490 Ft

TATÁRBEEFSTEAK

Beef Tatar / Steak tartar
C, J, G, A

2.990 Ft

MOZZARELLA PARADICSOMMAL

Mozzarella mit Tomaten / Mozzarella with tomatoes
G, A

1.690 Ft



LEVESEK

SUPPEN • SOUPS

HÚSLEVES MÁJGOMBÓCCAL/ METÉLTTEL/ FRIDOTTÓVAL

Fleischbrühe mit Leberknödeln/Fadennudeln/Frittaten / Bouillon with liver dumpling/vermicelli/fridotto

A, C, I / A, C, I / A, C, I, G

750 FT

HÚSLEVES MÁJGOMBÓCCAL/METÉLTTEL/FRIDOTTÓVAL CSÉSZÉBEN

Fleischbrühe mit Leberknödeln/Fadennudeln/Frittaten – kleine Portion / Bouillon with liver dumpling/vermicelli/fridotto small portions

A, C, I / A, C, I / A, C, I, G

500 FT

FALUSI HÚSLEVES

Ländliche Fleischbrühe / Rich bouillon

A, C, I, G

1.590 FT

ÖKÖRUSZÁLYLEVES

Ochsenschwanzsuppe / Oxtail soup

A, C, I

1.990 FT

FOKHAGYMAKRÉMLEVES CIPÓBAN

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

A, G, I

990 FT

GULYÁSLEVES

Gulaschsuppe / Hungarian goulash soup

I, A, C

1.790 FT

CSÜLKÖS BABLEVES CSIPETKÉVEL

Bohnensuppe mit geräucherter Hachse und Fleckerl / Bean soup

A, C, G, I

1.690 FT

HALÁSZLÉ HARCSAFILÉBŐL

Fischsuppe im Kessel / Fish soup

D, I

1.790 FT



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF • CHEF OFFER

RABLÓHÚS CSÍPŐSEN, CHIPS BURGONYÁVAL, JALAPENO PAPRIKÁVAL

Scharfe Räuberfleisch am Spies mit Chips, Jalapeno / Robber's meat on a spit with chips, jalapeno

2.490 FT

TÜZES GRILLTÁL JALAPENO PAPRIKÁVAL

Scharfe Grillplatte mit Jalapeno / Hot grill plate with jalapeno

2.890 FT



RÁNTOTT CSIRKE DARABOK, BAJOR BURGONYASALÁTÁVAL

Backendl mit Kartoffelsalat / Breaded fried chicken with potato salad

A, C, I

2.490 FT





KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNG VOM KÜCHENCHEF • CHEF OFFER

ROPOGÓS KACSASÜLT (FÉL KACSA) KRUMPLIPÜRÉVEL

Knusprig gebratene Ente (halbe Ente) mit Kartoffelpüree / Duck (half) with potato puree

G, I

3.490 FT

RÁNTOTT HÚSTÁL CHIPS BURGONYÁVAL, RIZZSEL

Schnitzelplatte mit Chips und Reis / Breaded fried meat dish plate with potato chips, rice

A, C

2.790 FT

TERCIA-TÁL 2 SZEMÉLYRE

Tercia Platte für zwei Personen / Tercia plate for two

A, C, G, I

5.590 FT



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

CSÍPÓS BÉLSZÍNCÍKOK SALÁTAÁGYON

Scharfe Lendenstreifen mit frischem Salat / Spicy steak stripes with fresh salad

I, J

3.990 FT



MARHAPÖRKÖLT

Rindsgulasch / Hungarian veal stew

A, C, I

2.590 FT

HAGYMÁS ROSTÉLYOS

Zwiebelrostbraten / Roastbeef with fried onions

A, J, I

3.190 FT

BORJÚPAPRIKÁS GALUSKÁVAL

Kalbspaprikasch mit Nockerln / Hungarian veal stew with paprika, noodles

A, C, I

2.850 FT

HÁTSZÍNSTEAK FŰSZERVAJJAL, CHIPS BURGONYÁVAL, FRISS SALÁTÁKKAL

Entrecote mit Kräuterbutter, Chips und frischem Salat / Entrecote with spice butter, chips, fresh salad

