

EST. 2021

TRINITY

PUB VIENNA

APERITIF

STOLI ESPRESSO MARTINI ◦	13	UNDONE ZERO APERITIVO (alcohol free)	9
Vodka, Homemade Coffee Liqueur, Espresso			
MOZART CHOCOLATE ◦	14	HENDRICK'S SPRITZ ◦	12
Espresso Martini			
PORNSTAR MARTINI ◦	15	LILLET SPRITZ with Prosecco ◦	7,5
Vodka, Passion fruit liqueur, Lime, Cane, Prosecco			
VESPER MARTINI ◦	14	APEROL SPRITZ with Prosecco ◦	7,5
Gin, Wodka and Lillet Blanc			
GINGER MONKEY ◦	12	HUGO with Prosecco ◦	7,5
Monkey Whisky and Ginger Ale			
		STRAWBERRY HUGO with Prosecco ◦	8
		MIRTILLO SPRITZ ◦	9
		with Prosecco, Bitter Lemon & Soda	

STARTERS

BEEF TARTARE "TRINTIY" A.F.G.M.O	
made from pasture ox fillet, spicy, with Butter and Bread	
<i>vom Rinder-Filet, würzig-pikant abgeschmeckt, mit Butter und Brot</i>	
as a starter (approx. 100 grams)	18
<i>als Vorspeise (ca. 100g)</i>	
as a main course (approx. 200 grams)	29
<i>als Hauptspeise (ca. 200g)</i>	
HOUSE STYLE „SALMON TARTARE“ D.G.F.L.M.O	19
seasoned with spices, with toasted bread	
<i>Lachs Tatar nach Art des Hauses mit Toastbrot</i>	
FLAMED GOAT CHEESE G.L.M.O 	14
on caramelized pears and arugola	
<i>Geflämmter Ziegenkäse auf karamelisierten Birnen und Rucola</i>	
FALAFEL BALLS F.L.M.O 	12
Fried falafel balls with letuce and dip	
<i>Gebackene Falaffel mit Blattsalat und Dip</i>	
SOUP OF THE DAY A.C.G.L.M.O	7

VIENNA MELTS

THE MILANESE BREAD A.G.O	14,5
with ham, spring onions, tomatoes, peppers and Gouda baked white bread	
<i>mit Schinken, Frühlingszwiebeln, Tomaten, Paprika und Gouda gratiniertes Weißbrot</i>	
THE TUNA BREAD A.D.G.O	14,5
White bread topped with tuna, cheese, onion and mayonnaise	
<i>Weißbrot überbacken mit Jungzwiebel, Käse, Thunfisch und Mayo</i>	
THE CHEESE BREAD A.G.O 	15,5
White bread baked with three types of cheese, pear and cranberries	
<i>Weißbrot überbacken mit drei verschiedenen Käsesorten, Birne und Preiselbeeren</i>	

SALADS

TRINITY CAESAR'S SALAD A.C.G.L.M.O	18
with Crispy Bacon, Croutons, grainy Parmesan, Caesar's Dressing	
<i>mit knusprigem Speck, Croutons, Grana und Caesar's Dressing</i>	
with grilled chicken A.C.G.L.M.O	21
<i>mit gegrilltem Hühnerbrustfilet</i>	
with grilled Shrimps A.C.D.G.L.M.O	24
<i>mit gegrillten Garnelen</i>	
STYRIAN CHICKEN STYLE SALAD A.C.G.M.L.O	18
with baked chicken breast strips in pumpkin seed breading	
<i>mit gebackenen Hendlbruststreifen in Kürbiskernpanade</i>	
GREEK FETA STYLE SALAD G.M.L.O	19
with fried sheep's cheese wrapped in bacon	
<i>mit gegrilltem Schafkäse im Speckmantel</i>	
ROASTBEEF SALAD A.G.L.M.O	21
Roastbeef strips with Grana & croutons on arugola and tomato salad	
<i>Roastbeefstreifen mit Grana & Croutons auf Rucola-Tomatensalat</i>	

BITES TO SHARE

NAUGHTY NACHOS A.G.L.M.O	17
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	
<i>Knusprige Nachos mit herzhaftem Chili con Carne, Kirschtomaten, Jalapenos, Sauerrahm, reichhaltigem Cheddar-Käse und Tomatensalsa.</i>	
WINGS & RINGS A.C.F.G.L.M.O	19
Crunchy onion rings, Chicken Wings & Chili Poppers with Dip	
<i>Knusprige Zwiebelringe im Backteig, Chili Poppers und Wings mit Dip</i>	
LOADED FRIES G.O 	14
Super crunchy fries loaded with cheddar, blue cheese and feta	
<i>Knusprige Pommes mit Cheddar, Blauschimmelkäse und Fetakäse</i>	

SUNDAY SPECIAL | LUNCH DEAL
FRESH ROAST BEEF WITH SIDE DISH A.C.F.G.L.M.O **23**

MAIN

TRINITY – BEEF – RIBS G,M,F,O 28

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 G,M,F,O 24

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 **+7**
zusätzliche Rippe

SALMON STEAK A,D,G,F,L,M,O 25

on pea-mint-linguine with sheep's cheese and nuts
Lachs-Steak mit Erbsen-Minze-Lingune, Nüssen und Schafkäse

