



*Tercia*  
Fertőendré

# XXL

## *Rántott Szelet* **SCHNITZEL**

XXL Rántott szelet sertéskarajból (A) (C)

**XXL SCHNITZEL AUS SCHWEINSKARREE**

**XXL SCHNITZEL**

**1.950 Ft**

Hasábburgonya (A)

**POMMES FRITES**

**FRENCH FRIES**

**550 Ft**

Bajor burgonyasaláta balzsamecetes,  
tökmagolajos madársalátával (A) (I) (J)

**BAYERISCHER KARTOFFELSALAT UND VOGELSALAT**

**MIT BALSAMICO-KÜRBISKERNÖL DRESSING**

**BAVARIAN POTATO SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR**

**AND PUMPKIN SEED OIL**

**750 Ft**

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

**2 990 FT**

Beef Tatar, Toast  
Steak tatar with toast

RÁNTOTT SAJT TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (G) (J)

**1 770 FT**

Gebackener Käse mit Sauce Tartare  
Fried cheese with sauce tartare

RÁNTOTT GOMBAFEJEK TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (G) (J)

**1 490 FT**

Pilzköpfe gebacken mit Sauce Tartare  
Fried mushrooms with sauce tartare

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

**1 390 FT**

Hortobágyer Fleischpalatschinken  
Pancake "Hortobágy style"



FOKHAGYMAKRÉMLEVES (A) (C) (G) (I) **990 FT**

Knoblauchcremesuppe

Garlic cream soup

ÖKÖRUSZÁLYLEVES (A) (C) (I) **1 850 FT**

Ochsenschwanzsuppe

Ox-tail soup

RÁBAKÖZI HÚSLEVES (A) (C) (I) **1 490 FT**

Fleischsuppe auf „Rábaközer Art“

Bouillon “Rábaközi style“

JÓKAI BABLEVES (A) (C) (G) (I) **1 690 FT**

Bohnensuppe „Jókai Art“

Bean soup “Jókai style”

GULYÁSLEVES (A) (I) **1 690 FT**

Gulaschsuppe

Hungarian goulash

HÚSLEVES KÍVÁNSÁG SZERINT (A) (C) (I) **790 FT**

Fleischbrühe nach Wunsch: | Bouillon on request:

CÉRNAMETÉLTTEL mit Fadennudeln | with vermicelli

MÁJGALUSKÁVAL mit Leberknödeln | with liver dumplings

FRIDOTTÓVAL oder Frittaten | or fridotto

TÁRKONYOS VADRAGULEVES LÚDGÉGE TÉSztÁVAL (A) (G) (I) (J) **890 FT**

Estragon-Wildragout-Suppe

Game soup

# A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS • OUR CHEF OFFERS FOR YOU

TERCIA-TÁL 2 SZEMÉLYRE (A) (C) (G) (I)

**5 490 FT**

Tercia pulykamell, Endrédi borda, rántott csirkemell, bordírozott szűzérme, sült csülök szeletek, petrezselymes burgonya, párolt rizs, párolt zöldség

Terciaplatte für zwei Personen: Putenbrust „Tercia Art“, Schweinerippchen „Endrédi Art“, gebratene Hähnchenbrust, bordierte Schweinemedallions mit Speck, gebratene Haxe, Petersilienkartoffeln, Reis, gedünstetes Gemüse

Tercia plate for 2: turkey breast “Tercia style”, sparerib “Endrédi style”, fried chicken breast, porkmedallions with bacon, roasted pork knuckle, parsley potatoes, steamed rice, steamed vegetables

CSÜLÖK PÉKNÉ MÓDRA SÜLT BURGONYÁVAL (A)

**2 890 FT**

Schweinshaxe „Bäckerin Art“, Bratkartoffeln

Knuckle “Pékné style”, roasted potatoes

GOMBÁS CSÜLÖK HASÁBBURGONYÁVAL (A)

**2 890 FT**

Schweinshaxe mit Pilze, Pommes frites

Knuckle with mushroom, french fries





# A KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS • OUR CHEF OFFERS FOR YOU

PACAL FÜSTÖLT CSÜLÖKKEL, KÍVÁNSÁG SZERINT VELŐVEL  
VAGY GOMBÁVAL IS, PETREZSELYMES BURGONYÁVAL (A)

**2 100 FT**

Kuttel mit geräucherter Schweinshaxe auf Wunsch auch mit Hirn oder Pilzen, Petersilienkartoffeln  
Tripe with smoked knuckle on request with marrow or mushrooms, parsley potatoes