A, J, I

3.990 FT

SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

VARGÁNYÁS CSIRKEMELL KROKETTEL

Hühnchenbrust mit Steinpilzen, Kroketten / Breast of chicken with boletus mushroom, croquette
A, C, G, I

2.990 FT

CSIRKEMELL FOKHAGYMÁS-SAJTOS SÖRTÉSZTÁBAN

Hühnchenstreifen in Knoblauch-Käse Bierteig / Stripes of chicken breast fried in beer pastry
A, C, G, I

2.590 FT



BESZTERCEI PULYKAMELL PÁROLT RIZZSEL, ALMAPÜRÉVEL

Putenbrust nach Beszterce Art / „Beszterce Style” turkey
A, C, G

2.590 FT





SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

RÁNTOTT CSIRKEMÁJ BURGONYASALÁTÁVAL

Gebackene Hühnerleber mit Kartoffelsalat / Bread fried chicken liver with potato salad

A, C, I

2.190 FT

TERCIA PULKAMELL

Tercia Putenbrust / Turkey breast „Tercia style”

A, C, G, I

2.990 FT



ÓRIÁS PULKAMELL

Riesige Putenbrust / Giant turkey breast

A, C

1.990 FT

AJÁNLJUK HOZZÁ

WIR EMPFEHLEN / WE RECOMMEND

BAJOR BURGONYASALÁTA + MADÁRSALÁTA TÖKMAGOLAJJAL

Kartoffelsalat, Feldsalat mit Kürbiskernöl / Potato salad, corn salad with pumpkin seed oil

I

690 FT



SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

SÜLT CSIRKEMELL GÖRÖG SALÁTÁVAL

Gebratene Hähnchenbrust mit griechischer Salat / Roasted chicken breast with Greek salad
G, I

2.490 FT

CÉZÁR SALÁTA ROSTON VAGY RÁNTOTT CSIRKEMELLEL

Ceasar Salat mit gebackener oder gerösteter Hühnerbrust / Ceasar salad with fried or roasted chicken
A, C, G, I, J

2.490 FT



FETÁVAL, PARADICSOMMAL, BACONNAL TÖLTÖTT PULYKAMELL

Putenbrust gefüllt mit Fetakäse, Tomaten, Bacon / Turkey breast stuffed with feta cheese, tomato and bacon
A, C, G, I

2.790 FT



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM SCHWEIN • PORK DISHES

CSÜLÖK PÉKNÉ MÓDRA CHIPS BURGONYÁVAL

Schweinshaxe „Bäckerin Art” mit Chips / Knuckle „Pékné style” with Chips

2.990 FT

CORDON BLEU HASÁBBURGONYÁVAL

Cordon Bleu mit Pommes / Cordon Bleu with French fries

A, C, G

2.490 FT

CIGÁNYPECSENYE

Zigeunerbraten / Gipsy grill

A, I

2.490 FT



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM SCHWEIN • PORK DISHES

BRASSÓI APRÓPECSENYE

Braschauer Kleingeschnetztes / Fricassee „Brassó style”

A, I

2.390 FT



LECSÓS SZŰZÉRMÉK PIRÍTOTT BURGONYÁVAL

Jungfermedaillons mit Letscho und Röstkartoffeln / Fillets of pork with fried tomato and paprika, roasted potato

I, G

2.790 FT

RÁNTOTT SERTÉSBORDA BACONNEL, MEDVEHAGYMÁVAL TÖLTVE

Gebratene Schweinkotelette mit Bacon und Bärlauch gefüllt / Fried ribs with bacon, onions bears

