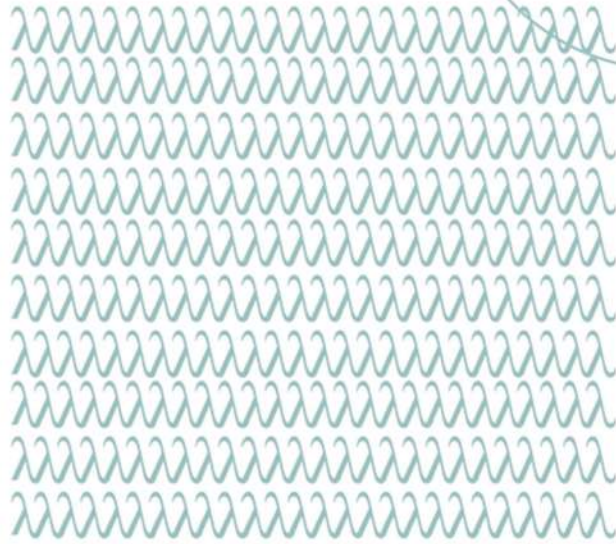
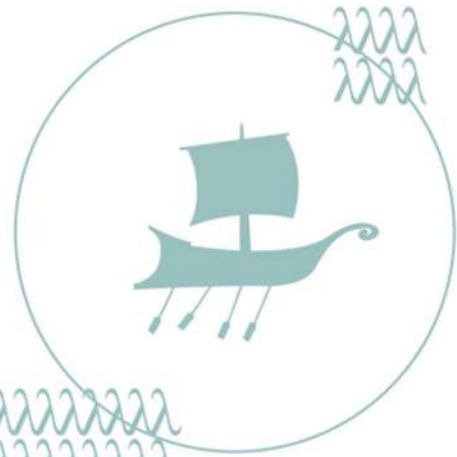




BAKALIKO
Comfort Dining

Das Bakaλiko

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 Bakaλiko 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

Espresso	€ 2,80
----------	--------

Verlängert schwarz / mit Milch G	€ 3,20 / € 3,50
----------------------------------	-----------------

Espresso doppelt	€ 4,70
------------------	--------

Espresso Macchiato G	€ 3,10
----------------------	--------

Cappuccino G	€ 4,00
--------------	--------

Großer Brauner G	€ 5,10
------------------	--------

Melange / Latte G	€ 4,40
-------------------	--------

Griechischer Kaffee	€ 4,80
---------------------	--------

Griechischer Kaffee doppelt	€ 5,60
-----------------------------	--------

Frappé	€ 4,90
--------	--------

Freddo Espresso	€ 5,80
-----------------	--------

Freddo Cappuccino G	€ 6,50
---------------------	--------

Trinkschokolade heiß / kalt G	€ 4,40 / € 5,20
-------------------------------	-----------------

TΣAI - TEE

Griechischer Bergtee

€ 4,80

Manfredo's - Exklusive Teevariationen

Grüner Tee

€ 3,80

Earl Grey

€ 3,80

Erfrischender Kräutertee

€ 3,80

Früchtetee

€ 3,80

Handgemachter kalter Naturtee

Grüner Tee mit Granatapfel

0,5l } € 4,10

Griechische Kräutertee mit Zitrone

0,5l } € 4,10

Honig zum Tee

€ 1,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Natürliche Säfte	0,5l	}	€ 4,20
------------------	------	---	--------

Mandarine mit Zitrus Frucht			
Zitrone mit Mastix	mit Soda 0,5l	}	€ 4,70

Zitrone mit Ingwer

Grapefruit

Sauerkirsche

Soda-Wasser	0,3l / 0,5l	}	€ 2,20 / € 2,70
-------------	-------------	---	-----------------

Soda-Zitron	0,3l / 0,5l	}	€ 3,60 / € 4,00
-------------	-------------	---	-----------------