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

**2 550 FT**

Endréder Schweinskotelett, gemischte Beilagen  
Pork chop "Endrédi style", mixed garnish

SERTÉS GRILLTÁL CHIPS BURGONYÁVAL, PIRÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL (A) (G) (J)

**2 850 FT**

Schweinefleisch Grill-Platte mit Chips und gebratene Gemüse  
Pork grill-plate with chips and roasted vegetables

BRASSÓI APRÓPECSENYE (A)

**2 390 FT**

Braschauer Kleingeschnetzeltes  
Pork fricassee "Brassó style"



# A HÁZ AJÁNLATA

UNSERE EMPFEHLUNG • OFFERS FOR YOU

SZŰZÉRME BURGONYÁS PANÍRBAN TEJFÖLLEL  
SAJTAL GRILLEZVE, RIZZSEL, KÁPOSZTA SALÁTÁVAL (A) (C) (G)

**2 890 FT**

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

HUSZÁR PECSENYE CHIPS BURGONYÁVAL (A) (C) (G) (J)

**2 650 FT**

Schweinebraten „Huszár Art“ mit Chips  
Pork roast “Huszár style” with chips

ÓRIÁS PULYKAMELL HASÁBBURGONYÁVAL (A) (C)

**2 490 FT**

Riesen Putenfilet mit Pommes frites  
Giant turkey fillet with french fries

VADAS MARHASZELET ZSEMLYEGOMBÓCCAL (A) (C) (G) (J)

**2 550 FT**

Rinderfilet mit Wildrahmsauce, Semmelknödel  
Beef with creamed game sauce, bread dumplings





# SZÁRNYASOK

GEFLÜGEL • POULTRIES

TERCIA PULKAMELL RIZZSEL, PÁROLT BROKKOLIVAL (A) (C) (G) **2 890 FT**

Putenbrust „Tercia Art“, Reis, gedünstete Brokkoli  
Breast of turkey “Tercia style”, rice, steamed broccoli

CSIRKEMELL STROGANOFF MÓDRA HÁZI GALUSKÁVAL (A) (C) (G) **2 450 FT**

Hühnerbrust „Stroganoff“ Art mit hausgemachten Nockerln  
Chicken breast “Stroganoff” style with homemade dumplings

RÁNTOTT CSIRKEMÁJ BAJOR BURGONYASALÁTÁVAL (A) (C) (G) (J) **2 290 FT**

Gebackene Hühnerleber, bayerischer Kartoffelsalat  
Fried chicken liver, bavarian potato salad

MOZZARELLÁVAL SÜLT CSIRKEMELL RIZZSEL, PIRÍTOTT ZÖLDSÉGEKKEL (A) (G) **2 590 FT**

Hühnerbrust mit Mozzarella überbacken, Reis, gebratenes Gemüse  
Chicken breast with mozzarella, rice, toasted vegetables

ANDAUI CSIRKERÖGÖK VEGYES KÖRETTTEL  
FOKHAGYMÁS TARTÁRMÁRTÁS (A) (C) (G) (J) **2 490 FT**

Andauer Hühnchenhappen, gemischte Beilagen, Knoblauch-Sauce Tartare  
Chicken lumps “Andau style”, mixed garnish, garlic tartare sauce





# SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH • PORK DISHES

VELŐVEL TÖLTÖTT BORDA VEGYES KÖRETTTEL (A) (C)

**2 650 FT**

Schweinekotelett mit Hirn gefüllt, gemischte Beilagen

Pork ribs filled with marrow, mixed garnish

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

**2 490 FT**

Cordon bleu, Pommes frites

Cordon bleu, french fries

BÖLLÉR MÁJ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL (A)

**2 100 FT**

Geröstete Leber mit Hirn Petersilienkartoffeln

Roasted pig liver with marrow parsley potatoes





# SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE AUS SCHWEINEFLEISCH • PORK DISHES

SERTÉS SZÚZ NYÁRS BORSMÁRTÁSSAL, CHIPS BURGONYÁVAL (A) (G)

**2 650 FT**

Schweinemedallions-Spieß mit Pfeffersauce, und Chips

Porkmedallions-skewer with pepper sauce, chips

PARASZT CORDON BLEU VEGYES KÖRETTTEL (A) (C) (G) (J)

**2 690 FT**

Cordon bleu mit Bacon und Zwiebeln, gemischte Beilagen

Cordon bleu with bacon and onion, mixed garnish

CSÜLÖKPÖRKÖLT PETREZSELYMES BURGONYÁVAL (A)