A, C, G, I

2.790 FT

HAL ÉTELEK

FISCH GERICHTE • FISH DISHES

HARCSAFILÉ SPENÓTOS SAJTMÁRTÁSSAL, PIRÍTOTT BURGONYÁVAL

Welsfilet vom Grill mit Spinat und Käsesosse, Röstkartoffeln / Catfish fillets with cheese and spinach sauce, roasted potato

A, D, G, I

2.990 FT



RÁNTOTT HARCSA BURGONYAPÜRÉVEL

Gebackener Wels mit Kartoffelpüree / Fried catfish with mashed potatoes

A, C, D, G

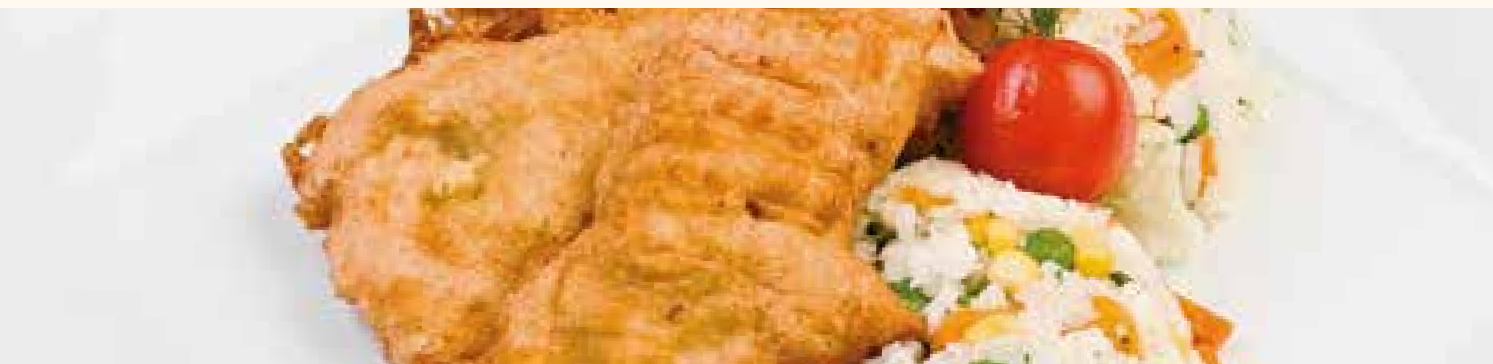
2.690 FT

FOGASFILÉ SÖRTÉSZTÁBAN, ZÖLDSÉGES RIZZSEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL

Fogaschfilet in Bierteig mit Gemüsereis / Pike perch fillets in beer pastry with rice

I, G

3.390 FT



BŐRÉN SÜLT FOGASFILÉ FÚSZERVAJJAL, CHIPS BURGONYÁVAL, FRISS SALÁTÁVAL

Gegrillte Zanderfilet mit Kräuterbutter, Chips / Zander grilled with spice butter, chips

A, D, G, I

3.390 FT

VEGETÁRIÁNUS ÉTELEK

VEGETARISCHE GERICHTE • VEGETARIAN FOODS

GRILL CAMEMBERT DIÓS-SZŐLŐS SALÁTAÁGYON

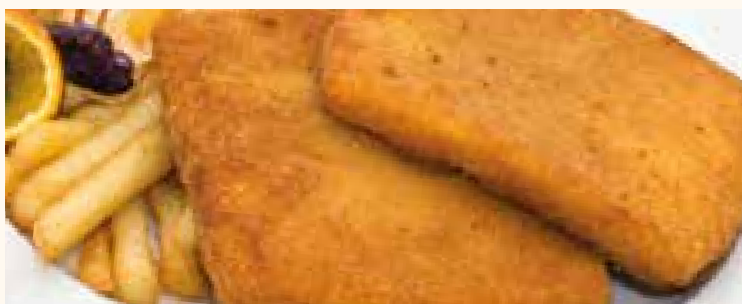
Gegrillte Camembert mit Trauben und Walnuss Salat / Bread fried camembert with grape and walnut salad
G, H

