

EST. 2021

# TRINITY

PUB VIENNA

## SPARGEL ASPARAGUS

### Der Spargel- „das Kaisergemüse“

Spargel tritt in Österreich erstmals in der Zeit um 1530 auf, wobei die Haupterntegebiete in Böhmen und Mähren lagen. Für die Zeit um 1565 ist der Spargelanbau um Wien nachweisbar. Die Gemüsegärtner hatten sich immer Großteils im Osten von Wien befunden. Fassbar wird der Spargel am Kaiserhof im Jahre 1743. Ab dieser Zeit wird den Kammerfrauen von Maria Theresia in der Saison an Fleisch- und Fasttagen beinahe täglich Spargel vorgesetzt. Im Jahre 1809 befand sich Kaiser Franz auf der Flucht vor Napoleon auf Schloss Wolkersdorf: Täglich wurde ihm dorthin frischer Spargel geliefert. Die Saison in Österreich dauert von Mitte April bis Mitte Juni. Spargel ist ausgesprochen kalorienarm (17 kcal/100 g), enthält Eiweiß, Ballaststoffe, verschiedene Vitamine und Mineralstoffe. Seinen typischen Geschmack erhält Spargel durch ätherische Öle, Asparaginsäure, Vanillin und andere pflanzliche Wirkstoffe. Schon eine Portion (300g) kann den täglichen Bedarf Ihres Körpers an Vitamin C und Folsäure mit über 100% decken, an Vitamin E zu 90%, an Vitamin B1 zu 50% und an Vitamin B2 zu 45%. Spargel hat auch entwässernde Wirkung, er eignet sich wegen seines geringen Nährstoffgehaltes und vielen Ballaststoffen vorzüglich zur Gewichtsreduktion und für Magenempfindliche. Spargel regt auch allgemein den Stoffwechsel an, reinigt das Blut, unterstützt die Leber- und Nierenfunktion und verhilft zu reiner Haut..

### STARTERS

#### ASPARAGUS CREAM SOUP A,C,G,L,M,O 7

with Ham and Croutons

*Spargelcremesuppe mit Beinschinken und Weißbrotcroupons*

### SALAD

#### GRILLED GREEN ASPARAGUS A,C,G,L,M,O 18

wrapped in prosciutto on a summer salad

*Gegrillter grüner Spargel im Prosciutto-Mantel auf Sommersalat*

### MAIN

#### ASPARAGUS HOLLANDAISE A,C,G,L,M,O 22

White asparagus with hollandaise sauce, parsley potatoes and prosciutto

*Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise, Prosciutto und Petersilerdäpfel*

#### ASPARAGUS „CORDON BLEU“ A,C,G,L,M,O 24

Veal cordon filled with asparagus, Prosciutto and Gouda, served with parsley potatoes

*Cordon vom Kalb, gefüllt mit Spargel, Rohschinken und Gouda, dazu Petersilerdäpfel*

#### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite

#### ALLERGENS/ALLERGENE

Please ask our staff for information about allergens.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Informationen zu Allergenen.

All prices are in Euro and include taxes.

Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuern.

Please rate us on  
**Google**



FOLLOW US  
ON INSTAGRAM!



EST. 2021

# TRINITY

## PUB VIENNA

### APERITIF

<b>STOLIESPRESSO MARTINI</b> °	12	<b>UNDONE ZERO APERITIVO</b> (alcohol free)	9
Vodka, Homemade Coffee Liqueur, Espresso			
<b>MOZART CHOCOLATE</b> °	12	<b>HENDRICK'S SPRITZ</b> °	11
Espresso Martini			
<b>PORNSTAR MARTINI</b> °	12	<b>LILLET SPRITZ</b> with Prosecco°	7
Vodka, Passion fruit liqueur, Lime, Cane, Prosecco			
<b>VESPER MARTINI</b> °	13	<b>APEROL SPRITZ</b> with Prosecco°	7
Gin, Wodka and Lillet Blanc			
<b>GINGER MONKEY</b> °	11	<b>HUGO</b> with Prosecco°	7
Monkey Whisky and Ginger Ale			
		<b>STRAWBERRY HUGO</b> with Prosecco°	8
		<b>MIRTILLO SPRITZ</b> °	9
		with Prosecco, Bitter Lemon & Soda	

### SALADS

**TRINITY CAESAR'S SALAD** A.C.G.L.M.O 15  
mit knusprigem Speck, Croutons, Grana und Caesar's Dressing  
*with Crispy Bacon, Croutons, Parmesan, Caesar's Dressing*

