

# kalt

|   |      |
|---|------|
| <b>Lu-Niu-Rou</b> <sup>AFN</sup>                    | 7,5  |
| geschmorte Rinderscheiben                           |      |
| <b>Wakame</b> <sup>NR</sup>                         | 4,5  |
| japanischer Algensalat                              |      |
| <b>Babyspinat</b> <sup>AFN</sup>                    | 5,5  |
| mit Sesamdressing                                   |      |
| <b>Fitness-Salat</b> <sup>AFN</sup>                 | 6,5  |
| Blättermix   Hausdressing                           |      |
| <b>Kimchi</b> * <sup>DR</sup>                       | 5,5  |
| eingelegter Chinakohl   koreanische Art             |      |
| <b>Shrimps Cocktail</b> <sup>ABC</sup>              | 10,9 |
| Trüffelöl   Eiersauce                               |      |
| <b>Pickle Salad</b> * <sup>AFHNE</sup>              | 5,5  |
| eingelegte Gurken                                   |      |
| <b>Veggie Roll</b> <sup>CN</sup>                    | 8,9  |
| Gurke   Avocado   Oshinko                           |      |
| <b>Crazy Salmon Roll</b> <sup>DHN</sup>             | 17,9 |
| flambierter Lachs   Lachs-Tartar   Avocado   Kaviar |      |
| <b>Carpaccio Roll</b> <sup>HN</sup>                 | 17,9 |
| rohes, luftgetrocknetes Rind   Rucola   Parmesan    |      |

# warmes

|  |      |
|--|------|
| <b>Edamame</b> <sup>AF</sup>                         | 4,5  |
| grüne Sojabohnen gesalzen                            |      |
| <b>Karaage</b> <sup>ACG</sup>                        | 6,9  |
| japanische Hühnerstücke   japanische Mayonnaise      |      |
| <b>Ebi Tempura</b> <sup>AB</sup>                     | 7,9  |
| Garnelen im knusprigen Tempuramantel                 |      |
| <b>Gyoza 5 Stück</b>                                 |      |
| japanische Teigtaschen                               |      |
| <b>Gemüse</b> <sup>A</sup>                           | 4,8  |
| <b>Huhn</b> <sup>A</sup>                             | 5,5  |
| <b>Schwein</b> <sup>A</sup>                          | 5,5  |
| <b>Kung Fu DouFu</b> * <sup>AFN</sup>                | 6,9  |
| gegrillter Tofu   <sup>eat</sup> Chilipulver         |      |
| <b>King Prawns</b> <sup>ACFB</sup>                   | 18,9 |
| Riesengarnelen   hausgemachte Eier-Sauce   Trüffelöl |      |

# sashimi

|  |      |                              |     |
|--|------|------------------------------|-----|
|  |      | 4 Scheiben                   |     |
| <b>Sake</b> <sup>D</sup>                           | 4,9  | <b>Hamachi</b> <sup>D</sup>  | 7,9 |
| Lachs  |      | Stachelmakrele               |     |
| <b>Maguro</b> <sup>D</sup>                         | 5,9  | <b>Hokkigai</b> <sup>B</sup> | 7,9 |
| Thunfisch  |      | Trogmuschel                  |     |
| <sup>eat</sup> <b>Set</b> <sup>BDR</sup>           | 35,9 |                              |     |
| 12 Nigiri + 8 Veggie Rolls                         |      |                              |     |
| Sake   Maguro   Hamachi   Ebi   Avocado   Hokkigai |      |                              |     |

# nigiri

|                            |     |                              |     |
|----------------------------|-----|------------------------------|-----|
|                            |     | 2 Stück                      |     |
| <b>Sake</b> <sup>D</sup>   | 4,9 | <b>Hamachi</b> <sup>D</sup>  | 7,9 |
| Lachs                      |     | Stachelmakrele               |     |
| <b>Maguro</b> <sup>D</sup> | 5,9 | <b>Avocado</b>               | 4,2 |
| Thunfisch                  |     |                              |     |
| <b>Ebi</b> <sup>B</sup>    | 5,9 | <b>Hokkigai</b> <sup>B</sup> | 7,9 |
| Garnelen                   |     | Trogmuschel                  |     |

