

# Flascherweine

east

## Grüner Veltliner

0,75 L

64

*Ried Loibenberg Smaragd*

### Weingut F.X. Pichler, Dürnstein, Wachau

Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine Nuancen von Blütenhonig  
Mandarinenzesten, gelbe Tropenfrucht unterlegt, tabakig, angenehme  
Kräuterwürze. Stoffig, extraktsüße Textur, finessenreiche Säurestruktur,  
salzig-mineralisch im Abgang, sehr gute Länge, sicheres Reifepotenzial.

## Riesling

0,75 L

46

*Liebenberg Smaragd*

### Leo Alzinger, Unterloiben, Wachau

Helles Goldgelb, Silberreflexe. Frischer Weingartenpfirsich, ein Hauch von  
Ananas und Maracuja, floraler Touch, mit Limettenzesten unterlegt. Saftig,  
straffe Textur, sehr rassig, mineralisch, weiße Frucht, zitronig im Nachhall,  
salziger Rückgeschmack, bereits gut entwickelt.

## Grauburgunder

0,75 L

48

*„der Wolf aus der Kreften“ - GOLD*

### Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau

Sagenhaft gut eingebundenes kleines Holzfass, sehr feinporig, viel burgundische  
Saftigkeit, herrlicher Schmelz und gaz zarte Restsüße, geschmeidige mineralische  
Art gepaart mit herzhafter Säure, vielschichtig in die Tiefe gehend mit enormer  
Länge.

## Blaufränkisch Mitterberg Reserve

0,75 L

48

### Horst Gager, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Tiefdunkles Rubingranat mit opakem Kern; reife Brombeeren und Heidelbeeren  
mit einer harmonisch integrierten Röstaromatik; eine warme satte Frucht,  
komplex mit einer schönen Struktur und gut integriertem Tannin.

97 Falstaff-Punkte/ 1.Platz Blaufränkisch 2019

## Phantom

0,75 L

48

*Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah*

### K+K Kirnbauer, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Vielschichtige, interessante Nase mit intensiven schwarzen Johannisbeer-  
Aromen und Waldbeer-Noten, feine Röstaromen aus Barrique-Lagerung  
im Verbund mit zarten floralen Anklängen; elegante Cassisfrucht am Gaumen,

All Preise in Euro inkl. MwSt.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

Wein enthält Sulfite / O

# Weiß offer

east

<b>Muskateller</b> <i>Klassik</i>	<b>1/8 L</b>	<b>4,8</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>28</b>
<b>Reinhard Muster, Gamlitz, Südsteiermark</b>		
Noble Haltung, Kräuter und Holunderblüten, Hauch von Muskatblüten und Zitrus, saftig, fruchtbetont und von Kräuteraromen untermalt, zugängliche Säure, gute Substanz, trinkfreudig.		
<b>Grüner Veltliner</b> <i>Löss</i>	<b>1/8 L</b>	<b>4,8</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>28</b>
<b>Ludwig Heller, Langenlois, Kamptal</b>		
Fruchtbetonter Entrée, weiße Blüten und helle Apfelfrucht, zarte Kräutrigkeit; feines Säurespiel, etwas Mirabelle, gelber Apfel, schöne Textur, sehr vielseitiger Speisebegleiter.		
<b>Sauvignon Blanc</b> <i>Südsteiermark</i>	<b>1/8 L</b>	<b>5,2</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>30</b>
<b>Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark</b>		
Hellgelbe Farbe mit grünen Reflexen, strahlend klarer, saftiger und feingliedriger Geschmack mit ausgeprägter Mineralität. Stachelbeeren, Holunderblüten, Zitrus, Grapefruit und reife Birnen. Sehr saftiges und mineralisches Finish.		
<b>Chardonnay</b>	<b>1/8 L</b>	<b>5,2</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>30</b>
<b>Weingut Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee-Hügelland</b>		
Helles Gelb; im Duft und Geschmack viel Frucht nach reifen, gelben Äpfeln; Fein mineralisch; vollmundig und sehr elegant.		
<b>Asia Cuvée</b>	<b>1/8 L</b>	<b>5,2</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>30</b>
<b>Mayer am Pfarrplatz, Wien</b>		
Verführerische Fruchtexotik, eleganter Muskat und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.		

