

BAKALIKO
Comfort Dining

Das Bakaliko

Seit vielen Jahren gehen wir nun schon unserer Leidenschaft nach, gutes Essen, qualitativ hochwertige Lebensmittel und Weine aus Griechenland und dem Mittelmeerraum zu entdecken, zu verkosten und zu verkochen. Im Bakaliko wurde dies verwirklicht und fortgeführt.

Bei uns finden traditionelle und innovative mediterrane Gastronomie zu einem neuen Konzept von levantinisch inspirierter Küche zusammen.

In unserer Küche wird extra natives Olivenöl verwendet. Unsere klare Suppe ist stets hausgemacht. Das Gemüse der Saison und die Eier beziehen wir von dem benachbarten Lendplatz Markt und unser Fleisch kommt aus Österreich. Alle griechischen Zutaten, die in unserer Küche verwendet werden, importieren wir direkt von kleinen ProduzentInnen.

Sehr geehrte Gäste, liebe Kunden, soweit Sie von Allergien betroffen sind, wenden Sie sich bitte an unser Personal, wir geben Ihnen gerne mündlich Auskunft.

KAFFEE

Espresso	€ 2,60
Verlängert schwarz / mit Milch G	€ 3,00 / € 3,30
Espresso doppelt	€ 4,50
Espresso Macchiato G	€ 2,90
Cappuccino G	€ 3,80
Großer Brauner G	€ 4,90
Melange / Latte G	€ 4,20
Griechischer Kaffee	€ 4,60
Griechischer Kaffee doppelt	€ 5,40
Frappé	€ 4,70
Freddo Espresso	€ 5,60
Freddo Cappuccino G	€ 6,30
Trinkschokolade heiß / kalt G	€ 4,20 / € 5,00

BAKALIKO
Comfort Dining

TEE

Griechischer Bergtee € 4,60

Manfredo's - Exklusive Teevariationen

Grüner Tee € 3,60

Earl Grey € 3,60

Erfrischender Kräutertee € 3,60

Früchtetee € 3,60

Honig zum Tee € 1,10

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliche Säfte	0,5l	}	€ 4,00
Mandarine mit Zitrus Frucht			
Zitrone mit Mastix	mit Soda 0,5l	}	€ 4,50
Zitrone mit Ingwer			
Grapefruit			
Sauerkirsche			

Soda-Wasser	0,3l / 0,5l	}	€ 2,10 / € 2,60
--------------------	-------------	---	-----------------

Soda-Zitron	0,3l / 0,5l	}	€ 3,50 / € 3,90
--------------------	-------------	---	-----------------

Zitronenwasser	0,5l	}	€ 2,70
-----------------------	------	---	--------

warmes Wasser	0,5l		€ 1,30
----------------------	------	--	--------

Fritz-Cola (auch zuckerfrei)	0,3l	}	€ 3,70
-------------------------------------	------	---	--------

BIER

Greek Bier	0,3l }	€ 3,30
Murauer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l }	€ 4,00 / € 4,80
Trumer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l }	€ 4,20 / € 5,00
Murauer Weissbier	0,5l }	€ 5,00
Tegernseer Hell	0,5l }	€ 5,00
Murauer Radler Zitrone	0,3l }	€ 3,90
Soda Radler	0,3l / 0,5l }	€ 3,80 / € 4,60
Murauer alkoholfrei	0,3l }	€ 4,00