# desserts

|  |     |
|--|-----|
| <b>Matcha Creme Brulee</b> <sup>CG</sup> | 6,9 |
| Grüner Tee Creme   Karamelkruste         |     |
| <b>Mochi</b> <sup>FGHN</sup>             | 6,5 |
| Japanischer Klebreiskuchen               |     |
| <b>Mochi Eis</b> <sup>FGN</sup>          | 6,9 |
| Klebreiskuchen   Eisfüllung              |     |
| <b>Cocos Panna Cotta</b> <sup>G</sup>    | 5,9 |

\* scharf  
 \*\* mittelscharf  
 \*\*\* sehr scharf  
 fleischlos / vegetarisch

# Aperitif

|   |             |
|---|-------------|
| <b>Liquid Rose</b>                                      | <b>8,9</b>  |
| Belsazar Rosé Vermouth   Tonic   Grapefruitzeste        |             |
| <b>Campari Soda</b>                                     | <b>6,9</b>  |
| Campari   Soda   Zitrone                                |             |
| <b>Campari Black Orange</b>                             | <b>7,9</b>  |
| Campari   Organics Black Orange   Orange                |             |
| <b>Roku Negroni</b>                                     | <b>12,9</b> |
| japanischer Roku Gin   Belsazar Red Vermouth   Campari  |             |
| <b>Vivien Rose</b>                                      | <b>13,9</b> |
| Courvoisier Cognac   Gelber Muskateller   Rosenlimonade |             |

# east Klassiker

|  |            |
|--|------------|
| <b>Weißer Spritzer</b>   | <b>4,2</b> |
| Wein   Soda   Früchte  |            |
| <i>east</i> <b>Spritzer</b>  | <b>7,2</b> |
| Belsazar Rose Wermuth   Prosecco   Rosenlimonade   Früchte         |            |
| <b>Hugo</b>  | <b>6,9</b> |
| Prosecco   Soda   Holunderblütensirup   Minze   Früchte            |            |
| <b>Passion Spritzer</b>  | <b>7,2</b> |
| Passions Pürree   Lychee Sirup   Soda   Prosecco   Minze   Früchte |            |
| <b>Aperol Spritzer</b>   | <b>6,9</b> |
| Aperol   Soda   Prosecco   Orange   Früchte                        |            |

# Prosecco/Spumante

east

**"Col del Forno" Rive Di Refrontolo Brut 0,1 L 5,9**

**Andreola Eroico, Valdobbiadene DOCG 0,75 L 39**

Kristallklare feine und anhaltende Perlage, Cremig, Pfirsich, weiße Blüten und grüner Apfel. Top Begleiter zu allen Gerichten von Fisch über weißes Fleisch.

**Rosé Brut 0,1 L 5,8**

**Millesimato, Belussi 0,75 L 38**

Trockener, duftender Prosecco, mit einem Hauch von feinen roten Früchten und Zitrusnoten. Eignet sich hervorragend zu geselligen Momenten und ebenso als erfrischender Begleiter zum Essen.

**Spumante Dru el Cru 0,1 L 5,7**

**Francesco Drusian, Italien 0,75 L 37**

Dieser Spumante ist von strohgelber Farbe und weist eine fein, lang anhaltende Perlage auf. Ein Spumante für jede Gelegenheit.

# Champagner / Franciacorta

**Grande Réserve Brut 0,75 L 80**

**Bergeronneau-Marion, Frankreich**

Diese Champagner ist 3 Jahre gelagert und besticht durch besondere Feinheit und Reife. Gelb glänzendes Gold, fein perlend, lang anhaltend, und sehr fruchtig. Zu festlichen Anlässen empfohlen.

**Blanc de Blancs Brut 0,75 L 95**

**Bergeronneau-Marion, Frankreich**

Das Bukett erinnert an feine reife Apfel- und Birnen-Aromen, Zitrusfrüchte und Aprikosen. Lebhaft, harmonisch, geprägt von einer cremigen Perlage im Mund. Eignet sich hervorragend als Aperitif oder Begleitung zu Langusten und Muscheln.

