



Tercia Hubertus

1970 •

Szeretettel köszöntöm Önöket a Tercia Hubertus étteremben!

Éttermünk 1998 novemberében nyitotta meg kapuit, a Tercia Fertőendréd és a Tercia Kópháza étterem után vállalkozásunk harmadik egységeként.

A „rég”i Hubertusz kedvelt étterme volt katonának, kirándulóknak, vadászoknak, és sok lakodalomnak, családi rendezvénynek adott otthont.

Az étterem múltja, patinája, hírneve természetesen kötelez bennünket tulajdonosokat, dolgozókat. De elsősorban a név, a Tercia név az, ami meghatározza hivatásstudatunkat. 1989-ben, mikor családunk elhatározta, hogy éttermet nyit Fertőendréd, a név választáson nem kellett sokat gondolkozni. A latin szótárban a „Tercia” szó sok meghatározása mellett szerepelt egy női név, magyar megfelelője Terézia. Ezzel el is dőlt sorsunk, hiszen nagymamám, édesanyám anyukája Terézia. Az ő emléke, főztje a mi mércénk. Valljuk, hogy „Nomen est omen” – a név kötelez. Minden nap szeretettel dolgozunk ezen, vendégeink meglelégedéséért.

Takácsné Pölöskey Dóra

**Térjenek vissza hozzánk, érezzék jól magukat
e csodás környezetben!**

• 1998



Wir begrüßen Sie ganz herzlich im Tercia Hubertus Restaurant!

Unser Restaurant ist in November 1998 eröffnet worden. Es ist das dritte Gasthaus der Restaurantkette nach Tercia Kópháza und Tercia Fertőendréd.

Das „alte“ Hubertusz war ein sehr beliebtes Lokal für Jäger und Wanderer und es wurden viele Hochzeiten und Familienevents hier veranstaltet. Die Geschichte, die Tradition und der Ruf des Restaurants verpflichtet uns Eigentümer und Mitarbeiter. An der ersten Stelle steht aber der Name der unsere Unternehmensphilosophie bestimmt. In 1989 als sich unsere Familie entschieden hat das erste Restaurant zu eröffnen, haben wir nicht lange überlegen müssen welchen Namen wir wählen. Im Lateinischen hat das Wort Tercia viele Bedeutungen, unter anderem ist es der Name Terezia (auf deutsch Theresa). So ist die Entscheidung leicht gefallen, da meine Großmutter mütterlicher Seite Terézia hieß und wir wollten das Lokal nach ihr benennen. Die Erinnerung an sie und an ihre Kochkunst hat uns geholfen unsere Standards zu definiert. Wir glauben an die Redewendung „Nomen est omen“ – der Name ist ein Zeichen und arbeiten jeden Tag enthusiastisch zu der Zufriedenheit unserer Gäste.“

Takácsné Pölöskey Dóra

**Kehren Sie mal wieder zu uns zurück und fühlen
Sie sich ganz wie zu Hause!**



Welcome to the Tercia Hubertus Restaurant!

Our guesthouse was opened in November 1998. It is the third restaurant in the chain after Tercia Fertőendréd and Tercia Kópháza.

The „old” Hubertusz was a wellknown place for hunters and hikers and also many family events and weddings were organized here. The history, tradition and reputation all obligate us owners and employees but especially the name of the place determines our management philosophy. Back in 1989 when our family decided to open the first restaurant we did not have to think much about its name. In latin Tercia has several meaning, among others it is the name Terezia. It was obvious that we would like to name the place Tercia after my grandmother Terezia whose person and culinary skills we admire and set as our standard. We are committed to the saying „Nomen est omen” – the name says it all. We work with enthusiasm every day in order to assure our guests satisfaction.

