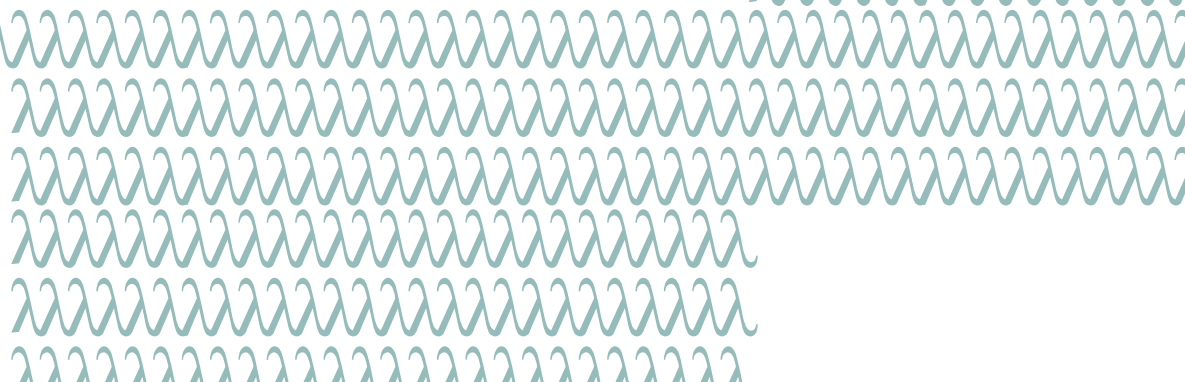
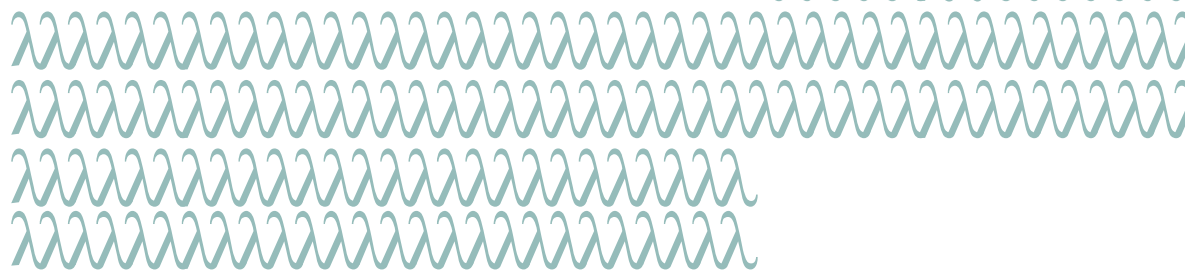
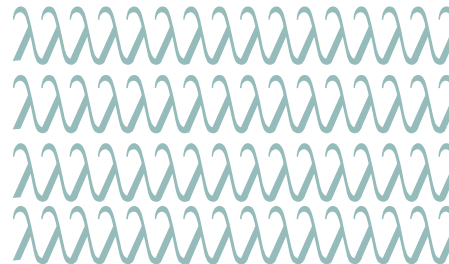
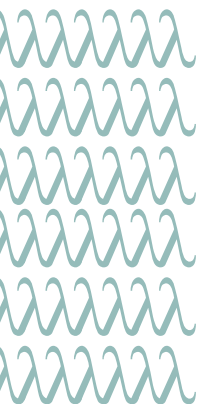
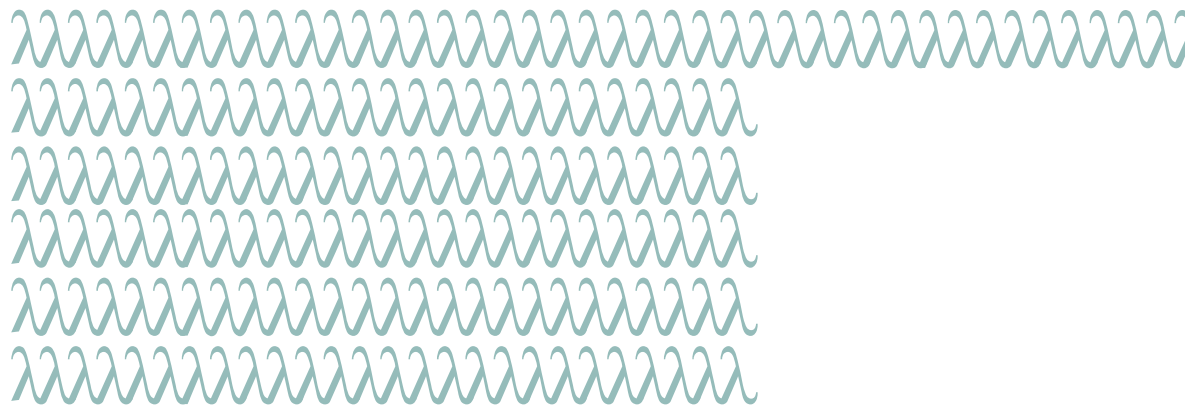
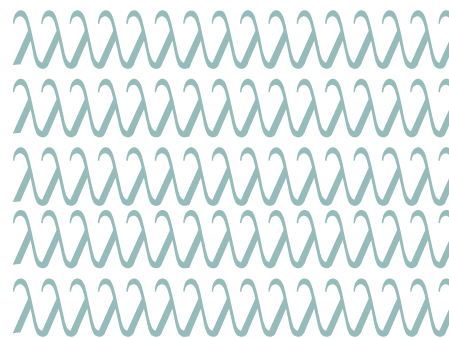