2.290 FT

RÁNTOTT SAJT HASÁBBURGONYÁVAL

Gebackener Käse mit Pommes Frites / Bread fried cheese
A, C, G, J

2.290 FT



RÁNTOTT ZÖLDSÉG SNIDLINGMÁRTÁSSAL

Gebackenes Gemüse mit Schnittlauchssosse / Bread fried vegetables with chives sauce
A, C, G, J

1.650 FT

RÁNTOTT CAMEMBERT MAGVAS BUNDÁBAN, MAZSOLÁS RIZZSEL, ÁFONYÁVAL

Gebackener Camembert mit Reis, mit Rosinen und Preiselbeere / Bread fried camembert with rice, with raisins and cranberry
A, C, G, K, J

2.290 FT

ZÖLDSÉGGEL TÖLTÖTT PALACSINTA SAJTMÁRTÁSSAL

Palatschinken gefüllt mit Gemüse, Käsesosse / Pancakes filled with vegetables, cheese- sauce
A, C, G, I

1.690 FT

TERCIA SAJTTÁL 1 SZEMÉLYRE

(RÁNTOTT CAMEMBERT, RÁNTOTT TRAPPISTA SAJT, ROSTON CAMEMBERT)

Tercia Käseplatte für ein Person (gebackener Camembert, gebackener Trappistenkäse, gegrillte Camembert)
Tercia Cheeseplate for one (fried camembert, fried cheese, grilled camembert)

A, C, G

2.850 FT

DESSZERTEK

DESSERTS • DESSERTS

SOMLÓI GALUSKA

Schomlauer Nockerln / Somló sponge cake

A, C, G, H

850 FT

GESZTENYEPÜRÉ

Kastanienyüree / Chestnut purée

G

790 FT

TÚRÓGOMBÓC EPER ÖNTETTEL

Topfenknödel mit Erdbeersosse / Cottage cheese dumplings with strawberry mousse

A, C, G

890 FT



VEGYES ÉDESSÉGTÁL

Gemischter Dessertteller / Mixed desserts

A, C, G, H

1.190 FT

DESSZERTEK

DESSERTS • DESSERTS

GUNDEL PALACSINTA DIÓFAGYIVAL

Gundelpalatschinken mit Nusseis / Pancake „Gundel style” with walnut ice-cream
A, C, G, H

850 FT



PALACSINTA KÍVÁNSÁG SZERINT

PALATSCHINKEN NACH WUNSCH: / PANCAKE AS YOU LIKE:

TÚRÓS (VANILIA ÖNTETTEL)

mit Quark und Vanillesosse / with curd and sauce
A, C, G

690 FT

ÍZES

mit Marmelade / with jam
A, C, G

390 FT

KAKAÓS

mit Kakao / with chocolate
A, C, G

390 FT

NUTELLÁS

mit Nutella / with nutella
A, C, G, E, F

590 FT

PALACSINTATÁL

Palatschinken Platte / Pancake Plate
A, C, G, H

2.490 FT



SALÁTÁK

SALATE • SALADS

VEGYES SALÁTA

Gemischte Salatplatte / Mixed salad platter

Kicsi / kleine / small - 450 FT

Nagy / gross / large - 850 FT

PARADICSOM SALÁTA

Tomatensalat / Tomato salad

550 FT

UBORKA SALÁTA

Gurkensalat / Cucumber salad

550 FT

BAJOR BURGONYA SALÁTA

Kartoffelsalat / Potato salad

C, I

690 FT

KÁPOSZTA SALÁTA

Krautsalat / Cabbage salad

490 FT

CSEMEGE UBORKA

Essiggurken / Pickled cucumber

490 FT

ALMAPAPRIKA

Essig-Apfelpaprika / Apple pepper salad

490 FT

KOVÁSZOS UBORKA

(IDÉNY JELLEGGEL)