# Rot offer

east

## Rosé Blaufränkisch

1/8 L

4,8

0,75 L

28

### Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Dieser Blaufränkisch Rosé besticht durch reife Kaktusfeige, Anklänge von Pfirsich, Erdbeeren und Wiesenkräuter, am Gaumen nochmal intensive und saftige Frucht.

## Zweigelt

1/8 L

5,2

0,75 L

30

### Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee

Ein Zweigelt mit klarer Ausprägung des Sorten- und Jahrgangsscharakters. Dunkelfruchtig, herhaft, balanciert.

## Pinot Noir vom Schloss BIO

1/8 L

5,5

0,75 L

32

### Schlossweingut Graf Hardegg, Seefeld-Kadolz, Weinviertel

Dieser Pinot Noir überzeugt vor allem durch seine Feingliedrigkeit, Finesse und komplexen rotbeerigen Fruchtaromen, die mit feiner Würze und mineralischen Untertönen unterlegt sind.

## Cuvee Ried Wagram

1/8 L

5,5

(Bf, Zw, Me, CS)

0,75 L

32

### Anton Bauer, Feuersbrunn, Wagram

Schöne, dunkle Farbe, jugendlicher Rand in Purpur-Rubin; in der Nase dunkle Beeren und reife Kirschfrucht; am Gaumen hohe Eleganz, extraktsüß und reif der Einstieg, süß ummantelt die Tannine, geschmeidig in der Textur, schmelzig im Nachhall, feiner, dezenter Druck vom Gerbstroff, doch stets bleibt die Fruchtsüße im Vordergrund, jahrgangstypischer Charakter.

# Sake japanischer Reiswein

east

## NINKI-ICHI Yuzushu

0,1 L

11,9

*Yuzushu Likör / 8% vol.*

### Ninki Brauerei, Fukushima

Yuzu ist eine japanische Zitrusfrucht (Mischung zw. Zitrone und Grapefruit), das spezielle Aroma ist sauer-aromatisch bis leicht-bitter. Der ultimative Yuzushu ist die perfekte Mischung von Shochu (Edelbrand Alc. 25 – 43% vol, auch Japanischer "Wodka" genannt) und Saft der Yuzu Frucht.

## east NINKI-ICHI Black Ninki Flasche 0,3 L

25,9

*Junmai Ginjo / 15% vol.*

*kalt serviert*

### Ninki Brauerei, Fukushima

Spritziges Ginjo Aroma mit weichem, trockenem, fruchtigem Geschmack. Schöne Resonanz und langanhaltend samtig im Abgang.

## NINKI-ICHI Junmai Genshu 11

0,1 L

10,9

*Junmai Daiginjo / 11% vol.*

*kalt serviert*

### Ninki Brauerei, Fukushima

Die verwendete Hefe stoppt Alkoholgärung bei 11%, somit muss der Sake nicht verdünnt werden (Genshu Methode). Typische Ginjo-Aromatik mit Noten von tropischen Früchten. Dieser Sake ist wie Weißwein zu genießen, frisch und vielschichtig im Geschmack.

## NINKI-ICHI Red Ninki

0,1 L

6,5

*Dentoshu (Ginjo) / 15% vol.*

*kalt / warm serviert*

### Ninki Brauerei, Fukushima

Ginjo Style. Leichter, angenehmer Geschmack, ausbalanciert im Abgang. Einfacher Sake, perfekt für Einstieg in die Sakewelt.

# Sake japanischer Reiswein

east

## **KG-Moon Full Moon**

*Junmai Ginjo / 16% vol.*

*kalt serviert*

**0,1 L**

**12,9**

### **Kaetsu Brauerei, Ishikawa**

Dieser Junmai Ginjo stammt aus der Provinz Ishikawa. Mit seinen kalten Wintern und reinstem Bergquellwasser wird Sake in bester Qualität erzeugt. Im Geschmack ist er frisch mit fruchtigem Ginjo Aroma und trockenem Abgang.

## **Amabuki Begonia Tokubestu Junmai**

**0,1 L**

**12,9**

*trockener Junmai Shu / 15% vol.*

*kalt serviert*

### **Amabuki Brauerei, Higasio, Japan**

Sehr trockener Sake mit fuchsigem Geschmack. Schöne frische Resonanz und langanhaltend im Abgang.