Takácsné Pölöskey Dóra

**Come back to us again and feel like at home
at this wonderful place.**

Tisztelettel és vendégszeretettel • mit freundlichen Grüßen • with kind regards:

A tulajdonosok • die Eigentümer • the owners:

Pölöskey Béláné Takácsné Pölöskey Dóra Takács Tibor Bécsi Attila

REGGELI ÉTELEK - ITALOK

FRÜHSTÜCK • BREAKFAST MENU

FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE • BREAKFAST DRINKS

Paraszttál fatányéron két személyre

(házi kolbász, szalonna, pácolt sült csülök, paradicsom, paprika, vaj) - G 2.790 Ft

Bauern Platte für zwei Personen

(Wurst, Speck, geräucherte Stelze, Tomaten, Paprika, Butter)

Farmer's style plate for two persons

(Sausage, smoked knuckle, bacon, green pepper, butter, tomato)

Vegyes sajttál

(Pannónia sajt, Edami sajt, füstölt sajtok, alma, olívbogyó, dió, vaj) - G, H 1.920 Ft

Käseplatte (Pannónia, Edamer, verschiedene Arten Räucherkäse, Apfel, Oliven, Walnuss, Butter)

Cheese dishes (Pannónia, Edami, smoked cheese, apple, olives, walnut, butter)

Hidegtál (sonka, sajt, szalámi, paradicsom, paprika, uborka, vaj) - F, G 1.920 Ft

Kalte Platte (Schinken, Käse, Salami, Tomaten, Paprika, Gurken, Butter)

Cold cuts (Ham, cheese, salami, tomato, green pepper, cucumber, butter)

Rántották 3 tojásból kívánság szerint

(hagyma, gomba, sonka, szalonna) - C, F, G 890 Ft

Rührei aus 3 Eier nach Wunsch (Zwiebel, Pilz, Schinken, Speck)

Scrambled eggs on request out 3 eggs (Onion, mushroom, ham, bacon)

Parasztos rántotta lecsóval, kolbásszal - C 1.090 Ft

Rührei nach Bauernart mit Letscho und Wurst

Farmer's style scrambled eggs with sausage, fried tomato and paprika

Roppanós virsli mustárral - F, J 990 Ft

Frankfurter gekocht

Cooked wiener sausage



Ham and Eggs / Bacon and Eggs - C, F 990 Ft

Ham and Eggs / Bacon and Eggs

Ham and Eggs / Bacon and Eggs

Jam, vaj - G 520 Ft

Marmelade, Butter

Jam, butter

Tatárbeefsteak fatányéron fűszerekkel, vajjal, piritóssal - A, C, G, J 3.290 Ft

Beef Tatar auf einer Holzplatte mit Gewürzen, Butter und Toast

Tatar-steak served on a platter with seasoning, butter and toast

Gulyásleves bográcsban - A, C, I 1.850 Ft

Kesselgulaschsuppe

Goulash soup

Müzli - E, H 650 Ft

Müsli

Muesli

Gyümölcstea/Tea citrommal 490 Ft

Früchtetee/Tee mit Zitrone

Fruit tea/Tea with lemon

Tea rummal 1.050 Ft

Tee mit Rum

Tea with rum

Kakaó tejszínhabbal - G 790 Ft

Kakao mit Schlagsahne

Cocoa with whipped cream

Tej (2 dl) - G 400 Ft

Milch

Milk



ELŐÉTELEK

VORSPEISEN • STARTERS

Tatárbeefsteak fatányéron fűszerekkel, vajjal, pirítóssal - A, C, G, J **3.290 Ft**
Beef Tatar auf einer Holzplatte mit Gewürzen, Butter und Toast
Tatar-steak served on a platter with seasoning, butter and toast

Hízott hideg kacsamáj lilahagymával, pirítóssal - A **4.390 Ft**
Kalte Entenleber mit rotem Zwiebel und Toast
Cold potted goose liver with purple onion and toast

Görögsaláta pirítóssal - A, G **1.690 Ft**
Griechischer Salat mit Toast
Greek salad with toast

Hortobágyi húsos palacsinta - A, C, G, I **1.590 Ft**
Fleischpalatschinken nach "Hortobagyer" Art
Pancake "Hortobagy" style