**2 150 FT**

Haxengulasch mit Petersilienkartoffeln

Pork knuckle ragout with parsley potatoes

CIGÁNYPECSENYE HASÁBBURGONYÁVAL (A)

**2 390 FT**

Zigeunerbraten, Pommes frites

Roasted pork cutles "Gipsy", french fries



# MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES



MARHAPÖRKÖLT GALUSKÁVAL (A) (C)

**2 490 FT**

Rindsgulasch mit Nockerln

Hungarian beef stew with dumplings

CSÍPÓS BÉLSZÍNCSÍKOK CHILIS BABBAL, CHIPS BURGONYÁVAL (A) (J)

**3 990 FT**

Scharfe Lendenstreifen mit Chilibohnen, Chips

Spicy steak strips with chili beans, chips

HAGYMÁS ROSTÉLYOS PETREZSELYMES BURGONYÁVAL (A) (J)

**3 190 FT**

Zwiebelrostbraten, Petersilienkartoffeln

Roastbeef with fried onions, parsley potatoes





# KÍMÉLŐ ÉTELEK

SCHONGERICHTE • LIGHT DISHES

VEGYES SAJTÁL RÁNTVA, RIZZSEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL  
(TRAPPISTA, MOZZARELLA, CAMEMBERT) (A) (C) (G) (J) (K)

**2 490 FT**

Gemischte Käseplatte (Trappista, Mozzarella, Camembert)

Fried cheese plate (Hungarian Trappista, Mozzarella, Camembert)

FOKHAGYMÁS FOGASFILÉ PETREZSELYMES BURGONYÁVAL, SÜLT ZÖLDSÉGGEL (A) (D) **3 190 FT**

Knoblauch-Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln, Gemüse

Garlic pike-perch fillets with parsley potatoes, vegetables

RÁNTOTT FOGAS VEGYES KÖRETTTEL, TARTÁRMÁRTÁSSAL (A) (C) (D) (G) (J) **3 190 FT**

Gebackenes Zanderfilet, gemischte Beilagen, Sauce Tartare

Fried pike-perch fillets, mixed garnish, Tartare sauce

LAZAC STEAK GRILL ZÖLDSÉGGEL, RIZZSEL, SNIDLINGES JOGHURTTAL (A) (D) (G) **3 850 FT**

Lachs steak mit Grill-Gemüse, Reis, Joghurt Sosse

Salmon steak with grilled vegetables, rice, and onion-yoghurt

KUNKORI SÜLLŐSÜLT PÁROLT RIZZSEL  
PETREZSELYMES BURGONYÁVAL, PÁROLT ZÖLDSÉGGEL (A) (D) **90 FT/DKG**

Zanderbraten, Reis, Petersilienkartoffeln, gedünstetes Gemüse

Roasted young pike-perch braised, rice, parsley potatoes, steamed vegetables





# DESSZERTEK

DESSERTS • SWEETS

GESZTENYEPÜRÉ ÁFONYA VAGY CSOKOLÁDÉ ÖNTETTEL (G) (F)

850 FT

Kastaniénpüree mit Heidelbeeren oder Schokoladensosse

Chestnut puree with chocolate or blueberry sauce

SOMLÓI GALUSKA (A) (C) (G) (H)

890 FT

Somlauer Nockerln

“Somló style“ sponge cake

PALACSINTA KÍVÁNSÁG SZERINTI TÖLTÉLKEL

Palatschinken nach Wunsch:

Pancakes on request:

ÍZES mit Marmelade | jam (A) (C) (G)

450 Ft

TÚRÓS mit Topfen | cottage cheese (A) (C) (G)

730 Ft

PUDINGOS mit Pudding | with pudding (A) (C) (G)

730 Ft

GESZTENYÉS mit Kastaniénfüllung | with chestnut (A) (C) (G)

730 Ft

NUTELLÁS mit Nutella | with nutella (A) (C) (G) (E) (F)

