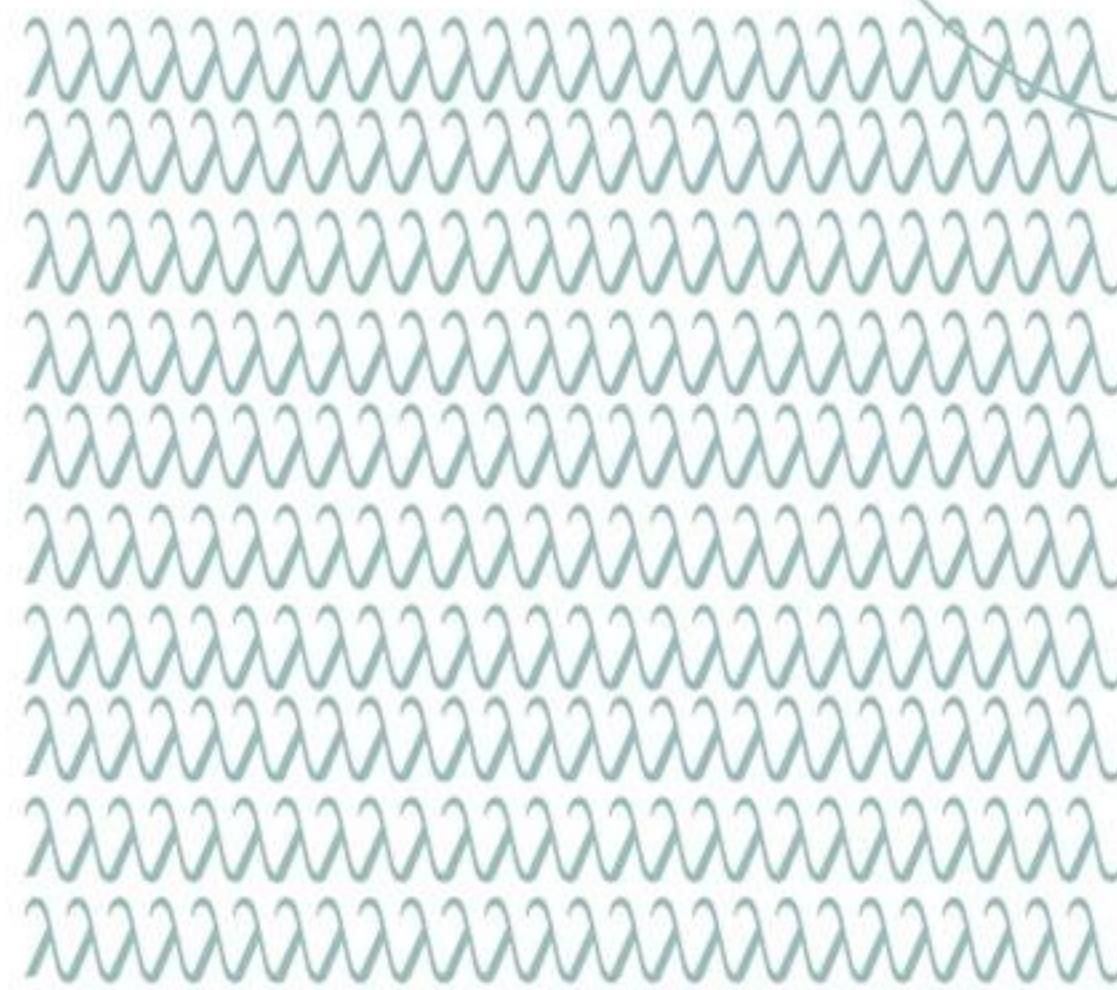


**BAKALIKO**  
*Comfort Dining*



## **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**

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

# **TEE**

<b>Griechischer Bergtee</b>	€ 3,50
<hr/>	
<b>Manfredo's - Exklusive Teevariationen</b>	
<b>Grüner Tee</b>	€ 3,50
<b>Earl Grey</b>	€ 3,50
<b>Erfrischender Kräutertee</b>	€ 3,50
<b>Früchtetee</b>	€ 3,50
<hr/>	
<b>Honig zum Tee</b>	€ 1,00