LEVESEK

SUPPEN • SOUPS

Falusi húsleves daragaluskával - A, C, G, I Ländliche Fleischbrühe mit Griessnockerln Village bouillon with dumplings	1.750 Ft
Húsleves kívánság szerint cérnametélttel, májgaluskával, palacsinta tésztával - A, C, G, I Fleischsuppe nach Wunsch mit Fadennudeln, Leberknödeln oder Fridatten Bouillon on request with vermicelli, liver dumplings or fridotto	890 Ft
Gulyásleves bográcsban - A, C, I Kesselgulaschsuppe Goulash soup	1.850 Ft
Magyaros bableves füstölt hússal, tejföllel - A, C, G, I, L Ungarische Bohnensuppe mit geräucherte Fleisch und Sauerrahm Hungarian bean soup with smoked meat and sour cream	1.990 Ft
Ököruszályleves kislevesben - A, C, I Ochsenschwanzsuppe im Topf Oxtail soup served in a petite pot	1.990 Ft
Tárkonyos tejfölös vadraguleves csészében - A, C, G, I Wildragout-Rahmsuppe mit Estragon Game ragout soup with tarragon and sour cream	1.090 Ft
Fokhagymakrémleves cipóban - A, G, I Knoblauchcremesuppe im Brotlaib Garlic creamsoup served in loaf bread	1.290 Ft



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

CHEF'S RECOMMENDATION

Dankó Pista hegedűje két személyre - A, F, I, L

(pácolt csülök, fokhagymás kacsacomb, sertésstarja, csirkemell steak, jázmin rizs, hasábburgonya, héjas burgonya, házi csalamádé)

8.990 Ft

Danko Pista Geige für zwei Personen (Surstelze, Knoblauch-Entenkäule,

Kamm, Hühnersteak, Jasminreis, Pommes Frites, Kartoffeln, "Puszta" Salat)

Danko's violin for two persons (Crispy fried marinated knuckle, garlic duck leg,

pork neck, chicken breast steak, jasmine rice, french fries, shell potatoes,

homemade pickled salad)

Bőségtál két személyre - A, C, G, I

(sertés szűzermék snidlinges juhtúróval töltve bécsi bundában, egészben sült szűzpecsenye, borzas borda, pulyka Cordon Bleu, rántott csirkemell, rántott sajt, hasábburgonya, jázmin rizs, párolt brokkoli és karfiol)

7.590 Ft

Überflussplatte für zwei Personen (Schweinemedailon gefüllt mit

Schnittlauch-Schafskäse, Jungfernbraten im Ganzen gebraten,

Schweinskotelett auf Borzas Art, Puten Cordon Bleu, gebackene Hühnerbrust,

gebackener Käse, Pommes Frites, Jasminreis, gedünstete Brokkoli und Blumenkohl)

Plate of plenty for two (Pork medallions with sheep cheese and chive, whole roast tenderloin,

bumpy ribs, turkey cordon bleu, fried chicken breast, fried cheese, french fries, rice,

steamed broccoli and cauliflower)



Szárnyas tál két személyre (sült kacsacomb, pácolt kacsamell, csirke steak, rántott csirkemell, jázmin rizs, piritott burgonya, párolt káposzta) - A, C, G, I 8.990 Ft

Geflügelplatte für zwei Personen (Gebratene Entenkeule, marinierte Entenbrust, Hühnersteak, gebackene Hühnerbrust, Jasminreis, geröstete Kartoffeln, gedünstete Kraut)

Poultry dish for two persons (Roasted duck leg, pickled duck breast, chicken steak, fried chicken breast, jasmine rice, roasted potatoes, steamed cabbage)

Feta sajttal és szárított paradicsommal töltött jércemell, rösztivel és grillzöldséggel - A, I, J 2.990 Ft

Hähnchenbrust gefüllt mit Fetakäse und getrockneten Tomaten, Rösti und Grillgemüse
Chicken breast stuffed with feta cheese and dried tomato, rösti and grilled vegetables

Bőrén sült lazacfilé tarkabors mártással, fehérboros grillzöldséggel és jázmin rizzsel - A, D, F, G, H, I, L 4.690 Ft

Lachsfilet mit Pfeffer-Sauce, Weißwein-Grillgemüse und Jasminreis
Fried salmon fillet with pepper sauce, white wine grilled vegetables, rice



KONYHAFŐNÖK AJÁNLATA GYEREKEKNEK

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS FÜR KINDER
CHEF RECOMMENDS FOR CHILDREN

Húsleves fridottóval csészében - A, C, G, I **600 Ft**
Fleischbrühe mit Fridatten in Tasse
Bouillon with fridotto in cup

**Csirkemell sonkával-sajttal töltve bécsi bundában,
hasáburgonyával - A, C, F, G** **1.850 Ft**
Hühner Cordon Bleu mit Pommes Frites
Cordon Bleu with french fries