**Franciacorta Brut Rosé DOCG 0,75 L 72**

**Millesimato, Antica Fratta**

Dieser Franciacorta kann nur als „raffiniert“ bezeichnet werden. Ein Schaumwein, der jedem, der ihn probiert, große Freude bereitet. Von Pinot Noir Traumen; größtenteils rosa vinifiziert. Zeigt elegante Weinigkeit. Ideal für Sushi geeignet.

# Sake

east

*east* **NINKI-ICHI Black Ninki** Flasche **0,3 L** **26,9**

*Junmai Ginjo | 15% vol.*

*kalt serviert*

## **Ninki Brauerei, Fukushima**

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

**KG-Moon Full Moon** **0,1 L** **12,9**

*Junmai Ginjo | 16% vol.*

*kalt serviert*

## **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 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.

**NINKI-ICHI Red Ninki** **0,1 L** **6,9**

*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.

# Weiß offen

east

**Muskateller** *Klassik* **1/8 L 5,6**

**Reinhard Muster, Gamlitz, Südsteiermark** **0,75 L 32**

Noble Haltung und Holunderblüten, Hauch von Muskatblüten und Zitrus, saftig, fruchtbetont und von Kräutraromen untermalt, zugängliche Säure, gute Substanz, trinkfreudig.

**Grüner Veltliner** *Löss* **1/8 L 5,2**

**Ludwig Heller, Langenlois, Kamptal** **0,75 L 30**

Fruchtbetontes Entrée, weiße Blüten und helle Apfelfrucht, zarte Kräutrigkeit; feines Säurespiel, etwas Mirabelle, gelber Apfel, schöne Textur, sehr vielseitiger Speisebegleiter.

**Riesling Engelsberg** **1/8 L 5,8**

**Weingut Markus Huber, Traisental DAC** **0,75 L 33**

Schönes Gelbgrün. In der Nase feine einladende Pfirsichfrucht. Hervorragend passend zu Fisch und auch bestens geeignet zu asiatischer Küche.

**Chardonnay** **1/8 L 5,8**

**Roland Minkowitsch, Mannersdorf/March, NÖ** **0,75 L 33**

Die feine Exotik in der Nase und schöne Aromatik der Passionsblumengewächse, entwickeln sich am Gaumen zu einem vielschichtigen körperreichen Wein. Die Trauben werden baumgepresst. Top-Begleiter zu allen Gerichten von Fisch, feine Nudel über asiatischen Speisen.

**Sauvignon Blanc** **1/8 L 5,8**

**Weingut Skoff, Gamlitz, Südsteiermark** **0,75 L 33**

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.

**Asia Cuvée** **1/8 L 5,6**

**Mayer am Pfarrplatz, Wien** **0,75 L 32**

Verführerische Fruchtextotik, eleganter Muskat und Rosenduft. Am Gaumen ausgewogen und lebendig, zarte Restsüße im Nachhall.

# Rot offen

**Rosé Blaufränkisch** **1/8 L 5,6**  
**Pia Strehn, Deutschkreutz, Mittelburgenland** **0,75 L 32**

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

**Zweigelt** **1/8 L 5,6**  
**Gernot Heinrich, Gols, Neusiedlersee** **0,75 L 32**

Ein Zweigelt mit klarer Ausprägung des Sorten- und Jahrgangscharakters. Dunkelfruchtig, herzhaft, balanciert.

**Cuvée Ried Wagram** **1/8 L 6,2**  
*(Bf, Zw, Me, CS)* **0,75 L 36**

**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 Gerbstoff, doch stets bleibt die Fruchtsüße im Vordergrund, jahrgangstypischer Charakter.

**Valpolicella Classico DOC Ripasso** **1/8 L 6,2**  
**trocken, Monte del Frá** **0,75 L 36**

Präsentiert sich in der Nase mit Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Pflaumen und etwas Lakritze, gepaart mit einer feinen Würze von Pfeffer, Zimt und feinen Röstnoten.

# Flaschenweine weiß

**Grüner Veltliner** *Ried Kreutles Smaragd* **0,75 L** **64**  
**Weingut Emmerich Knoll, Unterloiben, Wachau**

Der Grüne Veltliner Ried Kreutles ist geprägt von filigraner Kräuterwürze und zarter Mineralik. Am Gaumen einen Touch Tabak gepaart mit feiner Mango und Birnenfrucht machen diesen Wein zu etwas ganz Besonderem.