κατάλογος
SPEISEKARTE
ΒΑΚΑΛΙΚΟ



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 zusammen in einer levantinisch inspirierter Küche.

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 handverlesenen ProduzentInnen.

Öffnungszeiten:

Montags - Freitag von 11:00 bis 24:00 Uhr

Küche jeweils

11:30-15:00 Uhr und 17:00-21:45 Uhr

Samstag von 10:00 bis 24:00 Uhr

Brunchkarte 10:00-15:00 Uhr

Küche 17:00-21:45 Uhr

Sonntags und Feiertags geschlossen

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

hausgemachter Eistee 0,5l } € 4,20
griechischer Bergtee mit Thymian-Honig
und Zitrone (nur im Sommer)

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

Apfelsaft vom Lendplatz 0,3l / 0,5l } € 3,30 / € 3,50

SAVVATIANO - BRUNCH

Samstags 10:00-15:00 Uhr

Trachanas (A, C, G, L) € 7,00
Trachana-Pasta, Spiegelei, Ziegenweichkäse, Ribiseln (v)

Avgofetes (A, C, E, H, G, N) € 8,50
french Toast, Ei, karamellisierte Banane,
Tahini-Sesampaste (v)

Salmon-Eggs (A, D, C, G, O) € 14,50
geräucherter Lachs, Rührei, Avocadocreame

Omeleta (C, G, E, H, L) € 9,50
Eier, Tomaten, Feta, frische Kräutern (v)

Giaurtlu (A, C, G, O) € 12,50
Rinder-Faschiertes, hausgemachtes Zaatar, Joghurtsauce,
Tomate, Kartoffelröst

Choriatiki-Dakos (A, G, E, H, O) € 9,50
Tomaten, Feta, Oliven und Kapern auf
kretischem Gerstenbrot (v)

Steak Sandwich (A, E, G, H, N) € 15,00
Rind, Melanzani-Babaganousch, Parikasauce, Rucola

Tiganites Patates € 4,00
hausgemachte Pommes Frites (vgn)

Psomi (A) € 1,50
Bio-Steinofenbrot (vgn)

VORSPEISEN

Pantzarosalata (G, O) € 13,50
Dreifarbige-Rüben, Feta, Kirschtomaten,
Granatapfelmelasse, Zitrusfrüchte, Koriander (v)

Choriatiki (G, E, H, O) € 11,00
Tomaten, Gurken, Fetacreme, Ziegenkäse-Croquetes,
Oliven, Mandeln, Kapern (v)

Mesogeiaki (M, N, O) € 13,00
Rucola, Baby-Karotten, Bohnschotten, Linsen
hausgemachtes Zaatar, Trüffelvinaigrette (vgn)

