

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.

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.

BAKALIKO
Comfort Dining

KAFFEE

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

TEE

Traditioneller Bio-Aufgusstee:

...zum Abnehmen € 3,00
(Salbei, Brennnessel, 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

WEINE

SEKT

Karanika Cúvee Brut Speciale 2018 Bio 0,1l / 0,75l | € 4,90/ € 39,00
12,5%, Xinomavro Blanc de Noir, Assyrtiko, Amyntaio

WEIßWEINE

Tsikrikonis Okto 2020 1/8l / 0,75l | € 4,50/ € 27,00
12,5%, Assyrtiko-Sauvignon Blanc, Pangeon

Mylonas Savatiano 2021 1/8l / 0,75l | € 4,10/ € 24,00
12%, Savatiano, Atiki

Troupis Winery Fteri 2021 1/8l / 0,75l | € 4,10/ € 24,00
12,5%, Moschofilero, Mantinea

Tsimpidi, Assyrtiko 2020 1/8l / 0,75l | € 4,30/ € 26,00
13%, Assyrtiko, Monemvasia

Muses Winery 9 2021 1/8l / 0,75l | € 4,10/ € 24,00
12,5%, Asyrtiko, Trebbiano, Sauvignon Blanc, Viotia

BAKALIKO
Comfort Dining

WEINE

RETSINA

Mylonas Winery Retsina 2021

12,5%, Savatiano, Attiki

1/8l / 0,75l | € 3,80/ € 23,00

Patistis Retsinalism - Orange Retsina Bio

13,5%, Assyrtiko, Pilion

1/8l / 0,75l | € 6,30/ € 37,00

ROTWEINE

Thymiopoulos , Atma 2019

13%, Xinomavro, Mandilaria, Naoussa

1/8l / 0,75l | € 4,90/ € 29,00

Tsikrikonis Γηοινος Merlot 2017

13% Merlot, Kavala

1/8l / 0,75l | € 4,90/ € 29,00

Anatolikos Winery MV 2018 Bio

15%, Mavroudi-Cabernet Sauvignon-Merlot, Avdira

1/8l / 0,75l | € 5,50/ € 32,00

Sant'Or Krasis 2019 Demeter-Vegan

12% Mavrodaphne, Peloponnes

1/8l / 0,75l | € 5,50/ € 32,00

Sclavos Synodos 2017

13%, Mavrodaphne, Vostilidi, Cephalonia

1/8l / 0,75l | € 6,90/ € 40,00

BAKALIKO
Comfort Dining

WEINE

ROSEWEINE

Muses Winery Amuse 2021 1/8l / 0,75l | € 5,40/ € 32,00
13%, Mouhtaro-Sauvignon Blanc, Viotia

Patistis Rose 2020 Biodynamic 1/8l / 0,75l | € 4,10/ € 24,00
12,5% Xinomavro, Moschato, Pelion

Anatolikos Winery Fine Rose Bio 1/8l / 0,75l | € 5,20/ € 31,00
13,5%, Mavroudi-Assyrtiko, Avdira

Troupis Winery TOMH 2020 1/8l / 0,75l | € 5,10/ € 31,00
12%, Moschofilero, Mantineaia

ORANGEWEIFEINE

**Garalis Winery Terra Ambera Deep
Skin 2020 Amphora Bio** 1/8l / 0,75l | € 5,70/ € 34,00
13%, Muscat D' Alexandrie, Limnos






















**Troupis Winery Hoof & Loor
2020 Betonfass** 1/8l / 0,75l | € 5,90/ € 35,00
13%, Moschofilero, Mantineaia

BAKALIKO
Comfort Dining

NOSTIMIES

Anevato Kaltsouni Siteias: Lamm, Melanzani und Tomaten im Teigmantel gebacken. A,G,C,L,N ☀️	€ 22,00
Kotopoulo a la creme: Hühnerbrust in Schwammerlsauce mit Maispüree. G,C ☀️	€ 19,00
Agkinares a la polita: Risotto mit Artischocken, Erbsen, Karoten, Dill, Zitrone. G, C, L ✓ ☀️	€ 17,00
Perka Skordalia: Seebarschfilet mit Kichererbsen in einer leichten, würzigen Kartoffelrouille. G,C,O, L ☀️	€ 22,00
Lasagne *Mousaka* A,C,G,L ☀️	€ 18,00
Hühnerkrokette gefüllt mit Speck und Hartkäse mit selbstgemachte Barbecue Sauce und Ajioli. A,C,G,M,N,F,O ☀️	€ 14,00
Mykoniatiki Kremmydopita: Zwiebelpita aus Mykonos mit Rosinen, griechischem Mizithrakäse und Fenchelsamen. A,C,G,N ✓ ☀️	€ 12,00
Bruschetta mit Schwammerln und geräuchertem Graviera aus Ipiros. A,G,C ✓ ☀️	€ 12,00
Hortokeptedes. Gemüselaibchen mit Spinat, Schafkäse, aromatischen Kräutern und Joghurt. A,C,L,G,N ✓ ☀️	€ 14,00
Gegrillter Haloumi mit warmem Orangenchutney, getrocknetem Obst und verschiedenen Nüssen. G,H ✓ ☀️	€ 13,00
Bruschetta mit Schafkäse, sonnengereiften Tomaten, kräftige Tomatenpaste und Rukola. A,G ✓ ☀️	€ 12,00

NOSTIMIES

Patata Fournisti: Ofenkartoffeln gefüllt mit Oliven, Tomaten, Oregano und Käse. G  	€ 12,00
Keftedakia - faschierte Laibchen in Tomatensaucen mit handgemachter Pasta aus Limnos. A,C,G,O 	€ 14,00
Bougiourdi mit griechischem Gruyere, Feta, Tomaten, Zwiebeln und Paprika. G  	€ 12,00
Mprizolakia: Schweinspiess mit geröstetem Paprika und Senfsauce. M 	€ 19,00
Tsigareli aus Korfu: In Olivenöl gekochtes pikantes Gemüse der Saison mit Kräutern und Aspromytika-Weißaugenbohnen aus Limnos.  	€ 16,00
Grüner Salat mit Rukola, marinierten Feigen in Granatapfelsaft, Birne, Mizithrakäse im Sesammantel und einer Honig-Zitronen-Vinaigrette. G,O,N,L,H  	€ 12,00
Taramosalata: Kabeljau-Rogencreme mit eingelegte Meerfenchel aus Limnos. D,O 	€ 7,00
Salata: kleiner Marktsalat. O  	€ 5,00
Tzatziki. G,O  	€ 5,00
Hausgemachte Pommes.  	€ 6,00
Sauerteigbrot aus dem Steinofen. A,N  	€ 3,00
Knoblauchbrot. A,G,N  	€ 4,00

DESSERT

Mehlspeise des Tages

€ 6,50

Bitte Fragen Sie nach

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)