**Roter Veltliner** *Ried Reienthal* **0,75 L** **46**  
**Niederösterreich**  
**Weingut Mantlerhof**

Im Geschmack dominiert die Exotik, unterstützt von roten Ribiseln, diversen Apfelsorten, Maroni und roten Beeren. Ein toller Speisenbegleiter für würzige Gerichte.

**Grauburgunder** **0,75 L** **52**  
*„der Wolf aus der Krefen“ - GOLD*  
**Sighardt Donabaum, Spitz, Wachau**

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

# Flaschenweine rot

## **Phantom**

**0,75 L**

**52**

*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, sehr finessenreich und vollmundig mit langem Abgang.

## **Bordeaux** *Côtes de Bourg AOP*

**0,75 L**

**40**

### **Château Grand Launay Reserve**

Aromen von Dörrfrüchten und Weichseln, angenehm im Abgang. Passt am besten zu gehaltvollen Speisen. Der samtige Rotwein präsentiert sich facettenreich und öffnet sich am Gaumen angenehm, aromatisch, fruchtbetont und druckvoll.

## **Divertimento No. 10**

**0,75 L**

**59**

*Cabernet Franc, Merlot*

### **Palazzo Lodron, Trentino**

Mozart widmete der Familie Lodron drei Musikstücke, eines ist das Divertimento No. 10 (italienisch: Vergnügen), damals als Tafelmusik gespielt. So bekam dieser vergnüglich zu trinkende Wein seinen Namen. Eleganter Duft nach Brombeeren, Pfeffer und dunkler Schokolade. Ein wuchtiger Rotwein.



east

# Sparkling Cocktails

## **Ginger Sunset**

8,9

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

## **Red Blossom**

8,9

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

## **Madras Sun**

8,9

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

# east Cocktails

## *east* **Muhl**

13,9

Ketel One Vodka | Limettensaft | Organics Ginger Beer  
Angosturabitter | Ingwer Espuma | Gurkenzeste

## **Tokyo Sour**

13,9

Burdock's Ingwer Kukuma | Toki Whisky | frische Zitrone | Eiweiß  
frischer Ingwer

## **Sapphire**

11,9

Tanqueray Gin | Lavendel | Veilchen | frischer Limettensaft | Soda

## **Hibiskus Mojito**

15,9

Pampero Rum | Burdock's Silk Road | frische Limetten  
Minze | Soda

## **Lychee Collins**

13,9

Gin Amade | frische Zitrone | Holunderblütensirup | Lycheesaft  
Angosturabitter | Orangenzeste | Soda

# Spirits

east

## Gin

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| <b>Roku</b><br>japanischer Gin   43% vol.                           | <b>4 cl</b> | <b>8,5</b>  |
| <b>Jinzu</b><br>japanischer Gin   41,3% vol.                        | <b>4 cl</b> | <b>10,5</b> |
| <b>Tanqueray No. 10</b><br>britischer Gin   47,3% vol.              | <b>4 cl</b> | <b>8,5</b>  |
| <b>Amade Orange Dry</b><br>österreichischer Gin   42% vol.          | <b>4 cl</b> | <b>10,9</b> |
| <b>Amade Mediterranean Dry</b><br>österreichischer Gin   41,7% vol. | <b>4 cl</b> | <b>10,5</b> |

## Whisky

|  |             |           |
|--|-------------|-----------|
| <b>Hibiki</b><br>japanischer Whisky   43% vol.<br>fruchtig, weich, rauchig   Noten von Orange & Sandelholz | <b>4 cl</b> | <b>16</b> |
| <b>Toki</b><br>japanischer Whisky   43% vol.<br>fruchtig, weich   Noten von Vanilla & weißem Pfeffer       | <b>4 cl</b> | <b>9</b>  |
| <b>Nikka</b><br>japanischer Whisky   51,4% vol.<br>herzhaft, rauchig   Noten von Nelke & Aprikose          | <b>4 cl</b> | <b>14</b> |
| <b>Laphroaig 10y</b><br>schottischer Whisky   40% vol.   | <b>4 cl</b> | <b>13</b> |
| <b>Talisker 10y</b><br>schottischer Whisky   45,8% vol.  | <b>4 cl</b> | <b>10</b> |
| <b>Bulleit Bourbon</b><br>Whisky aus den USA   45% vol.  | <b>4 cl</b> | <b>8</b>  |

# Tequila

east

## Don Julio Reposado

Mexiko | 38% vol.

