

## **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.**

### **Öffnungszeiten:**

**Dienstag - Freitag von 11:00 bis 24:00 Uhr  
Küche jeweils  
11:30-15:00 Uhr und 17:00-21:45 Uhr**

**Samstag von 11:00 bis 24:00 Uhr  
Küche  
11:00-15:00 Uhr und 17:00-21:45 Uhr**

**Sonntags, Montags und Feiertags  
geschlossen**

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

**(v) steht für vegetarisch**

**(vgn) steht für vegan**

# KAFFEE

Espresso € 2,10

---

Verlängert schwarz / mit Milch € 2,40 / € 2,60

---

Espresso doppelt € 3,30

---

Espresso Macchiato € 2,30

---

Cappuccino € 3,10

---

Großer Brauner € 3,40

---

Melange / Latte € 3,30

---

Griechischer Kaffee € 3,50

---

Griechischer Kaffee doppelt € 4,00

---

Frappé € 3,30

---

Freddo Espresso € 3,90

---

Freddo Cappuccino € 4,20

---

Trinkschokolade heiß / kalt € 3,40 / € 3,90

---

# TEE

## Traditioneller Bio-Aufgusstee:

---

**...zum Abnehmen** € 2,50  
(Salbei, Brennessel, Fenchel, Kamille  
und Zitronenstrauch)

---

**...gegen Schlaflosigkeit** € 2,50  
(Melisse, Fenchel, Baldrian, Mohn,  
Hopfen und Kamille)

---

**...zur Stimulation** € 2,50  
(Minze, Salbei, Ysop, Basilikum,  
Rosmarin und Lavendel)

---

**Griechischer Bergtee** € 3,00

---

**Honig zum Tee** € 0,40

---

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**Natürliche Säfte** 0,35l / 0,5l } € 3,10 / € 3,30

Mandarine / Zitrone /  
Zitrone–Ingwer / Kirsche

---

**Natürliche Säfte mit Soda** 0,35l / 0,5l } € 3,30 / € 3,50

Mandarine / Zitrone /  
Zitrone–Ingwer / Kirsche

---

**Soda-Wasser** 0,35l / 0,5l } € 1,70 / € 2,20

---

**Soda-Zitron** 0,35l / 0,5l } € 2,20 / € 2,60

---

**Zitronenwasser** 0,35l / 0,5l } € 1,50 / € 1,80

---

**warmes Wasser** - } € 0,80

---

## **Eistee**

grüner Tee mit Zitrone und Stevia 0,5l } € 3,50

---

**Fritz-Cola (auch zuckerfrei)** 0,3l } € 3,20

---

## MEZE KALT

<b>Salat Choriatiki (v)</b> Tomaten • Gurken • Zwiebel • Feta • Kapern • Oliven • wilder Oregano	€ 9,50
<b>Salat Prasinades (v)</b> grüner Salat • Spinat • Minze • Joghurt • Feta • Filloteig • Sesam • Zitrone • Trauben-Vinaigrette	€ 9,50
<b>Tirokafteri (v)</b> pikanter Ziegenkäse-Aufstrich • Rotpaprika • Feta • Joghurt	€ 4,50
<b>Galotiri (v)</b> milder Ziegenkäse-Aufstrich	€ 4,50
<b>Tzatziki (v)</b> Joghurt • Gurken • Dill • Minze • Knoblauch	€ 4,50
<b>Dolmadakia (v)</b> Weinblätter • Reis • Kräutern • Joghurt	€ 7,50

## MEZE WARM

<b>Gigantes (vgn)</b> Griechische Riesenbohnen • Tomate • Sellerie • Karotten	€ 7,50
<b>Bekri Meze</b> Sutsuki: pikante Wurst • Schweinefleisch • Paprika • Weißweinsauce • Tomate	€ 13,00
<b>Kolokithokeftedes (v)</b> Zucchinilaibchen • Ziegenkäse • Joghurt-Minze-Dip	€ 8,50
<b>Metsovone (v)</b> geräucherter Käse • hausgemachte Dateln-Marmelade	€ 6,50
<b>Feta tilichti (v)</b> Filloteig • Feta • hausgemachtes Honig-Chutney	€ 8,00
<b>Piperia Psiti (v)</b> Spitzparika • Feta • Joghurt	€ 8,00
<b>Sardela Pantremeni</b> Sardinen • Fenchel • Zitrusfrüchte	€ 8,00

# HAUPTSPEISEN

<b>Mauromatika Spanaki</b> (vgn) Eintopf Schwarzaugenbohnen • Spinat • Tomate • Karotte • Fenchel • Orange • Pitabrot	€ 11,00
<b>Kotopoulo</b> Huhn • Paprika • Ingwer • Fenchel • Sumak • Kardamom • Kurkuma • Polenta	€ 14,00
<b>Giouvetsi im Tongefäß</b> Rind • Tomatensauce • Reismudeln-Kritharaki • kretischer Graviera-Hartkäse	€ 16,00
<b>Sutzukakia</b> faschierte Laibchen • Tomate • Reis • hausgemachte Pommes • Mavrodafniwein	€ 13,00
<b>Bakaliaros Skordalia</b> panierter Stockfisch • Roterübenpüree • Kartoffel-Knoblauch-Dip	€ 14,00
<b>Striftadia</b> (v) traditionelle kretische Nudeln • Tomatensauce • Feta • Melanzani • frische Minze • Kirschtomaten	€ 12,00

# EXTRA

<b>Hausgemachte Pommes</b> (vgn)	€ 4,00
<b>Psomi</b> (vgn) Bio- Steinofen Brot	€ 1,90
<b>Kleiner gemischter Salat</b> (vgn)	€ 3,50

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

**BAKALIKO**  
Comfort Dining

## BIER

Murauer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,20 / € 3,90
Trumer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,40 / € 4,10
Murauer Weissbier	0,5l	€ 4,30
Kozel hell	0,5l	€ 4,20
Wimitzer Bio Craft-Märzen	0,3l	€ 3,90
One Eyed Jock Craft Beer 6,1% American pale ale	0,3l	€ 4,90
Murauer Radler Zitro	0,3l	€ 3,90
Soda Radler	0,3l / 0,5	€ 3,00 / € 3,70
Eggenberger alkoholfrei	0,3l	€ 3,90

## SPIRITUOSEN

Premium-Ouzo	2cl / 4cl	€ 3,00/ € 5,60
Premium-Bio-Tsipuro	2cl / 4cl	€ 3,50/ € 6,00
Apostagma einsortiger Grappa	2cl / 4cl	€ 4,50/ € 7,50
Aperol Spritzer	-	€ 3,90
Kesselbrüder Wien Gin	2cl / 4cl	€ 4,50/ € 7,50
Masticha Likör	2cl / 4cl	€ 4,00/ € 7,00