SCHWEPPE

Ginger Bier	0,2l }	€ 3,00
Tonic Water	0,2l }	€ 3,00

SPIRITUOSEN

Masticha Likör

4cl } € 4,60

LOST LAKE BRENNEREI

Premium-Ouzo

4cl } € 5,70

Premium-Bio-Tsipuro

4cl } € 6,10

EINSORTIGE GRAPPAS

Malagousia

4cl } € 7,60

Mouchtaro

4cl } € 7,60

Robola

4cl } € 7,60

Hefebrand

4cl } € 7,60

BAKALIKO
Comfort Dining

DRUPES & DRIPS

Ouzo Tonic Ouzo Lost Lake Distillery - Schweppes Tonic Water	€ 8,10
Mastix Spritz Mastix Liqueur - Bio Wein Tetramythos - Gurken - Zitrone	€ 8,10
Kerkyra Mule Bio Tsipouro Lost Lake Distillery - Zitrone - GingerBier - Griechischer Bergtee	€ 9,10
Bio-Retsina Spritzer Bio Retsina Garalis aus Limnos - Sodawasser - Zitrone	€ 4,60
Weisser Spritzer Biowein - Sodawasser	€ 4,20
Aperol Spritzer Biowein - Sodawasser - Aperol	€ 5,60
Esperides Spritzer Biowein - Sodawasser - Zitrusfrucht Sirup	€ 6,10
Spritzer Mastiha-lemoni Biowein - Sodawasser - Mastixzitronesirup	€ 6,10
Spritzer Vissinada Biowein - Sodawasser - Sauerkirschsirup	€ 6,10
Zenzero Spritzer Biowein - Sodawasser - Ingwerzitronesirup	€ 6,10
Grapefruit Spritzer Biowein - Sodawasser - Grapefruitsirup	€ 6,10

Thanks to Flamur Bajgora - Drops Bar Graz

BAKALIKO
Comfort Dining

WEINE

ΑΦΡΩΔΕΣ - SEKT

Domaine Karanika, Cuvee Speciale Extra Brut 0,1l / 0,75l | € 6,00/ € 39,60
2022 Bio, 11,5%, Xinomavro, Assyrtiko - Amyntaio

ΤΑ ΛΕΥΚΑ - WEIßWEIN

Tsimpidi Weingut Monemvasia 2021 1/8l / 0,75l | € 4,50/ € 26,60
13,0%, Monemvasia - Peloponnes

Patistis Weingut Blanc de Noirs NV 1/8l / 0,75l | € 4,80/ € 28,60
2017-2022 Bio, 12,5%, Xinomavro, Assyrtiko - Pelion

Mylonas Weingut Cuvee Vouno 2020 1/8l / 0,75l | € 5,40/ € 32,00
12,5%, Savvatiano-Attica

Muses Weingut Crispy Assyrtiko Alte Reben 2022 1/8l / 0,75l | € 5,00/ € 29,00
13%, Assyrtiko-Viotia

Anatolikos Weingut Fine Assyrtiko 2021 Bio 1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 38,00
14%, Assyrtiko-Avdira

Tetramythos Weingut Roditis-Hauswein 1/8l / 0,50l | € 3,80/ € 13,60
2021 Bio, 12,5%, Roditis - Egialia

BAKALIKO
Comfort Dining

WEINE

TA POZE - ROSEWEINE

Muses Estate Amuse 2021

13%, Mouhtaro, Sauvignon Blanc - Askri Viotia

1/8l / 0,75l | € 5,90/ € 34,60

Troupis Weingut Tomi Rose 2022

12,5%, Moschofilero -Madinea

1/8l / 0,75l | € 5,90/ € 34,60

TA KOKKINA - ROTWEINE

Thymiopoulos Weingut, Alta 2019 Bio

13%, Xinomavro, Naoussa

1/8l / 0,75l | € 6,30/ € 37,60

Anatolikos Vineyards Limnio 2019 Bio

Vegan, 14,5%, Limnio - Avdira

1/8l / 0,75l | € 6,90/ € 39,60

Sclavos Weingut Orgion 2019 Bio

13%, Mavrodafne - Kefalonia

1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 36,60

BAKALIKO
Comfort Dining

WEINE

ΟΙ ΠΕΤΣΙΝΕΣ - RETSINA

Garalis Retsina 2022 Bio 0,50l | € 16,60
12,5%, Muscat d' Alexandria - Lemnos

Mylonas Weingut Retsina 2022 1/8l / 0,75l | € 4,00 / € 24,60
12,5%, Savatiano - Attiki

**Tetramythos Retsina Amphorae
Traditional Designation NV Bio** 1/8l / 0,75l | € 4,30 / € 25,60
13%, Roditis - Egialia

ΤΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ - ORANGEWEINE














Papargyriou Weingut Le Vigneron Grec 1/8l / 0,75l | € 6,30 / € 35,60
2020, 13%, Assyrtiko, Korinthia

Tetramythos Weingut Roditis Orange Natur 2023 1/8l / 0,75l | € 6,40 / € 36,60
13%, Roditis, -Egialia

Patistis Weingut Roditoactive 2021 Bio 1/8l / 0,75l | € 6,40 / € 38,60
12,8%, Roditis, Pelion