FISH & CHIPS A,C,D,G,L,M,O 21

Cod baked in beer batter with crispy chips and mushy peas

Kabeljau im Bier-Backteig mit Pommes Frites und Erbsen-Minze-Dip

BUFFALO SHRIMPS A,C,D,F,G,L,M,O 24

with Trinity BBQ marinade, served on leaf Salad

mit unserer Trinity BBQ-Sauce mariniert, serviert auf Blattsalat

„WIENER SCHNITZEL“ A,C,G,O 26

Original Viennese Schnitzel of veal with parsley potatoes

Wiener Schnitzel gebacken, vom Kalb mit Petersilerdäpfel

„CORDON BLEU“ A,C,G,O 27

Original Veal-Cordon Bleu filled with leg ham and gouda, with parsley potatoes

Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Gouda, dazu Petersilerdäpfel

CHICKEN WINGS A,G,F,L,M,O 18

with Trinity BBQ marinade, served with our crispy French fries

mit BBQ-Sauce mariniert, serviert mit knusprigen Pommes Frites

IRISH STEW A,G,L,M,O 23

made from fresh lamb with bread

Lammragout mit Gemüse mit Brot

CHILI CON CARNE A,G,L,M,O 19

made from fresh beef with bread

Rindereintopf mit Gemüse und Brot

CHILI SIN CARNE (VEGAN) with bread A,L,F,M,O 18

BBQ CAULIFLOWER WINGS F,L,M,O 17

Crispy baked cauliflower roses with oriental spices and dip

Knusprig gebackene Karfiolröschen, orientalisches gewürzt, mit Dip

as a starter **12**
als Vorspeise

PASTA POMODORO A,C,G,L,M,O 16

Linguine with tomatoes, garlic, arugola and grainy Parmesan

Linguine mit Tomaten, Knoblauch, Ruccola und Grana

with grilled chicken A,C,G,L,M,O **19**
mit gegrilltem Hühnerbrustfilet

with grilled Shrimps A,C,D,G,L,M,O **23**
mit gegrillten Garnelen

spicy on request 

BURGERS

All burgers and sandwiches are served with crispy fries and Ketchup as a side

Alle Burger und Sandwiches werden mit knusprigen Pommes und Ketchup als Beilage serviert

TRINITY BURGER A,C,F,G,L,M,O 20

220 g. Beef Patty medium grilled, Cheddar, Salad, Tomatoes, Pickled Cucumbers, Barbecue Sauce, Burger Bun

220 gramm Rindfleisch-Patty medium gebraten, Cheddar, Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Barbecue-Sauce, Burgerbrötchen

CHICKEN BURGER A,C,F,G,L,M,O 19

Crispy Chicken breast, Cheddar, Salat, Tomato, Pickle, Onion, Aioli, Burger Bun

Knuspriges Hühnerfilet, Cheddar, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel, Aioli, Burgerbrötchen

VEGAN BURGER A,F,L,M,O 20

Plant based Patty, Salat, Tomato, Pickle, Onion, Vegan sauce, Burger Bun

Vegetarisches Patty, Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln, Vegane Sauce, Burgerbrötchen

SANDWICH

ROASTBEEF SANDWICH A,C,G,M,L,O 23

Roastbeef medium grilled, Remoulade Sauce, Arugola, Tomatoes, Pickled Cucumbers with Pommes and Ketchup

Roastbeef Medium, Remouladensauce, Rucola, Tomaten, Gewürz Gurken mit Pommes frites und Ketchup

CLUB SANDWICH A,C,G,O 18

Grilled Chicken, Mayonnaise, Cheddar Cheese, Rocket Salad, Bacon, Tomato with Pommes and Ketchup

Gegrilltes Hühnerbrustfilet, Mayonnaise, Cheddar Käse, Rucola, Speck, Tomate mit Pommes frites und Ketchup

DESSERT

NEW YORK CHEESECAKE A,C,G,H,O 9

Creamy baked cheesecake topped with a salted caramel sauce

Reichhaltiger und cremiger, gebackener Käsekuchen, gekrönt mit einer köstlichen Salzkaramell-Sauce

CHOCO FUDGE BROWNIE A,C,G,H,O 10

Homemade rich, dense chocolate cake with Vanilla ice cream

Hausgemachter, dichter Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

WHISKY-TRÜFFEL-TÖRTCHEN A,C,G,H,O 9

Dark chocolate mousse with whisky coated in pyramid cake

Whisky-Schokomousse, ummantelt von Baumkuchen und Nussganache

TIRAMISU-PARFAIT A,C,G,H,O 9

Mascarpone parfait on sponge cake base

Mascarpone-Parfait mit Amaretto auf Biskotten-Boden

TRINITY DESSERT A,C,G,H,O 9

Our variable dessert offering | Dessert des Tages

All prices are in Euro and include taxes
Alle Preise sind in Euro und inklusive Steuern.

ALLERGENS/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 Sulfit

• Please ask our staff for information about allergens.

• Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach Informationen zu Allergenen.

FOLLOW US
ON INSTAGRAM!