Rántott sertésborda hasáburgonyával - A, C **1.750 Ft**
Gebackenes Kotelett mit Pommes Frites
Fried pork loin with french fries



SERTÉSHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM SCHWEIN • PORK DISHES

Cigánypecsenye sertés tarjából bacon chipsszel, hasáburgonyával - A, I 3.390 Ft
Zigeuner Schweinbraten mit Bacon Chips und Pommes Frites
Gipsy pork with bacon chips and french fries

Borzas borda hasáburgonyával, házi csalamádével (fokhagymás sertésborda burgonyás panírban, tejföllel-sajttal csőben sütve) - A, C, G, I, L 3.390 Ft
Schweinskotelett nach Borzas Art mit Pommes Frites und „Puszta” Salat (Knoblauch-Kotelett in Kartoffelpanier, mit Rahm-Käse im Rohr überbacken)
Bumpy loin with French fries and homemade pickled salad
(Garlic pork loin fried in potato coat, baked with sour cream and cheese)

Fűszeres csirkemájjal töltött szűzpecsenye, szalonnás pirított burgonyával - A, G, I, J 2.990 Ft
Jungfernbraten mit würziger Hühnerleber gefüllt, dazu geröstete Speckkartoffeln
Pork tenderloin stuffed with spicy chicken liver and roasted potato with bacon

Egészben sült sertés szűz tejszínes gombaraguval, röstivel és jázmin rizzsel - A, C, G, I, L 3.490 Ft
Jungfernbraten im Ganzen gebraten mit Sahne-Pilzragout, Rösti und Jasminreis
Whole baked pork tenderloin with creamy mushroom ragout with rösti and rice

Sertés szűzermék snidlinges juhtúróval töltve bécsi bundában hasáburgonyával - A, C, G, I, J 3.490 Ft
Schweinemedaillon gefüllt mit Schnittlauch-Schafskäse mit Pommes Frites
Pork medallions with sheep cheese and chive, french fries

Pácolt sült csülök fűszeres héjas burgonyával - I 3.490 Ft
Knusprig gebratene und marinierte Surstelze mit Kartoffeln
Crispy fried marinated knuckle with potatoes



VADHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

WILDGERICHTE • GAME DISHES

Hubertus-tál két személyre fatálon tálalva

(pácolt szarvas gerinc, párolt szarvas comb, bordírozott fácánmell,
vargányaragu, meggy chutney, hagymalekvár, jázmin rizs, krokett) - A, C, I, J **13.900 Ft**

Hubertusplatte für zwei Personen auf Holzplatte serviert

(Marinierte Hirschrücken, Hirschkeule, bordierte Fasanbrust, Steinpilzragout,
Sauerkirsch-Chutney, Zwiebelkonfitüre, Jasminreis, Kroketten)

Hubertus plate for two served on wooden plate

(Marinated saddle of venison, leg of venison, pheasant breast wrapped in bacon,
porcini ragout, cherry chutney, onion jam, rice, potato croquettes)

Vadászlakoma egy személyre

(párolt szarvas comb, szarvas gerinc, bordírozott fácánmell,
vargányaragu, jázmin rizs, krokett) - A, C, I **7.990 Ft**

Jägerschmaus für eine Person (Hirschkeule, Hirschrücken,

bordierte Fasanbrust, Steinpilzragout, Jasminreis, Kroketten)

Hunter's feast for one (Spine and leg of venison, pheasant breast wrapped in bacon,

porcini ragout, rice, potato croquettes)



Bordírozott fácánmell meggy chutney-val, burgonyakrokettel - A, C, I **5.290 Ft**
Bordierte Fasanbrust mit Sauerkirsch-Chutney und Kroketten
Pheasant breast wrapped in bacon with cherry chutney, potato croquettes

**Szarvas gerinc tejszínes-tárkonyos zöldség raguval,
burgonyakrokettel és jázmin rizzsel -A, C, I, J, L** **5.890 Ft**
Hirschrücken mit cremigem Estragon-Gemüseragout, mit Kroketten und Jasminreis
Spine of venison with creamy tarragon-veggieragout, potatoe croquettes and rice

