EST. 2021

TRINITY

PUB VIENNA

EIERSCHWAMMERL CHANTERELLE

SCHWAMMERL. . . .
die Pilze der Österreicher

Pilze sind seltsame Wesen. Sie zählen weder zur Tier- noch zur Pflanzenwelt, sondern nehmen eine Sonderstellung in der Botanik ein. Ihr Fruchtkörper bietet oft phantastische Gebilde, das eigentliche Pilzgeflecht versteckt sich im feuchten Untergrund. Weltweit sind über 200 000 verschiedene Pilz-arten bekannt, allein in Mitteleuropa gibt es an die 6000 Großpilzarten. Nach dem Motto "jeden Pilz kann man essen, einige allerdings nur ein einziges Mal!" zählt man darunter nur 200 Essbare. Heimische Schwammerl bringen eine willkommene Ab-wechslung auf unsere Speiseteller. Steinpilze und Eierschwammerl zählen zu den beliebtesten Pilzdelikatessen und locken daher viele Feinschmecker in den Wald. Sie zeichnen sich durch ihr feines Aroma aus und liefern als saisonales Gericht wertvolle Nähr-stoffe. Sie liefern neben hochwertigem Eiweiß vor allem wertvolle Mineral-stoffe, aber auch B-Vitamine und Vitamin D. Die meisten Speisepilze sind kohlehydratreich und aufgrund des geringen Fettanteils kalorienarm. Darüber hinaus stärken Pilze das Immunsystem. In der 5 Elemente Ernährung werden die Pilze dem Element Erde zugeordnet, damit wirken sie entspannend, harmon-isierend und bauen das Qi auf.

STARTERS

CHENTERELLE CREAM SOUP A,C,G,L,M,O — 7
with Croutons
Eierschwammerlcremesuppe mit Weißbrotcroutons

SALAD

Chanterelle Salad A,C,G,L,M,O — 17
Prosciutto and Chanterelle on summer salad with radish dressing
Prosciutto und Eierschwammerl auf Sommersalat mit Radieschen-Dressing

MAIN

CHANTERELLE á la CREME A,C,G,L,M,O — 18
White bread dumplings
Eierschwammer á la creme mit Semmelknödel

CHANTERELLE FETTUCCINE A,C,G,L,M,O — 20
With chicken in parmesan coating
Eierschwammerl-Fettuccine mit Hühnerbrust im Parmesanmantel

DESSERT

APRICOT DUMPLING A,C,G,H,O
on Apricot ragout
Marillenknödel auf Marillenröster

1 piece 6
2 pieces 10

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

STOLI ESPRESSO MARTINI O — 12
Vodka, Homemade Coffee Liqueur, Espresso

MOZART CHOCOLATE O — 12
Espresso Martini

PORNSTAR MARTINI O — 12
Vodka, Passion fruit liqueur, Lime, Cane, Prosecco

VESPER MARTINI O — 13
Gin, Wodka and Lillet Blanc

GINGER MONKEY O — 11
Monkey Whisky and Ginger Ale

UNDONE ZERO APERITIVO (alcohol free) — 9

HENDRICK'S SPRITZ O — 11

LILLET SPRITZ with Prosecco O — 7

APEROL SPRITZ with Prosecco O — 7

HUGO with Prosecco O — 7

STRAWBERRY HUGO with Prosecco O — 8

MIRTILLO SPRITZ O — 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
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

NAUGHTY NACHOS 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 G,M,F,O — 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 G,M,F,O — 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 A,G,F,L,M,O — 16
with Trinity BBQ marinade, served with our crispy French fries
mit BBQ-Sauce mariniert, serviert mit knusprigen Pommes Frites

FISH & CHIPS A,C,D,G,L,M,O — 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 A,C,D,F,G,L,M,O — 21
with Trinity BBQ marinade, served on leaf Salad
mit unserer Trinity BBQ-Sauce mariniert, serviert auf Blattsalat

„WIENER SCHNITZEL“ A,C,G,L,M,O — 24
Original Vienniese Schnitzel of veal with parsley potatoes
Wiener Schnitzel gebacken, vom Kalb mit Petersilerdäpfel

„CORDON BLEU“ A,C,G,L,M,O — 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 A,G,L,M,O — 16
made from fresh beef with bread

CHILI SIN CARNE (VEGAN) with bread A,L,M,O — 13
VEGAN

BBQ CAULIFLOWER WINGS F,O — 15
VEGAN
Crispy baked cauliflower roses with oriental spices and dip
Knusprig gebackene Karfiolröschen, orientalisch gewürzt, mit Dip

as a starter — 11
als Vorspeise

PASTA POMODORO A,C,G,L,M,O — 14
VEGETARISCH
Linguine mit Tomaten, Knoblauch, Rucola und Grana
Linguine with tomatoes, garlic, rucola and Grana

with grilled chicken A,C,G,L,M,O — 17
mit gegrilltem Hühnerbrustfilet

with grilled Shrimps A,C,D,G,L,M,O — 21
mit gegrillten Garnelen

SANDWICH

STEAK SANDWICH A,C,G,M,O — 22
Filet Steak medium grilled, Remoulade Sauce, Rocket Salad, Tomatoes, Pickled Cucumbers
Filetsteak Medium, Remouladensauce, Rucola, Tomaten, Gewürzgurken

CLUB SANDWICH A,C,G,O — 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

TRINTY BURGER A,C,F,G,L,M,O — 19
Beef Patty medium grilled, Cheddar, Salad, Tomatoes, Pickled Cucumbers, Barbecue Sauce, Burger Bun
Rindfleisch-Patty medium gebraten, Cheddar, Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Barbecue-Sauce, Burgerbrötchen

CHICKEN BURGER A,C,F,G,L,M,O — 18
Crispy Chicken breast, Cheddar, Salat, Tomato, Pickle, Onion, Aioli, Burger Bun
Kunspriges Hühnerflilet, Cheddar, Salat, Tomate, Gewürzgurke, Zwiebel, Aioli, Burgerbrötchen

VEGAN BURGER A,F,L,M,O — 18
VEGAN
Plant based Patty, Salat, Tomato, Pickle, Onion, Vegan sauce, Burger Bun
Vegetarisches Patty, Salat, Tomaten, Gewürzgurke, Zwiebeln, Vegane Sauce, Burgerrbrötchen

spicy on request

ASK ABOUT OUR SPECIAL TRINITY *SAUCES*

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 Salzkaramellsauce

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

MACHA-VANILLE-LAVA CAKE A,C,G,H,O — 10
Liquid, homemade grenn Lava-cake
Flüssiger, grüner Macha-Vanille-Lavakuchen

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 — 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.