**with grilled chicken** A.C.G.L.M.O 18  
*mit gegrilltem Hühnerbrustfilet*

**with grilled Shrimps** A.C.D.G.L.M.O 21  
*mit gegrillten Garnelen*

**STYRIAN CHICKEN STYLE SALAD** A.C.G.M.L.O 16  
with baked chicken breast strips in pumpkin seed breading  
*mit gebackenen Hendlbruststreifen in Kürbiskernpanade*

**GREEK FETA STYLE SALAD** G.M.L.O 17  
with fried sheep's cheese wrapped in bacon  
*mit gegrilltem Schafkäse im Speckmantel*

**FILET SALAD** C.G.L.M.O 21  
Beef fillet strips with Grana & croutons on rucola and tomato salad  
*Rinderfiletstreifen mit Grana & Croutons auf Rucola-Tomatensalat*

### BAKED BREAD

**THE MILANESE BREAD** A.G.O 14  
with ham, spring onions, tomatoes, peppers and Gouda baked brown bread  
*mit Schinken, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Paprika und Gouda gratiniertes Schwarzbrot*

**THE THREE CHEESE BREAD** A.G.O 15  
Brown bread baked with three different types of cheese and pear with cranberries  
*Schwarzbrot überbacken mit drei verschiedenen Käsesorten mit Birne und Preiselbeeren*

### STARTERS

**BEEF TARTARE "TRINTIY"** A.F.G.M.O 18  
made from pasture ox fillet, spicy, with Butter and Bread  
*vom Weideochsen-Filet, würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Brot*

**as a starter (approx. 100 grams)** 18  
*als Vorspeise (ca. 100g)*

**as a main course (approx. 200 grams)** 29  
*als Hauptspeise (ca. 200g)*

**FLAMED GOAT CHEESE** G.L.M.O 11  
on caramelized pears and rocket salad  
*Geflämmter Ziegenkäse auf karamelisierten Birnen und Rucola*

**FALAFEL BALLS** F.O 10  
Fried falafel balls with letuce and dip  
*Gebackene Falaffel mit Blattsalat und Dip*

**SOUP OF THE DAY** A.C.G.L.M.O 7

### BITES TO SHARE

**NAUGHTYNACHOS** A.G.L.M.O 16  
Crispy nachos topped with hearty Chili Con Carne made from tender beef, fresh cherry tomatoes, spicy jalapenos, creamy sour cream, rich cheddar cheese and tomato Salsa  
*Knusprige Nachos mit herzhaftem Chili con Carne aus zartem Rindfleisch, frischen Kirschtomaten, scharfen Jalapenos, cremiger Sauerrahm, reichhaltigem Cheddar-Käse und Tomatensalsa.*

**WINGS & RINGS** A.C.F.G.L.M.O 19  
Crunchy onion rings, Chicken Wings & Chili Poppers with Dip  
*Knusprige Zwiebelringe im Backteig, Chili Poppers und Wings mit Dip*

**LOADED FRIES** G.O 14  
Super crunchy fries loaded with cheddar, blue cheese and feta  
*Knusprige Pommes mit Cheddar, Blauschimmelkäse und Fetakäse*

## MAIN

### TRINITY – BEEF – RIBS <sup>G.M.F.O</sup> 26

Tender, slow-cooked beef BBQ-ribs that fall off the bone, served with dip, crispy fries, Coleslaw and braised Tomatoes  
Zarte, langsam gegarte BBQ-Rinder-Rippen, die vom Knochen fallen, serviert mit Dip, Pommes frites, Coleslaw und Schmortomaten

### BBQ – SPARE - RIBS, ONE RIP <sup>G.M.F.O</sup> 21

Fall-off-the-bone tender spare ribs, Lovingly slow-cooked and basted in our signature BBQ sauce, served with our crispy fries and Cole slaw  
Zarte Spareribs, die vom Knochen fallen, liebevoll langsam gegart und mit BBQ-Sauce übergossen, serviert mit Pommes Frites und Coleslaw

add an extra half rack of ribs for just +8  
zusätzliche Rippe

### CHICKEN WINGS <sup>A.G.F.L.M.O</sup> 16

with Trinity BBQ marinade, served with our crispy French fries  
mit BBQ-Sauce mariniert, serviert mit knusprigen Pommes Frites

### FISH & CHIPS <sup>A.C.D.G.L.M.O</sup> 19

Cod baked in beer batter with crispy chips and mushy peas  
Kabeljau im Bier-Backteig mit Pommes Frites und Erbsen-Minze-Dip

### BUFFALO SHRIMPS <sup>A.C.D.F.G.L.M.O</sup> 21

with Trinity BBQ marinade, served on leaf Salad  
mit unserer Trinity BBQ-Sauce mariniert, serviert auf Blattsalat

### „WIENER SCHNITZEL“ <sup>A.C.G.L.M.O</sup> 24

Original Viennese Schnitzel of veal with parsley potatoes  
Wiener Schnitzel gebacken, vom Kalb mit Petersilerdäpfel