# **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

<b>Natürliche Säfte</b> Mandarine / Zitrone / Zitrone-Ingwer / Kirsche	0,5l	{	€ 3,60
<b>Natürliche Säfte mit Soda</b> Mandarine / Zitrone / Zitrone-Ingwer / Kirsche	0,5l	{	€ 3,90
<b>Soda-Wasser</b>	0,5l	{	€ 2,60
<b>Soda-Zitron</b>	0,5l	{	€ 3,40
<b>Zitronenwasser</b>	0,5l	{	€ 2,40
<b>warmes Wasser</b>	0,5l		€ 1,20
<b>Fritz-Cola (auch zuckerfrei)</b>	0,3l	{	€ 3,40

## BIER

Murauer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l {	€ 3,70 / € 4,40
Trumer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l {	€ 3,90 / € 4,70
Murauer Weissbier	0,5l {	€ 4,30
Kozel hell	0,5l {	€ 4,30
Gösser Märzen	0,5l {	€ 4,10
Murauer Radler Zitrone	0,3l {	€ 3,80
Soda Radler	0,3l / 0,5 {	€ 3,50 / € 4,10
Murauer alkoholfrei	0,3l {	€ 3,90

## SPIRITUOSEN

Masticha Likör

4cl { € 4,50

## LOST LAKE BRENNEREI

Premium-Ouzo

4cl { € 5,60

Premium-Bio-Tsipuro

4cl { € 6,00

## EINSORTIGE GRAPPAS

Malagousia

4cl { € 7,50

Mouchtarο

4cl { € 7,50

Robola

4cl { € 7,50

Hefebrand

4cl { € 7,50

# DRUPES & DRIPS

**Ouzo Tonic** € 8,00

Ouzo Lost Lake Distillery - Schweppes Tonic Water

**Mastix Spritz** € 8,00

Mastix Liqueur - Bio Wein Tetramythos - Gurken - Zitrone

**Kerkyra Mule** € 9,00

Bio Tsiptouro Lost Lake Distillery - Zitrone - GingerBier - Griechischer Bergtee

**Bio-Retsina Spritzer** € 4,50

Bio Retsina Garalis aus Limnos - Sodawasser - Zitrone

**Weisser Spritzer** € 4,10

Biowein - Sodawasser

**Aperol Spritzer** € 5,50

Biowein - Sodawasser - Aperol

**Esperides Spritzer** € 6,00

Biowein - Sodawasser - Zitrusfrucht Sirup

**Spritzer Lemonada** € 6,00

Biowein - Sodawasser - Zitronensirup

**Spritzer Vissinada** € 6,00

Biowein - Sodawasser - Sauerkirschsirup

**Zenzero Spritzer** € 6,00

Biowein - Sodawasser - Ingwerzitronensirup

Thanks to Flamur Bajgora - Drops Bar Graz

**BAKALIKO**  
*Comfort Dining*

# WEINE

## SEKT

**Domaine Karanika, Cuvee Speciale Extra Brut** 0,1l / 0,75l | € 5,50/ € 44,00  
2018 Bio, 11,5%, Xinomavro, Assyrtiko - Amyntaio

## WEISSWEINE

**Tsimpidi Weingut Kydonitsa 2021** 1/8l / 0,75l | € 4,40/ € 26,00  
13,0%, Kydonitsa Monemvasia

**Patistis Weingut Blanc de Noirs NV** 1/8l / 0,75l | € 4,70/ € 28,00  
2017-2022 Bio, 12,5%, Xinomavro, Assyrtiko - Pelion

**Papargyriou Weingut Blanc Wild ferment** 1/8l / 0,75l | € 4,70/ € 28,00  
2022, 13,0%, Moschoudi, Assyrtiko - Korinthia

**Troupis Weingut Fteri 2021** 1/8l / 0,75l | € 4,40/ € 26,00  
12,5%, Moschofilero - Mantinea

**Anatolikos Vineyards Malagousia 2021 Bio** 1/8l / 0,75l | € 6,30/ € 38,00  
12,5%, Malagousia - Avdira

**Tetramythos Weingut Roditis-Hauswein** 1/8l / 0,50l | € 3,70/ € 13,00  
2021 Bio, 12,5%, Roditis - Egialia

# WEINE

## ROSEWEINE

**Garalis Weingut Roseus 2022 Bio** 1/8l / 0,75l | € 5,60/ € 32,00  
12,5%, Muscat d' Alexandrie, Limnio - Limnos

**Troupis Weingut Tomi Rose 2022** 1/8l / 0,75l | € 5,80/ € 34,00  
12,5%, Moschofilero - Madineia

## ROTWEINE

**Thymiopoulos Weingut, Atma 2020 Bio** 1/8l / 0,75l | € 5,50/ € 31,00  
13%, Xinomavro, Mandilaria, Naoussa

**Anatolikos Vineyards Limnio 2019 Bio** 1/8l / 0,75l | € 6,80/ € 39,00  
Vegan, 14,5%, Limnio - Avdira

**Papargyriou Cuvee** 1/8l / 0,75l | € 6,80/ € 39,00  
14,5%, Cabernet Sauvignon, Mavrodafni, Touriga National - Korinthia