Zitronenwasser	0,5l	}	€ 2,90
----------------	------	---	--------

warmes Wasser	0,5l		€ 1,50
---------------	------	--	--------

Fritz-Cola (auch zuckerfrei)	0,3l	}	€ 4,30
------------------------------	------	---	--------

BIER

Greek Bier	0,3l }	€ 3,70
Murauer Märzen vom Fass	0,3l / 0,5l }	€ 4,30 / € 5,10
Trumer Pils vom Fass	0,3l / 0,5l }	€ 4,50 / € 5,30
Murauer Weissbier	0,5l }	€ 5,30
Tegernseer Hell	0,5l }	€ 5,40
Murauer Radler Zitrone	0,3l }	€ 4,20
Soda Radler	0,3l / 0,5l }	€ 4,10 / € 4,80
Murauer alkoholfrei	0,3l }	€ 4,30

SCHWEPPES

Ginger Bier	0,2l }	€ 3,20
Tonic Water	0,2l }	€ 3,20

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ - SPIRITUOSEN

Masticha Likör	4cl	€ 4,80
----------------	-----	--------

Metaxa 5★	4cl	€ 6,80
-----------	-----	--------

LOST LAKE BRENNEREI

Premium-Ouzo	4cl	€ 5,90
--------------	-----	--------

Premium-Tsipuro	4cl	€ 6,30
-----------------	-----	--------

GENUSSDESTILLAT

Malagousia	4cl	€ 7,80
------------	-----	--------

Mouchtaro	4cl	€ 7,80
-----------	-----	--------

Robola	4cl	€ 7,80
--------	-----	--------

Hefebrand	4cl	€ 7,80
-----------	-----	--------

The Mechanic Gin	4cl	€ 9,10
------------------	-----	--------

Wir freuen uns sehr über unseren Neuzugang. Unser griechischer Kräuter London Dry Gin ist klar, natürlich und authentisch. Im Glas kommt er zu Ihnen mit Zitrone und frischem Rosmarin und verführt mit 40 sorgfältig ausgewählten Botanicals zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis.

Last Battle 1829	4cl	€ 12,10
------------------	-----	---------

Tsipouro, mindestens drei Jahre in französischen Eichenfässern gereift, mit Noten von Eiche, feinem Rauch, Karamell, reifen Waldfrüchten und ausgewählten Gewürzen. Langanhaltend, harmonisch und von großer Finesse

DRUPES & DRIPS

Ouzo Tonic Ouzo Lost Lake Distillery - Schweppes Tonic Water	€ 8,40
--	--------

Mastix Spritz Mastix Liqueur - Bio Wein Tetramythos - Gurken - Zitrone	€ 8,40
--	--------

Kerkyra Mule Bio Tsipouro Lost Lake Distillery - Zitrone - GingerBier - Griechischer Bergtee	€ 9,40
--	--------

Bio-Retsina Spritzer Bio Retsina Garalis aus Limnos - Sodawasser - Zitrone	€ 5,50
--	--------

Weisser Spritzer Biowein - Sodawasser	€ 4,50
---	--------

Aperol Spritzer Biowein - Sodawasser - Aperol	€ 6,40
---	--------

Esperides Spritzer Biowein - Sodawasser - Zitrusfrucht Sirup	€ 6,90
--	--------

Spritzer Mastiha-lemoni Biowein - Sodawasser - Mastixzitronesirup	€ 6,90
---	--------

Spritzer Vissinada Biowein - Sodawasser - Sauerkirschsirup	€ 6,90
--	--------

Zenzero Spritzer Biowein - Sodawasser - Ingwerzitronesirup	€ 6,90
--	--------

Grapefruit Spritzer Biowein - Sodawasser - Grapefruitsirup	€ 6,90
--	--------

Thanks to Flamur Bajgora - Drops Bar Graz

WEINE

ΑΦΡΩΔΕΣ - SEKT

Domaine Karanika, Cuvee Speciale Extra Brut 0,1l / 0,75l | € 6,00/ € 39,60
2023 Bio, 11,5%, Xinomavro, Assyrtiko - Amyntaio