### „CORDON BLEU“ <sup>A.C.G.L.M.O</sup> 26

Original Veal-Cordon Bleu filled with leg ham and gouda, with parsley potatoes  
Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Gouda, dazu Petersilerdäpfel

### CHILI CON CARNE <sup>A.G.L.M.O</sup> 16

made from fresh beef with bread

### CHILI SIN CARNE (VEGAN) with bread <sup>A.L.M.O</sup> 13



### BBQ CAULIFLOWER WINGS <sup>F.O</sup> 15



Crispy baked cauliflower roses with oriental spices and dip  
Knusprig gebackene Karfiolröschen, orientalisches gewürzt, mit Dip

as a starter 11  
als Vorspeise

### PASTA POMODORO <sup>A.C.G.L.M.O</sup> 14



Linguine mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Grana  
Linguine with tomatoes, garlic, rucola and Grana

with grilled chicken <sup>A.C.G.L.M.O</sup> 17  
mit gegrilltem Hühnerbrustfilet

with grilled Shrimps <sup>A.C.D.G.L.M.O</sup> 21  
mit gegrillten Garnelen

## SANDWICH

### STEAKSANDWICH <sup>A.C.G.M.O</sup> 22

Filet Steak medium grilled, Remoulade Sauce, Rocket Salad, Tomatoes, Pickled Cucumbers  
Filetsteak Medium, Remouladensauce, Rucola, Tomaten, Gewürzgerken

### CLUB SANDWICH <sup>A.C.G.O</sup> 17

Grilled Chicken, Mayonnaise, Cheddar Cheese, Rocket Salad, Bacon, Tomato  
Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Mayonnaise, Cheddarkäse, Rucola, Speck, Tomate

## BURGERS

All burgers and sandwiches are served with  
crispy fries and BBQ-Sauce as a side  
Alle Burger und Sandwiches werden mit knusprigen  
Pommes und Ketchup als Beilage serviert

### TRINITY BURGER <sup>A.C.F.G.L.M.O</sup> 19

Beef Patty medium grilled, Cheddar, Salat, Tomatoes, Pickled Cucumbers, Barbecue Sauce, Burger Bun  
Rindfleisch-Patty medium gebraten, Cheddar, Salat, Tomaten, Gewürzgerke, Barbecue-Sauce, Burgerbrötchen

### CHICKEN BURGER <sup>A.C.F.G.L.M.O</sup> 18

Crispy Chicken breast, Cheddar, Salat, Tomato, Pickle, Onion, Aioli, Burger Bun  
Knuspriges Hühnerfilet, Cheddar, Salat, Tomate, Gewürzgerke, Zwiebel, Aioli, Burgerbrötchen

### VEGAN BURGER <sup>A.F.L.M.O</sup> 18

Plant based Patty, Salat, Tomato, Pickle, Onion, Vegan sauce, Burger Bun  
Vegetarisches Patty, Salat, Tomaten, Gewürzgerke, Zwiebeln, Vegane Sauce, Burgerbrötchen

spicy on request

ASK ABOUT OUR SPECIAL  
TRINITY SAUCES

## DESSERT

### NEW YORK CHEESECAKE <sup>A.C.G.H.O</sup> 9

Creamy baked cheesecake topped with a salted caramel sauce  
Reichhaltiger und cremiger, gebackener Käsekuchen, gekrönt mit einer köstlichen Salzkaramellsauce

### CHOCO FUDGE BROWNIE <sup>A.C.G.H.O</sup> 10

Homemade rich, dense chocolate cake with Vanilla ice cream  
Hausgemachter, dichter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

### WHISKY-TRÜFFEL-TÖRTCHEN <sup>A.C.G.H.O</sup> 9

Dark chocolate mousse with whisky coated in pyramid cake  
Whisky-Schokomousse, ummantelt von Baumkuchen und Nussganache

### MACHA-VANILLE-LAVA CAKE <sup>A.C.G.H.O</sup> 10

Liquid, homemade green Lava-cake  
Flüssiger, grüner Macha-Vanille-Lavakuchen

### TIRAMISU-PARFAIT <sup>A.C.G.H.O</sup> 9

Mascarpone parfait on sponge cake base  
Mascarpone-Parfait mit Amaretto auf Biskotten-Boden

### TRINITY DESSERT <sup>A.C.G.H.O</sup> 8

Our variable dessert offering | Dessert des Tages



FOLLOW US  
ON INSTAGRAM!



All prices are in Euro  
and include taxes.

Alle Preise sind in Euro  
und inklusive Steuern.

### ALLERGENE

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite

### ALLERGENS/ALLERGENE

Please ask our staff for information about allergens.  
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Informationen zu Allergenen.