Párolt szarvas comb vadas mártással és szalvétagombóccal - A, C, G, I, J **3.890 Ft**
Hirschkeule gedünstet mit Wildrahmsauce und Serviettenknödeln
Steamed leg of venison gamy style with dumplings



SZÁRNYASHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GEFLÜGELGERICHTE • POULTRY DISHES

- Tercia pulykamell jázmin rizzsel - A, C, F, G, I, L** **3.190 Ft**
Putenbrust nach Tercia Art mit Jasminreis
(mit Schwammerln, Schinken, Käse gefüllte Putenbrust wird
in geriebenen Erdapfel paniert und knusprig gebacken)
Turkey breast "Tercia style" with jasmin rice
(we fry the turkey breast filled with mushroom,
ham and cheese in grated potato coat)
- Óriás pulykamell burgonyasalátával - A, C, I, J, L** **2.990 Ft**
Gebackene Riesen-Putenbrust mit hausgemachtem Kartoffelsalat
Giant fried turkey breast with homemade potato salad
- Fokhagymás grillezett csirkemell görög salátával - G** **2.990 Ft**
Gegrillte Hühnerbrust mit Knoblauch und Griechischem Salat
Garlic grilled chicken breast with greek salad
- Sörtésztában süttött csirkecsíkok uborkás tejföllel és jázmin rizzsel - A, C, G** **2.990 Ft**
In Bierteig gebackene Hühnerstreifen mit Gurken-Sauerrahm Dressing und Jasminreis
Chicken stripes fried in beer pastry with cucumber-sour cream and jasmine rice



- Csirke rögök sajttal töltve, baconnel kötve,
tökmagos-tejszínes pennetésztával - A, C, G, H, I** **3.290 Ft**
Hähnchen mit Käse gefüllt, in Speck gewickelt,
mit Rahm-Kürbiskernöl-Pennenuudeln serviert
Chicken filled with cheese, rolled into bacon,
served with cream-pumpkin seed oil-noodles
- Sült kacsacomb párolt káposztával és szalvétagombóccal - A, C, G, I** **3.990 Ft**
Gebratene Entenkeule mit gedünstetem Rotkraut und Serviettenknödeln
Fried leg of duck with boiled cabbage and dumplings
- Pácolt sült kacsamell tejszínes gomba raguval,
jázmin rizzsel és burgonyakrokettel - A, C, G, I, L** **4.290 Ft**
Gebratene Entenbrust mit Sahne-Pilzragout, Jasminreis und Kroketten
Marinated roast duck breast with creamy mushroom ragout,
jasmine rice and potato croquette



MARHAHÚSBÓL KÉSZÜLT ÉTELEK

GERICHTE VOM RIND • BEEF DISHES

**Angus hátszín bazsalikomos majonézzel,
tükörtojással és steak burgonyával - C, I, J** **5.990 Ft**

Angus Lendenstück mit Basilikum-Mayonnaise, Spiegelei und Steakkartoffeln
Angus sirloin with basil mayonnaise, fried egg and steak potatoes

Angus hátszín édesburgonyával, cukorborsóval és füstös mártással - F, I, J, L **5.990 Ft**

Angus Lendenstück mit Süßkartoffeln, Zuckererbsen und geräucherte Sosse
Angus sirloin with sweet potatoes, sugar peas and smoky sauce

Marhapörkölt galuskával - A, C, G, I **2.890 Ft**

Rindgulasch mit Nockerln
Beef stew with noodles



HAL- ÉS KÍMÉLŐ ÉTELEK

FISCH- UND SCHONENDE GERICHTE

FISH- AND LIGHT DISHES

Citruson sült fogasfilé grillezett zöldséggel, jázmin rizzsel - A, D, G, I 3.890 Ft
Zitrone-Zanderfilet gegrillt mit Gemüse und Jasminreis
Lemon-zanderfilet grilled with vegetables and jasmin rice

Sült lazac csíkok olívás zöldsalátával, parmezán forgácscsal - D, I, G 3.890 Ft
Gebratene Lachsstreifen mit Oliven-Salat und Parmesan
Baked salmon stripes, green salad with olivas and parmesan chips

Rántott fogas jázmin rizzsel, tartármártással - A, C, D, G, I, J, L 3.990 Ft
Zander gebacken mit Jasmineis und Tartarsauce
Breaded zanderfilet with jasmin rice and tartare sauce