730 Ft



# KÖRETEK ÉS SALÁTÁK

BEILAGEN UND SALAT • GARNISHES AND SALADS

HASÁBBURGONYA (A) **550 FT**

Pommes frites  
French fries

PÁROLT RIZS **450 FT**

Gedünsteter Reis  
Rice

HÁZI GALUSKA (A) (G) **390 FT**

Hausgemachte Nockerln  
Home-made dumpling

PETREZSELYMES BURGONYA (A) (G) **550 FT**

Petersilienkartoffeln  
Parsley potatoes

SÜLT BURGONYA (A) **550 FT**

Bratkartoffeln  
Roasted potatoes

CHIPS (A) **550 FT**

Chips  
Chips

TARTÁRMÁRTÁS (C) (G) (J) **350 FT**

Sauce Tartare  
Tartare sauce

KETCHUP **200 FT**

Ketchup  
Ketchup

VEGYES SALÁTATÁL

Gemischte Salatplatte

Mixed salad

Kicsi / Klein / small **450 Ft**

Nagy / Groß / large **850 Ft**

PARADICSOM SALÁTA **550 FT**

Tomatensalat

Tomato salad

UBORKA SALÁTA **550 FT**

Gurkensalat

Cucumber salad

KÁPOSZTA SALÁTA **490 FT**

Krautsalat

Cabbage salad

CSEMEGE UBORKA (J) **490 FT**

Essiggurken

Pickled cucumber

ALMAPAPRIKA (J) **490 FT**

Essig-Apfelpaprika

Pickled paprika

BAJOR BURGONYASALÁTA (A) (I) (J) **650 FT**

Bayerischer Kartoffelsalat

Bavarian potato salad

# ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

## ALKOHOLMENTES ITALOK

Red Bull, 0,25 l	<b>690 Ft</b>
Coca-Cola, 1 dl	<b>150 Ft</b>
Fanta, 1 dl	<b>150 Ft</b>
Sprite, 1 dl	<b>150 Ft</b>
Tonic, 1 dl	<b>150 Ft</b>
Gyömbér, 1 dl	<b>150 Ft</b>
Almalé, 1 dl	<b>170 Ft</b>
Őszibaracklé, 1 dl	<b>170 Ft</b>
Jegestea, 1 dl	<b>170 Ft</b>
Juice 100%, 1 dl	<b>170 Ft</b>



Theodora üveges szénsavas, szénsavmentes ásványvíz, 0,33 l	<b>420 Ft</b>
Theodora üveges szénsavas, szénsavmentes ásványvíz, 0,75l	<b>750 Ft</b>
Coca-Cola termékek (üveg), 0,25l	<b>420 Ft</b>
Cappy (üveg), 0,25l	<b>420 Ft</b>
Szóda, 1dl	<b>60 Ft</b>

## PALACKOZOTT SÖRÖK

Gösser, 0,5 l	<b>600 Ft</b>
Gösser alkoholmentes citromos, 0,33l	<b>550 Ft</b>
Edelweiss, 0,5 l	<b>800 Ft</b>
Soproni, 0,5 l	<b>600 Ft</b>
Soproni Szűz alkoholmentes, 0,5 l	<b>600 Ft</b>
Soproni Fekete Démon, 0,5 l	<b>600 Ft</b>
Heineken, 0,33 l	<b>600 Ft</b>

CSAPOLT SÖR	0,3 L	0,5 L
Soproni	<b>360 Ft</b>	<b>600 Ft</b>

SZESZES PÁRLATOK	2 CL	4 CL
Vilmoskörte	<b>275 Ft</b>	<b>550 Ft</b>
Fütyülős Barack	<b>275 Ft</b>	<b>550 Ft</b>
Fütyülős Mézes (barack, bodza)	<b>275 Ft</b>	<b>550 Ft</b>
Barack ízű	<b>240 Ft</b>	<b>480 Ft</b>
Cseresznye ízű	<b>240 Ft</b>	<b>480 Ft</b>
Rum	<b>240 Ft</b>	<b>480 Ft</b>
Kalinka vodka	<b>250 Ft</b>	<b>500 Ft</b>
Smirnoff vodka	<b>300 Ft</b>	<b>600 Ft</b>
Gordon's Gin	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>
Bacardi	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>
Tequila	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>

BORPÁRLATOK	2 CL	4 CL
Metaxa ***	<b>275 Ft</b>	<b>550 Ft</b>
Metaxa *****	<b>375 Ft</b>	<b>750 Ft</b>
Hennessy V. S.	<b>990 Ft</b>	<b>1 980 Ft</b>





# ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

---

WHISKY	2 CL	4 CL
Johnnie Walker	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>
Jack Daniel's	<b>400 Ft</b>	<b>800 Ft</b>
Ballantines	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>
Jim Beam	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>

