



BAKALIKO
Comfort Dining

Das Βακαλικο

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 Βακαλικο 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 - Samstag von 11:00 bis 22:00 Uhr
Küche jeweils**

12:00-15:00 Uhr und 17:00-21:00 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.

KAFFEE

Espresso € 2,20

Verlängert schwarz / mit Milch € 2,50 / € 2,70

Espresso doppelt € 3,30

Espresso Macchiato € 2,40

Cappuccino € 3,20

Großer Brauner € 3,40

Melange / Latte € 3,40

Griechischer Kaffee € 3,50

Griechischer Kaffee doppelt € 4,00

Frappé € 3,50

Freddo Espresso € 3,90

Freddo Cappuccino € 4,50

Trinkschokolade heiß / kalt € 3,50 / € 3,90

TEE

Traditioneller Bio-Aufgusstee:

...zum Abnehmen € 3,00
(Salbei, Brennessel, Fenchel, Kamille
und Zitronenstrauch)

...gegen Schlaflosigkeit € 3,00
(Melisse, Fenchel, Baldrian, Mohn,
Hopfen und Kamille)

...zur Stimulation € 3,00
(Minze, Salbei, Ysop, Basilikum,
Rosmarin und Lavendel)

Griechischer Bergtee € 3,50

Honig zum Tee € 0,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliche Säfte	0,5l	}	€ € 3,60
Mandarine / Zitrone / Zitrone–Ingwer / Kirsche			

Natürliche Säfte mit Soda	0,5l	}	€ 3,90
Mandarine / Zitrone / Zitrone–Ingwer / Kirsche			

Soda-Wasser	0,5l	}	€ 2,40
--------------------	-------------	---	---------------

Soda-Zitron	0,5l	}	€ 2,90
--------------------	-------------	---	---------------

Zitronenwasser	0,5l	}	€ 2,40
-----------------------	-------------	---	---------------

warmes Wasser	-		€ 0,80
----------------------	----------	--	---------------

Fritz-Cola (auch zuckerfrei)	0,3l	}	€ 3,30
-------------------------------------	-------------	---	---------------

BIER

Murauer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,40 / € 4,10
Trumer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l	€ 3,60 / € 4,30
Murauer Weissbier	0,5l	€ 4,30
Kozel hell	0,5l	€ 4,20
Wimitzer Bio Craft-Märzen	0,3l	€ 3,50
Murauer Radler Zitro	0,3l	€ 4,20
Soda Radler	0,3l / 0,5	€ 3,20 / € 3,90
Murauer alkoholfrei	0,3l	€ 3,90

SPIRITUOSEN

Masticha Likör	2cl / 4cl	€ 4,00/ € 7,00
----------------	-----------	----------------

LOST LAKE BRENNEREI

Premium-Ouzo	2cl / 4cl	€ 3,00/ € 5,60
Premium-Bio-Tsipuro	2cl / 4cl	€ 3,50/ € 6,00

EINSORTIGE GRAPPAS

Malagousia	2cl / 4cl	€ 4,90/ € 7,90
Mouchtaro	2cl / 4cl	€ 4,90/ € 7,90
Robola	2cl / 4cl	€ 6,80/ € 9,80
Hefebrand	2cl / 4cl	€ 4,80/ € 7,80

NOSTIMIES

Auberginen-Kroquette mit Rindfleisch gefüllt, gewürzt mit orientalischen Aromen dazu Salat aus Vollkorn Bulgur. A,G,C ☀	€ 14,00
Bakaliaros: Kabeljau gebraten mit Weißaugenbohnen-Püree aus Limnos , dazu Rote-Rüben. A,D,G,E,O ☀	€ 14,00
Gegrillte Nektarinen mit Halloumi und Minze. G,N ✓ ☀	€ 11,00
Gebratene Garnelen mit handgemachten Agioli. C,A,O,B ☀	€ 13,00
Bougourdi mit griechischem Gruyere, Feta, Tomaten, Zwiebeln und Paprika. G ✓ ☀	€ 12,00
Gebratener Tintenfisch mit Rovitsa-Mungobohnen Salat. A,R,M ☀	€ 14,00
Mprizolakia: Schweinssteak mit geröstetem Paprika und Senfsauce. M,C,O ☀	€ 14,00
Briam mit gerösteten Zucchini, Auberginen Paprika und Tomaten. G,O ✓ ☀	€ 13,00
Bruschette mit hausgemachtem Brot, Tarama-Aufstrich, Makrelle und Meeresfenchel. A,D,O ❄	€ 11,00
Keftedakia - faschierte Laibchen in Tomatensaucen mit handgemachter Pasta aus Limnos.A,C,G,O ☀	€ 14,00
Gigandes: Riesenbohnen mit Lauch und Tomatensauce. L ✓ ☀	€ 12,00
Tiropsomo - Hausgemachte Käse-Brioche-Brot mit Feta, Oliven und Thymian. A,G,N,C ✓ ☀	€ 11,00
Dolmadakia Smyrneika - Weinblätter gefüllt mit Reis und frischen Kräutern mit Zitrone . ✓ ❄	€ 11,00

NOSTIMIES

Wolfsbarsch en Papllote mit Fenchel, Oliven, Kartoffeln und Tomaten. D	€ 18,00
Hühnerspieß gewürzt mit Ras-el Hanout in handgemachte Barbecue-Sauce. O,G,E ☀	€ 18,00
Salat mit frischem Zucchini, Melone, Rucola, Erdbeeren und Zitronen-Ingwer-Vinaigrette. O,E ✓ ❄	€ 9,00
Salat mit Kirschtomaten, Wassermelone, Manouri, Rosmarin und Balsamico-Vinaigrette. O,G ❄	€ 9,00
Choriatiki Salata - Griechischer Salat. G ✓ ❄	€ 9,00
Salata: kleiner gemischter Salat. O,E ✓ ❄	€ 5,00
Tzatziki. G,O ✓ ❄	€ 5,00
Tyrokafteri - pikanter Ziegenkäse-Aufstrich mit rotem Paprika, Feta und Jogurt. O,G,L ✓ ❄	€ 5,00
Hausgemachte Pommes. ✓ ☀	€ 5,00
Sauerteigbrot aus dem Steinofen. A,N	€ 3,00
Sauerteigbrot aus dem Steinofen. A,G,N ☀	€ 4,00

DESSERT

Mehlspeise des Tages

Bitte Fragen Sie nach

€5,20

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)