Rántott camembert áfonyával jázmin rizzsel - A, C, G 2.490 Ft
Camembert gebacken mit Heidelbeere und Jasminreis
Fried camembert cheese with blueberry and jasmine rice



DESZERTEK

DESSERTS • DESSERTS

Somlói galuska - A, C, G, H **990 Ft**
Somlauer Nockerln
Sponge cake à la Somló

Gesztenyepüré kívánság szerint - F, G **990 Ft**
(áfonya-csokoládé öntettel vagy eper fagyival)
Kastanienreis nach Wunsch
(mit Heidelbeeren oder Schokoladensauce oder Erdbeer Eis)
Chestnut puree as you like it
(with chocolate or blueberry souce or strawberry eis)

Mákosguba - A, G **1.090 Ft**
Ungarischer Mohnkuchen
Poppy seed cake

Totyogós túrós palacsinta - A, C, G **1.390 Ft**
Deftige Palatschinken mit Topfen gefüllt
Hot pancake stuffed with sweet cottage cheese

Forró almáspite vanília fagyalttal - A, C, G **1.190 Ft**
Heißer Apfelkuchen mit Vanille Eis
Hot apple pie with vanilla ice cream

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

I - Zeller / Sellerie / Celery

J - Mustár / Senf / Mustard

K - Szezám / Sesamsamen / Sesame seeds

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

M - Csillagfű / Lupinen / Lupin

O - Puhatestűk / Weichtiere / Molluscs

Az ételek allergén összetevőinek jelölését készítette: Kiss Zoltán Séf-Mesterszakács



SALÁTÁK

SALATE • SALADS

Vegyes salátatál Gemischte Salatplatte Mixed salad	950 Ft
Uborkasaláta Gurkensalat Cucumber salad	600 Ft
Paradicsomsaláta Tomatensalat Tomato salad	600 Ft
Burgonyasaláta - I, J Hausgemachte Kartoffelsalat Homemade potato salad	690 Ft
Csemegeuborka - J Delikatessgurken Pickled cucumber	550 Ft
Almapaprika Apfelpaprika Apple-pepper	550 Ft
Házi csalamádé „Pusztá” Salat Homemade pickled salad	550 Ft
Káposztasaláta Krautsalat Cabbage salad	550 Ft



KÖRETEK

BEILAGEN • GARNISHES

Hasáburgonya Pommes Frites French fries	550 Ft
Jázmín rizs Jazminreis Jasmin rice	450 Ft
Házi galuska - A, C Hausgemachte Nockerln Homemade dumplings	450 Ft
Burgonyakrokkett - A, C Kartoffelkroketten Potato croquettes	600 Ft
Steak burgonya Steakkartoffeln Steak potatoes	600 Ft
Sült burgonya Bratkartoffeln Fried potatoes	500 Ft
Tartármártás - C, G, I, J, L Sauce tartare Tartare sauce	350 Ft
Ketchup 17 g	200 Ft



ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

ÜDÍTŐITALOK

	5,0 dl	1 l
Szörpök (málna, bodza)	600 Ft	1.100 Ft
Limonádék (klasszikus, eper, trópusi, áfonya)	750 Ft	1.350 Ft
Pepsi Cola	1,0 dl	160 Ft
Schweppes narancs	1,0 dl	160 Ft
7 UP	1,0 dl	160 Ft
Almalé	1,0 dl	180 Ft
Őszibaracklé	1,0 dl	180 Ft
Juice 100%	1,0 dl	180 Ft
Jeges tea	1,0 dl	180 Ft
Rauch (mangó, kajszibarack, multivitamin, feketeribizli)	2,0 dl	550 Ft/ü.
Pepsi Cola	0,25 l	450 Ft/ü.
Pepsi Cola Max	0,25 l	450 Ft/ü.
Canada Dry	0,25 l	450 Ft/ü.
Schweppes Tonic	0,25 l	450 Ft/ü.
Schweppes Bitter Lemon	0,25 l	450 Ft/ü.
Fever Tree Tonic	0,20 l	990 Ft/ü.
Szőlőlé (must)	1,0 dl	250 Ft
Frissen préselt narancslé	1,0 dl	330 Ft
Red Bull	0,25 l	690 Ft