## **Amabuki Ginnokurenai Rosé**

**0,1 L**

**14,9**

*Junmai Ginjo / 15% vol.*

### **Amabuki Brauerei, Higasio, Japan**

Dieser Sake ist eine Revolution in Geschmack und Aroma.

Er wird aus einer alten schwarz-lila Reissorte hergestellt und erhält dadurch die schöne Rosé Färbung. Geschmack sehr fruchtig und eher süß.

Sehr gut ausbalanciert.

east

# Sparkling Cocktails

## Ginger Sunset

8,5

Burdock's Ingwer Kurkuma Sirup | frische Zitrone  
Yuzushu | Prosecco | Soda

## Red Blossom

8,5

Burdocks's Hibiskus Rhabarber Sirup | Campari  
frische Zitrone | Prosecco | Soda

## Sri Sri Curry Up!

8,5

Burdock's Mango Curry Sirup | trockener Portwein  
frische Zitrone | Prosecco | Soda

# Alkoholfreie Cocktails

## Passion

7,8

Aloe Vera Saft | Calamansi Saft | Maracuja Saft  
grüner Kardamom

## Rose Blessing

7,8

Kokoswasser | Limette | Litschi Sirup | Rosenwasser

# Schaumwein

east

<b>Spumante Dru el Cru</b>	<b>0,1 L</b>	<b>5,2</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>35</b>
<b>Francesco Drusian, Italien</b>		
Dieser Spumante ist von strohgelber Farbe und weist eine fein, lang anhaltende Perlage auf. Ein Spumante für jede Gelegenheit.		

<b>Secco Rosé</b>	<i>Flasche</i>	<b>0,2 L</b>	<b>7,4</b>
<b>Weingut Leo Hillinger</b>			

# Champagner

<b>Bergeronneau Marion</b>	<b>0,1 L</b>	<b>11,9</b>
	<b>0,75 L</b>	<b>80</b>
<b>Brut Grande Réserve</b>		
Der Brut Grande Réserve ist ein fruchtiger und sehr ausgewogener Champagner. Aus den drei großen Rebsorten der Champagne (60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir und 10% Chardonnay) zusammengestellt, ist er der ideale Begleiter für Gourmet-Desserts. Goldmedaille der „Vignerons Indépendants“ 2019 & 2020		

<b>Billecart-Salmon Brut Réserve</b>	<b>0,75 L</b>	<b>78</b>
--------------------------------------	---------------	-----------

<b>Billecart Salmon, Frankreich</b>	
Billecart-Salmon Brut Réserve ist ein komplexer und ausdrucksstarker Champagner mit blumigen Aromen in der Nase, begleitet von frischen weißen Früchten, die durch Noten von Nüssen nuanciert werden. Am Gaumen wird er von einer feinen und harmonischen Perlage begleitet.	

# *aperitif / Klassiker*

<b>Weißer Spritzer</b>	<b>3,9</b>
<i>east</i> <b>Spritzer</b> (Mei Wermuth/Rosenlimonade)	<b>5,9</b>
<b>Hugo</b>	<b>5,6</b>
<b>Aperol Spritzer</b>	<b>5,6</b>
<b>Aperol Prosecco</b>	<b>5,9</b>
<b>Gin Tonic</b> japanischer Roku Gin   Tonic water   Ingwer	<b>10,9</b>
<b>Gin Gin Lime</b> japanischer Roku Gin   Ginger Ale   Limetten	<b>10,9</b>
<b>Roku Negroni</b> japanischer Roku Gin   Campari   roter Wermut	<b>11,9</b>
<b>Ginger's Delight</b> Burdock's Ingwer Kurkuma Sirup   Toki Whiskey frische Zitrone   frischer Ingwer	<b>12,9</b>