Heurige saure Gurke / Leavened cucumber

A

490 FT





KÖRETEK

BEILAGEN • GARNISHES

HASÁBBURGONYA

Pommes frites / French fries

550 FT

CHIPS

Steakkartoffeln / Steak potatoes

550 FT

BURGONYAKROKETT

Kartoffelkroketten / Potato croquettes (A, C)

600 FT

SÜLT BURGONYA

Bratkartoffeln / Fried potatoes

450 FT

BURGONYAPÜRÉ

Kartoffelpüree / Mashed potato (G)

450 FT

PÁROLT RIZS

Reis / Steamed rice

450 FT

HÁZI GALUSKA

Hausgemachte Nockerln / Homemade dumplings (A, C)

390 FT

TARTÁRMÁRTÁS

Sauce tartare / Tartare sauce (C, G, J)

350 FT

ÁFONYA

Preiselbeeren / Cranberry jam

300 FT

KETCHUP

200 FT

ALLERGÉN INFORMÁCIÓ

ALLERGENE INFORMATIONEN / ALLERGEN INFORMATION

Jelölés - Allergén anyagok

A - Glutén / Glutenhaltiges Getreide / Gluten

B - Rákfélék / Krebstiere / Crustaceans

C - Tojás / Eier / Egg

D - Hal / Fische / Fish

E - Földimogyoró / Erdnüsse / Peanuts

F - Szójabab / Sojabohnen / Soybeans

G - Tej / Milch / Milk

H - Diófélék / Schalenfrüchte / Nuts

Jelölés - Allergén anyagok

I - Zeller / Sellerie / Celery

J - Mustár / Senf / Mustard

K - Szezámag / Sesamsamen / Sesame seeds

L - Kén-dioxid és szulfitok / Schwefeldioxid und Sulphite / Sulphur dioxide

M - Csillagfűrt / Lupinen / Lupin

O - Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs



ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

ALKOHOLMENTES ITALOK

Red Bull	0,25 l	590 Ft
Málnaszörp	0,5 l	480 Ft
Bodzaszörp	0,5 l	480 Ft
Coca-Cola	1,0 dl	150 Ft
Fanta	1,0 dl	150 Ft
Sprite	1,0 dl	150 Ft
Almalé	1,0 dl	150 Ft
Őszibaracklé	1,0 dl	150 Ft
Juice 100 %	1,0 dl	150 Ft
Jegestea	1,0 dl	150 Ft
Coca-Cola termékek (üveg)	0,25 l	390 Ft
Cappy (üveg)	0,25 l	390 Ft
Frissen préselt narancslé	1,0 dl	300 Ft
Theodora üveges szénsavas ásványvíz	0,33 l	390 Ft
Theodora üveges szénsavmentes ásványvíz	0,33 l	390 Ft
Theodora üveges szénsavas ásványvíz	0,75 l	690 Ft
Theodora üveges szénsavmentes ásványvíz	0,75 l	690 Ft
Szóda	1 dl	50 Ft



PALACKOZOTT SÖRÖK

Krusovice	0,5 l	600 Ft
Gösser	0,5 l	600 Ft
Gösser Natur Zitrone 0%	0,33 l	550 Ft
Heineken	0,33 l	550 Ft
Edelweiss búzasör	0,5 l	800 Ft
Soproni Maxx	0,5 l	550 Ft
Soproni Feketedémon	0,5 l	600 Ft