ÁSVÁNYVIZEK

Theodora (savas, mentes)	0,75 l	850 Ft
Theodora (savas, mentes)	0,33 l	450 Ft
Szóda	1,0 dl	60 Ft
Szóda (üveges)	1 l	700 Ft

CSAPOLT SÖRÖK

	0,3 l	0,5 l
Soproni	390 Ft	650 Ft
Soproni Démon		
Óvatos Duhaj	420 Ft	700 Ft

PALACKOZOTT SÖRÖK

Soproni 1895	0,5 l	700 Ft
Soproni Óvatos Duhaj IPA	0,5 l	700 Ft
Gösser Natur Zitron 0%	0,33 l	690 Ft
Heineken	0,33 l	700 Ft
Csíki sör	0,5 l	800 Ft
Paulaner búzasör (világos, barna, alkoholmentes)	0,5 l	1.050 Ft
Soproni Szűz	0,5 l	600 Ft

KIMÉRT BOROK

	1 l
Zenit (Payrits Családi Pincészet)	2.200 Ft
Kékfrankos Rosé (Payrits Családi Pincészet)	2.200 Ft
Kékfrankos (Payrits Családi Pincészet)	2.200 Ft

PÁRLATOK

	2 cl
Barack ízű szeszessital	280 Ft
Rum ízű szeszessital	280 Ft
Sierra Tequila Silver	400 Ft
Sierra Tequila Gold	400 Ft
Patrón Silver Tequila	900 Ft
Finlandia Vodka	400 Ft
Absolut Vodka	400 Ft
Belvedere	800 Ft
Beluga	800 Ft
Grey Goose	800 Ft
Gordon's Gin	450 Ft
Bombay	600 Ft
Tanqueray No.Ten	800 Ft
Hendrick's	800 Ft
Beefeater Pink Strawberry	550 Ft
Bacardi	400 Ft
Havana Rum (barna)	400 Ft
Matusalem Gran Reserva 15	800 Ft
Zacapa 23	1.100 Ft



ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

LIKŐRÖK

Zwack Unicum
Zwack Unicum Szilva
St. Hubertus
Jägermeister
Bailey's
Eristoff (vörös vodka)

2 cl

400 Ft
400 Ft
300 Ft
400 Ft
400 Ft
400 Ft

WHISKY

Jack Daniel's Tennessee
Jameson
Johnnie W. Red Label
Johnnie W. Black Label
Jim Beam
Chivas Regal
Ballantines
Macallan Amber

2 cl

550 Ft
450 Ft
400 Ft
600 Ft
400 Ft
650 Ft
400 Ft
1.300 Ft

VERMUTOK

Martini Bianco
Martini Extra Dry
Campari
Aperol
Aperol Spritz
(Aperol, Prosecco, szóda)
Hugo
(Prosecco, bodza szörp, szóda, menta)

1 dl
1 dl
8 cl
2 cl

650 Ft
650 Ft
1.000 Ft
400 Ft
1.690 Ft
1.490 Ft

KONYAKOK ÉS BORPÁRLATOK

Metaxa***
Metaxa****
Hennessy V. S.
Hennessy Fine
Hennessy X. O.

2 cl

300 Ft
400 Ft
700 Ft
1.000 Ft
3.600 Ft

PEZSGŐK

Törley Charmant Doux
Törley Charmant Doux
Törley Talizmán Demi Sec
Hungária Extra Dry
Hungária Extra Dry Rosé
Hungária Extra Dry
Bottega Spumante Prosecco
Bottega Spumante Prosecco
Asti Cinzano Doux

0,75 l 3.200 Ft
0,2 l 1.100 Ft
0,75 l 3.200 Ft
0,75 l 4.100 Ft
0,75 l 4.100 Ft
0,2 l 1.400 Ft
0,75 l 5.500 Ft
0,1 l 750 Ft
0,75 l 6.000 Ft



ITALOK

GETRÄNKE • DRINKS

KÁVÉK

Ristretto	450 Ft
Espresso	450 Ft
Cappuccino	650 Ft
Hosszúkávés tejszínhabbal	650 Ft
Café Latte Macchiato	750 Ft
Ízesített Caffé Latte (karamell, mézeskalács, tiramisu, pörkölt mogyoró)	950 Ft
Zhi Mocca Ganoderma kávé (100% arabica kávé, pecsétviaszgomba keveréke, kakaó)	600 Ft
Espresso Tonic (jég, tonic, espresso)	990 Ft

A kávék koffeinmentes változatban is kaphatók!