# *digestif / spirits*

<b>Marillenbrand</b> Destillerie Donabaum	<b>2 cl</b>	<b>4,8</b>
<b>Williamsbirne</b> Destillerie Reisetbauer	<b>2 cl</b>	<b>5,2</b>
<b>Averna</b>	<b>2 cl</b>	<b>4,2</b>
<b>Whisky Hibiki</b> japanischer Whisky   43% alc. fruchtig, weich, rauchig   Noten von Orange & Sandelholz	<b>2 cl</b>	<b>7,8</b>
<b>Whisky Nikka</b> japanischer Whisky   51,4% alc. herhaft, rauchig   Noten von Nelke & Aprikose	<b>2 cl</b>	<b>6,8</b>
<b>Whisky Chita</b> japanischer Whisky   43% alc. süßlich, weich   Noten von Honig, Rosenblüten & Eichenholz	<b>2 cl</b>	<b>6,8</b>
<b>NINIKI-ICHI Umeshu</b> Fruchtlikör japanischer Sake-Likör   18% alc.	<b>4 cl</b>	<b>8,9</b>

# bier

East

<b>Reininghaus Pils</b> vom Fass	<b>0,2/0,3 L</b>	<b>3,2/3,8</b>
<b>Zipfer Limettenradler</b> Flasche	<b>0,3 L</b>	<b>3,8</b>
<b>Weissbier Weihenstephaner</b>	<b>0,5 L</b>	<b>4,8</b>
<b>Asahi</b> (japanisches Bier)	<b>0,3 L</b>	<b>4,2</b>
<b>Singha</b> (thailändisches Bier)	<b>0,3 L</b>	<b>4,2</b>
<b>Tsing Tao</b> (chinesisches Bier)	<b>0,3 L</b>	<b>4,2</b>
<b>Zipfer</b> (alkoholfrei)	<b>0,5 L</b>	<b>4,2</b>
<b>Weihenstephaner</b> (alkoholfrei)	<b>0,5 L</b>	<b>4,2</b>

# kaffee

<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,5</b>
<b>Espresso</b>	<b>3,2</b>
<b>Espresso</b> doppelt	<b>4,5</b>
<b>Verlängerter</b>	<b>3,9</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,3</b>
<b>Cafe Latte</b>	<b>4,9</b>

# *homemade alkoholfrei east*

<b>Tropicana</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,9</b>
Passionsfrucht-Honig-Limetten-Limo		
<b>Fresh</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,9</b>
Mango-Himbeer-Eistee		
<b>Exotic</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,9</b>
Zitronengras-Limo		
<b>Intense</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,9</b>
Ingwer-Limo		
<b>Frosty</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,9</b>
Lychee-Minze-Limo		
<b>Sweet Mentha</b>	<b>0,5 L</b>	<b>5,9</b>
Holunder-Minze-Limo		
<b>Creamy Mangolassi</b>	<b>0,3/0,5 L</b>	<b>4,3/5,9</b>
indisches Joghurtgetränk		

# *alkoholfreie Getränke*

<b>Fritz Kola, Fritz Kola o. Zucker</b>	<b>0,3 L</b>	<b>4,3</b>
<b>Fritz Orange, Fritz Rhabarber Bio</b>		
<b>Aloe Vera Saft</b> pur	<b>0,3/0,5 L</b>	<b>3,9/5,9</b>
<b>Aloe Vera Saft</b> mit Wasser	<b>0,5 L</b>	<b>4,5</b>
<b>Aloe Vera Saft</b> gespritzt	<b>0,5 L</b>	<b>5,3</b>
<b>Sodawasser</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,2</b>
<b>Soda Zitrone</b>	<b>0,5 L</b>	<b>3,9</b>
<b>Tafelwasser</b>	<b>0,5 L</b>	<b>1,5</b>
<b>Mineralwasser</b> still	<b>0,33 L</b>	<b>3,5</b>
<b>Mineralwasser</b> still	<b>0,75 L</b>	<b>6,9</b>
<b>Mineralwasser</b> prickelnd	<b>0,33 L</b>	<b>3,5</b>
<b>Mineralwasser</b> prickelnd	<b>0,75 L</b>	<b>6,9</b>

east

# desserts

## **Matcha Creme Brulee** CG

**6,9**

Grüner Tee Creme | Karamelkruste

## **Mochi** FNH

**6,5**

Japanischer Klebreiskuchen

## **Mochi Eis** FGN

**6,9**

Klebreiskuchen | Eisfüllung

## **Cocos Panna Cotta**

**5,9**

## **Evergreen** G

**6,5**

Kokosmilch | exotische Früchte | Sagoperlen | Pandan