CSAPOLT SÖRÖK

	0,5 l	0,3 l
Soproni	550 Ft	330 Ft

PÁRLATOK

	2 cl	4 cl
Tercia Ágyas Barrique Szilva	545 Ft	1090 Ft
Tercia Ágyas Vilmos körte	545 Ft	1090 Ft
Tercia Pálinka	275 Ft	550 Ft
Vilmoskörte pálinka	275 Ft	550 Ft
Fütyülős barack	275 Ft	550 Ft
Fütyülős mézes barack	275 Ft	550 Ft
Barack ízű szeszessital	240 Ft	480 Ft
Cseresznye ízű szeszessital	240 Ft	480 Ft
Rum	240 Ft	480 Ft
Koser szilva	325 Ft	650 Ft
Kalinka vodka	240 Ft	480 Ft
Smirnoff vodka	300 Ft	600 Ft
Gordon's Gin	350 Ft	700 Ft
Sierra Silver Tequila	350 Ft	700 Ft
Bacardi	350 Ft	700 Ft
Rézangyal Ágyas Málnapálinka	550 Ft	1.100 Ft
Rézangyal Kajsziarackpálinka	495 Ft	990 Ft
Rézangyal Mézes Ágyas Meggy	450 Ft	900 Ft
Rézangyal Mézes Barack	450 Ft	900 Ft
Szigetköz Pálinkaház		
Birskörte pálinka	550 Ft	1.100 Ft
Szigetköz Pálinkaház		
Sárgabarack pálinka	550 Ft	1.100 Ft

ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

LIKŐRÖK

	2 cl	4 cl
Zwack Unicum	325 Ft	650 Ft
St. Hubertus	240 Ft	480 Ft
Jägermeister	325 Ft	650 Ft
Bailey's	350 Ft	700 Ft
Eristoff	325 Ft	650 Ft

PEZSGŐK

Törley Charmant Doux	0,75 l	2.800 Ft
Törley Charmant Doux	0,2 l	900 Ft
Törley Gála Sec	0,75 l	2.800 Ft
Hungaria Extra Dry	0,75 l	3.800 Ft
Hungaria Extra Dry Rosé	0,75 l	3.800 Ft
Hungaria Extra Dry	0,2 l	1.200 Ft
Asti	0,75 l	5.500 Ft

KONYAKOK ÉS BORPÁRLATOK

	2 cl	4 cl
XIX. Lajos Napoleon brandy	240 Ft	480 Ft
Metaxa ***	275 Ft	550 Ft
Metaxa *****	375 Ft	750 Ft
Hennessy V.S.	990 Ft	1.980 Ft

WHISKY

Jack Daniel's Tennessee	400 Ft	800 Ft
Johnnie Walker Red	350 Ft	700 Ft
Jim Beam	350 Ft	700 Ft
Ballantines	350 Ft	700 Ft

VERMUTOK

Cinzano Bianco	1 dl	550 Ft
Campari	1 dl	900 Ft
Aperol-Spritz	2 dl	900 Ft

KIMÉRT BOROK

	1 l
Soproni Zenit	1.500 Ft
Soproni Zweigelt Rose	1.800 Ft
Soproni Kékfrankos	1.500 Ft

VÖRÖS BOROK

	0,75 l
Soproni Kékfrankos	1.800 Ft
Egri Bikavér	1.800 Ft
Balatonboglári Kékfrankos	1.800 Ft

FEHÉR BOROK

	0,75 l
Badacsonyi Szürkebarát	1.800 Ft
Csopaki Olaszrizling	1.800 Ft

Bővebb borválasztékunkat tekintse meg aktuális borlapunkon!

KÁVÉ

Ristretto	390 Ft
Espresso Kávé	390 Ft
Melange	490 Ft
Cappuccino (tejszínhabbal)	490 Ft
Cafe Latte	590 Ft

A kávékat koffeinmentes változatban is elkészítjük.