Bruschetta (A, G, E, H) € 9,50
dunkles Biobrot, Melanzani, Spitzpaprika, Zucchini,
grüne-Oliven-Pesto, Fetamuss, Pistazien, Cashew (v)

Dolmadakia (G) € 7,00
Weinblätter, Reis, Kräutern, saure-Joghurt-Creme (v)

Tzatziki (G, O) € 5,00
Joghurt, Gurken, Dill, Minze, Knoblauch (v)

Ladi extra Premium Olivenöl LIA € 3,00
30ml (vgn)

Elia drei verschiedene € 3,00
griechische Bio-Oliven (vgn)

Psomi Bio-Steinofenbrot (vgn) € 1,50

Wir erlauben uns am Abend
€ 2,50 pro Gedeck zu verrechnen

BAKALIKO
Artisanal Greek
Food & Wine

HAUPTSPEISEN

Tahinosoupa (N) € 16,00
Suprême vom Hähnchen, Sauce aus Sesampaste,
hausgemachte Schitake Ketchup

Giaurtlu (A, C, G, O) € 12,50
Rinder-Faschiertes, hausgemachtes Zaatar,
Joghurtsauce, Tomate, Kartoffelrösti

Moussakas (A, C, G) € 15,00
Melanzani, Rind, Paprika, Zucchini, Kartoffel,
hausgemachte Béchamel

Lahanodolma (A, G, O) € 16,00
Wirsingkohl gefüllt mit Spinat und Ziegenkäse, frische
Kräuter, Trahana-Pasta (v)

Kolokithokeftedes (A, N, O) € 13,00
Zucchini-Rösti, Sesampaste, Rote-Rüben-Pickle (vgn)

Magoula (G, O, L) € 21,50
Rindswangen, Portosauce, knusprige Polentaschnitte,
Selleriepürre, Kräuterseitlinge

Giouvetsi (A, C, G, N, O) € 23,50
Lammstelze, Kritharaki, Rucola, Gravierakäse

Melitsana (A, G, E, H, N, O) € 13,50
Melanzani, süß-pikanter Bulgur, Karotten, Nüsse,
Granatapfelmelasse, Joghurt, Hummus (v)

Extra:

Tiganites Patates (G, O) € 4,00
hausgemachte Pommes Frites (vgn)

Wir erlauben uns am Abend
€ 2,50 pro Gedeck zu verrechnen

BAKALIKO
Artisanal Greek
Food & Wine

DESSERT

hausgemachte Mehlspeise des Tages

Frag nach!

Halva

€ 3,80

mit Zimt und Zitrone (vgn) / mit Mandeln (vgn)
mit Schokolade (v)

Graviera me Meli

€ 4,60

gereifter Hartkäse aus Kreta serviert
mit Thymian-Honig (v)

griechisches Joghurt Inahos mit

€ 4,00

kandierte Früchten (v)
oder Thymian-Honig und Nüssen (v)

mediterrane Käseplatte

€ 12,00

mit verschiedenen griechischen Käsesorten,
kandierte Früchten und Nüssen (v)

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
Kozel dunkel	0,5l }	€ 4,30
Wimitzer Bio Craft-Märzen	0,3l }	€ 3,90
One Eyed Jock Craft Beer 6,1% Gallus - American pale ale	0,3l }	€ 4,90
Murauer Radler Zitro	0,3l }	€ 3,90
Soda Radler	0,3l / 0,5l }	€ 3,00 / € 3,70
Eggenberger alkoholfrei	0,3l }	€ 3,90
Cyder		

SPIRITUOSEN

Premium-Bio-Ouzo aus 100 % Destillat-Anteil	2cl/ 4cl }	€ 3,00/ € 6,00
Premium-Bio-Tsipuro mit oder ohne Anis	2cl/ 4cl }	€ 3,50/ € 6,50
Apostagma einsortiger Grappa	2cl/ 4cl }	€ 4,50/ € 7,80
Aeijst Styrian Pale Gin	2cl/ 4cl }	€ 4,80/ € 8,20
Laphroaig malt Whiskey	2cl/ 4cl }	€ 4,60/ € 7,80
Masticha Likör	2cl/ 4cl }	€ 4,00/ € 7,00