BAKALIKO
Comfort Dining

NOSTIMIES

Haroupi - Portokali   A,G,F	€ 14,00
Korfiotische Bruschetta mit Karobbrot, frischen Orangen, Oliven und gebratenem Halloumi	
Fakosalata   O,L,H,A,G,B	€ 14,00
Salat mit schwarzen Linsen, gerösteten roten Rüben, Walnüssen, Kumquat und Mandelstreusel	
Agginaropita   A,N,O,C,G	€ 14,00
Pita aus handgemachtem Filoteig gefüllt mit Artischoken, Erbsen, Dill, Jungzwiebel und Reis	
Sikoti Souvlaki  G,O	€ 14,00
Rinderleber-Spiess mit in Rotwein geschmorten Feigen und Dattelreduktion	
Feta Meli   A,N,G	€ 14,00
Feta im Blätterteigmantel dazu Honig und Sesam	
Keftedakia  A,G,C	€ 14,00
Faschiertes Laibchen mit Feta und wildem Oregano in Tomatensauce	
Bourekakia  G,A,C	€ 14,00
Blätterteigröllchen gefüllt mit Hähnchen, Pilze, Paprika und Käse	
Mastelo aus Chios   G,H	€ 12,00
Traditioneller Käse aus Chios, gegrillt, mit handgemachtem Kompott und Mastix	

NOSTIMIES

Tsigari ☀️ A,B,O	€ 16,00
Rosmarin-Bruschetta mit Tintenfisch, Spinat, Fenchel, Frühlingszwiebel und Kräutern	
Patatosalata 🌱☀️ N	€ 8,00
Kartoffelsalat mit Tahini-Knoblauch-Schnittlauch Sauce, Rucola und extra virgin Olivenöl	
Moschari Kokkinisto ☀️ C,L,G,A,O	€ 24,00
Klassische griechische Spezialität mit Rindfleisch langsam gekocht in roter Soße serviert mit Bio-Spaghetti und getrocknete Schafkäse	
Kotopulo Furnu ☀️	€ 20,00
Hähnchenkeule aus dem Ofen mit Kartoffeln, Riesenbohnen, Paprika und Tomatensauce	
Horta Frikassee Avgolemono 🌱☀️ C,F	€ 18,00
Gemüse Eintopf mit Spinat, Dill, Jungzwiebel und Kichererbsen, dazu eine leichte Ei-Zitronensauce	
Gamopilafo ☀️ G,L	€ 22,00
Im Ofen geschmortes Lammrisotto mit Stakovoutiro - Spezial Schaf-Ziegenbutter aus Kreta	
Perka ☀️ D	€ 22,00
Gebackenes Barschfilet mit Kartoffeln, Orangen, Rosinen, Rosmarin und Kurkuma	

NOSTIMIES

Souvlaki ☀	€ 24,00
400 g Schweinefleisch, Paprika und Zwiebeln am Spieß mit Zitronen-Senf-Sauce und handgemachten Pommes	
Choriatiki ✓ ❄ G,O	€ 14,00
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Feta, Zwiebel Extra Virgin Olivenöl, wilder Oregano.	
Oliven Feta ✓ ❄ A,G,O	€ 12,00
Feta, Tomaten, Oliven, Brot mit Extra Virgin Olivenöl aus Lesvos und Fleur de Sel aus Messolonghi	
Tzatziki ❄ G	€ 6,00
Hausgemachte Pommes ☀	€ 6,00
Sauerteig Brot aus dem Steinofen ❄	€ 3,00
Knoblauchbrot ☀	€ 4,00

DEKATIANO FREITAG-SAMSTAG BIS 14:00

Pitogyro: Pita, Gyros, Tzatziki, Zwiebeln und Tomaten. A,G,F ☀	€ 9,00
Zypriotisches Pita mit Haloumi, Salat und Tomaten. A,G,F,N ✓ ☀	€ 7,00
Strapatsada: Griechische Eierspeise mit frischen Tomaten und Feta-Käse. C,G,A ✓ ☀	€ 10,00
Sauerteigbrot im Holzofen mit hausgemachter Marmelade und griechischer Butter aus Schafs- und Kuhmilch. A,G ✓ ❄	€ 5,00
Warmes süßes traditionelles Brioche mit Mastix und Machlepi, dazu Tahini und Thymianhonig. A,C,F,G,N,H ✓ ☀	€ 6,00

DESSERT

Mehlspeise des Tages

€ 6,50

Bitte Fragen Sie nach

Joghurt-Honig-Nüsse

€ 5,50

G,H,N

Allergene Infos:

Glutenhaltige Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (A)

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse (B)

Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse (C)

Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine) (D)

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse (E)

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse (F)

Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose) (G)

Schalenfrüchte (Baumnüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse (H)

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse (L)

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse (M)

Weichtiere wie Austern, Muscheln, Schnecken, Tintenfisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (R)