---

LIKŐRÖK	2 CL	4 CL
Zwack Unicum	<b>325 Ft</b>	<b>650 Ft</b>
St. Hubertus	<b>240Ft</b>	<b>480 Ft</b>
Jägermeister	<b>325 Ft</b>	<b>650 Ft</b>
Bailey's	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>
Malibu	<b>350 Ft</b>	<b>700 Ft</b>
Eristoff	<b>325 Ft</b>	<b>650 Ft</b>
Cherry brandy	<b>240Ft</b>	<b>480 Ft</b>
Curacao	<b>240Ft</b>	<b>480 Ft</b>

---

VERMUTOK	1 DL
Cinzano Bianco	<b>550 Ft</b>
Cinzano Rosso	<b>550 Ft</b>
Cinzano Extra Dry	<b>550 Ft</b>
Campari	<b>900 Ft</b>

---

PEZSGŐK	
Törley Charmant Doux, 0,75 l	<b>2 800 Ft</b>
Törley Charmant Doux, 0,2 l	<b>900 Ft</b>
Hungaria Extra Dry, 0,75 l	<b>3 800 Ft</b>
Hungaria Extra Dry, 0,2 l	<b>1 200 Ft</b>
Asti Cinzano Doux, 0,75 l	<b>5 500 Ft</b>

---

KÁVÉ	
Espresso	<b>420 Ft</b>
Kávé tejjel (Melange)	<b>550 Ft</b>
Cappuccino	<b>550 Ft</b>

*Kávét koffeinmentes változatban is elkészítjük.*

---

FEHÉR BOROK	
Szürkebarát, 1 l	<b>1 400 Ft</b>
Olaszrizling, 0,75 l	<b>1 800 Ft</b>
Egri muskotály, 0,75 l	<b>1 800 Ft</b>

---

VÖRÖS BOROK	
Kékfrankos, 1 l	<b>1 400 Ft</b>
Egri Bikavér, 0,75 l	<b>1 800 Ft</b>
Egri Medinart, 0,75 l	<b>1 800 Ft</b>

*Bővebb borválasztékunkat tekintse meg aktuális borlapunkon!*



# 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@terciarestaurants.hu](mailto:fertoendred@terciarestaurants.hu)

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

**f /terciarestaurants | @tercia.restaurants**

**[www.terciarestaurants.hu](http://www.terciarestaurants.hu)**

**Tercia**  
Fertőendréd



## 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.



## 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 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.



## 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 geöffneter Restarurant ist echt ungarisch und rustikal ausgerüstet. Auf der Speisekarte sind reichliche Wildspeisen auffindbar. Die Terasse is geeignet für Empfang von 320 Personen, sommer-über 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.



## ANNO 2011 | DEÁK ÉTTEREM

Deák éttermünk Sopron centrumában, a Deák téren várja a betérőket. A konyha finom ízeket kínál pizza, grill, csülök variációkból. Kerthelyiségünkben élő zenekarok, bárpulnál finom koktélok garantálják a jó hangulatot.

Deak Restaurant erwartet Ihre Gäste im Zentrum von Sopron. Die Küche unserer Bierstube bietet schmackhafte Pizzas, Grill- und Stelzengerichte. Im Garten Live-Musik, an der Bar leckere Cocktails sorgen für gute Laune.

Deák restaurant is situated in the center of Sopron, on the Deák square. We especially offer you pizzas, grill-and hungarian dishes. In the beer garden you can enjoy live musik and cocktails at the bar.





### TERCIA FERTŐENDRÉD

9442 Fertőendréd, Győri út 2.

Tel./fax: 99/544-640

E-mail: fertoenred@terciarestaurants.hu

Üzemeltető: Tercia Kft.

Üzletvezető: Huzina János

Konyhafőnök: Hoffer Ákos

II. kategória

### TERCIA KÓPHÁZA

9495 Kópháza, Soproni út 54.

Tel./fax: 99/531-200

E-mail: kophaza@terciarestaurants.hu

### TERCIA HUBERTUS SOPRON

9400 Sopron, Hubertusz út 1.

Tel./fax: 99/513-070

E-mail: hubertus@terciarestaurants.hu

### TERCIA PARTISZERVIZ

Mobil: 30/205-83-55, 30/552-54-65

Tel./fax: 99/531-200

E-mail: info@partiszerviz.hu

Web: www.partiszerviz.hu

Az étlap érvényes: 2018. 04. 27-től

Die Speisekarte ist gültig ab 27. 04. 2018.

Menu is available from 27. 04. 2018.

### 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: +200HUF /Dose

### DEAR OUR GUEST!

In case of order of a half dish you

can calculate on 70% of total price.

Package: +200 HUF /box

#### 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) Csillagfű / Lupinen / Lupin (O) Puhatestűek / Weichtiere / Molluscs