# WEINE

## RETSINA

### Garalis Retsina 2022 Bio

0,50l | € 16,00

12,5%, Muscat d' Alexandria - Lemnos

### Mylonas Weingut Retsina 2022

1/8l / 0,75l | € 3,90/ € 24,00

12,5%, Savatiano - Attiki

### Tetramythos Retsina Amphorae Traditional Designation NV Bio

1/8l / 0,75l | € 4,20/ € 25,00

13%, Roditis - Egialia

## ORANGEWEINE

### Papargyriou Weingut Le Vigneron Grec

1/8l / 0,75l | € 6,20/ € 35,00

2020, 13%, Assyrtiko, Korinthia

### Garalis Weingut Terra Ambera Amphora

1/8l / 0,75l | € 6,30/ € 38,00

2020 Bio, 12,5%, Muscat d' Alexandrie, Limnos

### Patistis Weingut Roditoactive 2021 Bio

1/8l / 0,75l | € 6,30/ € 38,00

12,8%, Roditis, Pelion

# NOSTIMIES

Barbounofasoula: Warmer Wintersalat mit Borlotti Bohnen und Sellerie- Tomatenbrot mit Olivenölwachs. O,LA	€ 14,00
Burger Tigania: Hausgemachte Brioche, gefüllt mit geschmorten Schweinefleisch, Chorizo, Kafalogravierakäse und Balsamico-Sauce. C,G,A,O	€ 16,00
Feta Pasteli: Fetakäse in Sesamcruste mit Erdbeer-Tomatensauce. N,G,A,O,C	€ 14,00
Kimadopita Flogeres: Knusprige Filoteig Röllchen gefüllt mit Faschiertem und Lauch. A,C,O,G	€ 14,00
Hortokeftedes: Spinat- Lauchlaibchen mit Dill-Joghurtdip und Kreuzkümmel. C,G,A	€ 16,00
Haloumi Saganaki: Haloumi, Tomatensauce und Paprika serviert mit Olivenöl mit Minze, Kürbiskernen und Sesam. C,O,N,L	€ 14,00
Tirobrousketa: Bruschetta mit verschiedenen griechischen Käsesorten und sonnengetrockneten Tomaten aus dem Ofen. G,A,N	€ 14,00
Greek Pasticcio: Gebackene griechische Pasta mit Faschiertem und leichter Beschamelsauce. G,A,C,L	€ 16,00

# NOSTIMIES

Kotopoulo Souvlaki: Hühnerfleisch am Spieß, mariniert in Limette und orientalischen Gewürzen, serviert mit gerösteten Kartoffeln und Mangosauce.	O	€ 18,00
Kerkiraiko Sofrito: In Weißweinsouce geschmortes Kalbfleisch mit Petersille-Arancini und Kartoffelpüree mit Pastinaken.	A,O,C,G	€ 24,00
Arni Giouvetsi: Lammstelze, langsam im Ofen gegart mit Reisnudeln in Tomatensauce.	A,L	€ 24,00
Revithada: Kichererbsen mit Artischoken, Okra, Orzo, Zitrone und Kichererbsenstreusel.	A	€ 18,00
Perka Ahladi: Barschfilet, Paprika, Birne, frische Zwiebeln in Assyrtiko-sauce serviert mit Bratkartoffeln.	O,G,D	€ 22,00
Horiatiki: Griechischer Salat mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Feta, Zwiebeln,Olivenöl, Wilder Oregano.	G,O	€ 7,00
Oliven / Feta / Fleur de Sel / Extra Natives Olivenöl / Wilder Oregano / Tomate / Brot.	A,G,N	€ 12,00
Tzatziki.	G,O	€ 6,00
Hausgemachte Pommes.	V	€ 6,00
Sauerteigbrot aus dem Steinofen.	A,N	€ 3,00
Knoblauchbrot.	A,G,N	€ 4,00

# DEKATIANO

FREITAG-SAMSTAG BIS 14:00

Pitogyro: Pita, Gyros, Tzatziki, Zwiebeln und Tomaten. A,G,F ☀ € 7,00

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)