TERCIA KÓPHÁZA

9495 Kópháza, Soproni út 54.
Tel.: 99/531-200
E-mail: kophaza@terciarestaurants.hu

TERCIA FERTŐENDRÉD

9442 Fertőendréd, Győri út 2.
Tel.: 99/544-640
E-mail: fertoenred@terciarestaurants.hu

TERCIA HUBERTUS SOPRON

9400 Sopron, Hubertusz út 1.
Tel.: 99/513-070
E-mail: hubertus@terciarestaurants.hu

DEÁK ÉTTEREM

9400 Sopron, Erzsébet út 20.
Tel.: 99/505-033
E-mail: info@deaksopron.hu
Web: www.deaksopron.hu

TERCIA PARTISZERVIZ

Mobil: 30/205-83-55, 30/552-54-65
Tel.: 99/531-200
E-mail: info@partiszerviz.hu
Web: www.partiszerviz.hu

KEDVES VENDÉGEINK!

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 65%-át számoljuk fel.

Csomagolás +150 Ft/doboz

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

Halász Zsolt kereskedelmi igazgató
Horváth Gyula konyhafőnök és személyzete.

Tulajdonos és üzemeltető: Tercia Kft.

Az étlap érvényes: 2017. május 15-től

II. kategória

LIEBE GÄSTE!

Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 65% vom Endpreis.

Packung +150HUF/Dose

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN

Zsolt Halász Restaurant Direktor
Gyula Horváth Küchenschef und Personal
Inhaber und imbetriebhalter: Tercia Kft.
Die Speisekarte ist gültig ab 15. Mai 2017.

DEAR OUR GUESTS!

In case of order of half dish you can calculate on 65% of total price

Package +150HUF/box

ENJOY YOUR MEAL!

Zsolt Halász Restaurant Director
Gyula Horváth chef and the staff
Owned and operated by Tercia Kft.
Menu is available from 15th Mai 2017.



REGGELI ÉTELEK

Frühstücks-Speisen / Breakfast dishes

PARASZT-TÁL - G 1.550 Ft

(téli szalámi, házi kolbász, szalonna)
Bauern Platte (Salami, Hausgemachte Wurst, Speck)
Cottage-dish (hungarian salami, home-made sausage, bacon)

HIDEGTÁL - G 1.150 Ft

(vaj, sajt, sonka)
Kalte Platte (Butter, Käse, Schinken)
Cold platter (Butter, cheese, ham)

SAJT TÁL - G, H 1.550 Ft

(Trappista, Ementáli, füstölt sajt)
Käseplatte („Trappista“, Ementhaler, Räucherkäse)
Cheese platter (portsulat cheese, Ementhaler cheese, smoked cheese)

VIRSLI MUSTÁRRAL - J 850 Ft

Würstchen mit Senf
Frankfurter with mustard

HAM AND EGGS - C 850 Ft

SONKÁS OMLETT - C 790 Ft

Omelett mit Schinken
Omelett with ham

SAJTOS OMLETT - C, G 790 Ft

Omelett mit Käse
Omelett with cheese

GOMBÁS OMLETT - C, I 790 Ft

Omelett mit Champignons
Omelett with mushroom

HAGYMÁS OMLETT - C 750 Ft

Zwiebel Omelett
Omelett with onion

NATÚR OMLETT - C 550 Ft

Natur Omelett
Omelett natur

JAM, VAJ - G 520 Ft

Konfitüre, Butter
Jam, Butter

GULYÁSLEVES - A, C, I 1.790 Ft

Gulaschsuppe
Hungarian goulasch soup

MARHAPÖRKÖLT - A, C, I 2.590 Ft

Rindgulasch
Hungarian veal stew

REGGELI ITALOK

Getränke zum Frühstück / Breakfast drinks

GYÜMÖLCSTEA 390 Ft

Früchtetee
Fruit tea

TEA CITROMMAL 390 Ft

Zitronentee
Tea with lemon

TEA RUMMAL 870 Ft

Tee mit Rum
Tea with rum

KAKAÓ TEJSZÍNABBAL - G 590 Ft

Kakao mit Schlagsahne
Cocoa with whipped cream

TEJ - G 300 Ft

Milch (2 dl)
Milk (2 dl)