TEÁK

Filteres teák (fekete, gyümölcs, zöld)	490 Ft
Méz	160 Ft

FORRÓ CSOKOLÁDÉ

Forró csokoládé tejszínhabbal	790 Ft
-------------------------------	--------

A HÁZ PÁLINKÁJA

SCHNAPS DES HAUSES • SPIRITS OF THE HOUSE

	2 cl
Tercia vegyes gyümölcs pálinka 45°	300 Ft
Tercia Irsai Törköly pálinka 40°	550 Ft
Tercia Ágyas Barrique Szilva pálinka 40°	650 Ft
Tercia Ágyas Vilmoskörte pálinka 40°	650 Ft

PÁLINKA LIKÖRÖK

PÁLINKA LIQUEURS

	2 cl
Márton és Lányai Mézes Ágyas Áfonya	550 Ft
Rézangyal Mézes Barack	450 Ft
Agárdi Csokoládélikőr	650 Ft



NEMES PÁLINKÁK

QUALITÄTSSCHNAPS • QUALITY SPIRITS

Szigetköz Lelke Pálinkaház	2cl
Birskörte pálinka	750 Ft
Sárgabarack pálinka	800 Ft
Málna pálinka	1.000 Ft
Agárdi Pálinkafőzde	2cl
Birsalma pálinka	900 Ft
Fekete cseresznye	700 Ft
Árpád Pálinkaház	2cl
Kisüsti körte pálinka	700 Ft
Prémium Piros Vilmos	800 Ft
Prémium fekete ribizli	800 Ft
Dupla Ágyas Barack 60°	850 Ft
Dupla Ágyas Meggy 60°	850 Ft
Czimeres Pálinkafőzde	2cl
Őszibarack pálinka	800 Ft
Szilva pálinka	800 Ft
1 Csepp Pálinka (Hegykő)	2cl
Piros Veltelini szőlő pálinka	900 Ft
Hegykői körte pálinka	800 Ft
Irsai Olivér szőlő pálinka	800 Ft
Érlelt Golden Alma pálinka	800 Ft



KEDVES VENDÉGEINK!

Fél adag étel rendelése esetén a teljes ár 70%-át számoljuk fel.

JÓ ÉTVÁGYAT KÍVÁN

Major Vilmos kereskedelmi igazgató
Kiss Zoltán konyhafőnök és személyzete
II. kategóriájú üzlet

Tulajdonos és üzemeltető: Státusz-2002 Kft.

Az étlap érvényes: 2019. április 11-től.

A fogyasztói áraink forintban értendők és tartalmazzák az áfát.



LIEBE GÄSTE!

Bei halber Portion verrechnen wir Ihnen 70% vom Endpreis.

GUTEN APPETIT WÜNSCHEN

Vilmos Major Restaurant Direktor
Zoltán Kiss Küchenschef und Personal
Restaurant II. Kategorie

Inhaber und Inbetriebhalter: Státusz-2002 Kft.

Die Speisekarte ist gültig ab 11. April 2019.

Alle Preisangaben erfolgen in HUF, inklusive MwSt.



DEAR OUR GUESTS!

In case of order of half dish you can calculate with 70% of the total price.

ENJOY YOUR MEAL!

Vilmos Major restaurant director
Zoltán Kiss chef and the staff
Restaurant category II.

Owned and operated by Státusz-2002 Kft.

Menu is valid from 11. April 2019.

All prices are in HUF, including VAT



TOVÁBBI ÉTTERMEINK

UNSERE RESTAURANTS • OUR OTHER RESTAURANTS



Fertőendred, Győri út 2. • (36 99) 544-640 • fertoenred@terciarestaurant.hu



Kópháza, Soproni út 54. • (36 99) 531-200 • kophaza@terciarestaurant.hu



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



majorvilmos@terciarestaurant.hu • +36 30 552 54 65



www.terciarestaurants.hu
www.partiszerviz.hu

 /tercia.fertoendred

 /tercia.kophaza

 /terciahubertus

 /deaksopron