2 cl

10

## Jose Cuervo Especial

Jolisco (Mexiko) | 38% vol.

2 cl

5

# Vodka

## Haku

Japan | 40% vol.

4 cl

9

## Ketel One

Holland | 40% vol.

4 cl

6

# Cognac

## Hennessy

Frankreich | 40% vol.

4 cl

9

## Courvoisier VSOP

Frankreich | 40% vol.

4 cl

7,9

# Rum

## Pampero Especial

Venezuela | 40% vol.

4 cl

6

## Bum Bum Cream

Panama | 15% vol.

4 cl

7,9

## Moonglade XO 14y

Panama | 42% vol.

4 cl

9,5

# Digestif

east

## Reisschnaps / Sake

**NINKI-ICHI Yuzushu**

0,1 L

11,9

*Yuzushu Likör | 8% vol.*

### **Ninki Brauerei, Fukushima**

Das spezielle Aroma ist sauer-aromatisch bis leicht-bitter. Die perfekte Mischung von Shochu ("japanischer Wodka") und Saft der Yuzu-Frucht. Geschmacklich ist die Frucht eine Mischung von Zitrone und Grapefruit.

**NINKI-ICHI Umeshu** *Fruchtlikör*

4 cl

8,9

japanischer Sake-Likör | 18% vol.

## Schnäpse / Likör

**Marillenbrand** Destillerie Donabaum 42% vol.

2 cl

6,5

**Williamsbirne** Destillerie Reisetbauer 41,5% vol.

2 cl

8,5

**Averna** Italien 29% vol.

2 cl

4,5

**White Chocolate & Chili** Austria 25% vol.

2 cl

5,8

# bier

**Reininghaus Pils** vom Fass

0,2/0,3 L

3,5/4,2

**Zipfer Limettenradler** Flasche

0,3 L

4,2

**Weissbier Weihenstephaner**

0,5 L

4,9

**Asahi** (japanisches Bier)

0,3 L

4,5

**Singha** (thailändisches Bier)

0,3 L

4,5

**Tsing Tao** (chinesisches Bier)

0,3 L

4,5

**Zipfer** (alkoholfrei)

0,5 L

4,9

**Weihenstephaner** (alkoholfrei)

0,5 L

4,9

# kaffee

**Espresso Macchiato**

3,7

**Espresso**

3,5

**Espresso** doppelt

4,8

**Verlängerter**

4,2

**Cappuccino**

4,6

**Cafe Latte**

4,9

alkoholfrei

east

homemade

|   |                  |                |
|---|------------------|----------------|
| <b>Tropicana</b>                        | <b>0,5 L</b>     | <b>6,7</b>     |
| Passionsfrucht-Honig-Limetten-Limo      |                  |                |
| <b>Fresh</b>                            | <b>0,5 L</b>     | <b>6,2</b>     |
| Mango-Himbeer-Eistee                    |                  |                |
| <b>Fritz Kola, Fritz Kola o. Zucker</b> | <b>0,3 L</b>     | <b>4,5</b>     |
| <b>Tonic Water Fever Tree Indian</b>    | <b>0,20 L</b>    | <b>4,2</b>     |
| <b>Red Bull</b>                         | <b>0,25 L</b>    | <b>4,8</b>     |
| <b>Ginger Ale</b> Organics              | <b>0,25 L</b>    | <b>4,2</b>     |
| <b>Ginger Beer</b> Organics             | <b>0,25 L</b>    | <b>4,2</b>     |
| <b>Black Orange</b> Organics            | <b>0,25 L</b>    | <b>4,2</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>1,8</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>     |

alkoholfreie Cocktails

**Lifestyle** **7,9**

Aloe Vera Saft | Limettensaft | Maracuja Saft | grüner Kardamom

**Virgin Collins** **7,9**

Lycheesaft | frische Zitrone | Holunderblütensirup | Angosturabitter  
Orangenzeste | Soda