ΤΑ ΛΕΥΚΑ - WEIßWEIN

Muses Weingut No 9 2025 1/8l / 0,75l | € 4,80/ € 28,60
12,5%, Assyrtiko Trebbiano SB-Viotia

Tetramythos Weingut Malagousia 2024 Bio 1/8l / 0,75l | € 5,00/ € 29,80
13%, Malagousia-Egialia

Anatolikos Weingut Fine Assyrtiko 2021 Bio 1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 38,00
14%, Assyrtiko-Avdira

Papargyriou Weingut Blanc 2025 1/8l / 0,75l | € 5,30/ € 31,80
12,5%, Moschoudi Assyrtiko-Korinthia

Kamkoutis Weingut Kourites 2024 1/8l / 0,75l | € 5,60/ € 32,90
13%, Malagousia-Chardonnay-Velvendo

Tetramythos Weingut Roditis-Hauswein 1/8l / 0,50l | € 3,80/ € 13,60
2021 Bio, 12,5%, Roditis - Egialia

Garalis Weingut Muskat 2024 Bio 1/8l / 0,75l | € 5,40/ € 32,40
13%, Moschato Alexandreias-Limnos

ΤΑ ΡΟΖΕ - ROSEWEINE

Troupis Weingut Tomi Rose 2024 1/8l / 0,75l | € 4,90/ € 29,00
12,5%, Moschofilero

Garalis Weingut Roseus 2024 Bio 1/8l / 0,75l | € 4,90/ € 29,00
13%, Moshato Alexandreias Limnio-Limnos

Muses Weingut Amuse 2025 1/8l / 0,75l | € 4,90/ € 29,00
13%, Mouhtaro SB-Viotia

Tsikrikonis Weingut Xinomavro Rose 2022 0,75l | € 29,00
12%, Xinomavro-Pageo

Monemvasia Weingut Panther 2023 0,75l | € 29,00
13%, Mavroudi, Agiorgitiko, Limniona-Monemvasia

Thymiopoulos Weingut Rose de Xinomavro 2022 Bio 0,75l | € 29,00
13%, Mavroudi, Agiorgitiko, Limniona-Monemvasia

BAKALIKO
Comfort Dining

WEINE

TA KOKKINA - ROTWEINE

Kamkoutis Weingut Tsapournakos 2021 1/8l / 0,75l | € 7,10/ € 41,80
13%, Tsapournakos-Velvendo

Papargyriou Weingut Le roi des Montagnes Cuvee 2023 1/8l / 0,75l | € 7,20/ € 42,20
15%, CS Mavrodaphni Touriga nacional-Korinthia

Muses Weingut Mouhtaro 2023 1/8l / 0,75l | € 7,30/ € 42,80
13,5%, Mouhtaro-Viotia

OI PETΣINEΣ - RETSINA

Tetramythos Retsina Amphorae Traditional Designation NV Bio 1/8l / 0,75l | € 4,60/ € 27,00
13%, Roditis - Egialia

Garalis Weingut Bio 1/8l / 0,50l | € 4,60/ € 18,00
12%, Moshato Alexandreias-Limnos

Troupis Weingut Pitys Ritinitis Premium Retsina NV 0,75l | € 33,00
12,5%, Assyrtiko-Mantinia

Mylonas Weingut Retsina 2022 0,75l | € 24,60
12,5%, Savatiano - Attiki

TA ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ - ORANGEWEINE

Tetramythos Weingut Roditis Orange Natur 2023 Bio 1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 37,50
13% Roditis, Egialia

Garalis Weingut Terra Ambera 2024 Bio 1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 37,50
12,5%, Moshato Alexandreias-Limnos

Papargyriou Weingut Le Vigneron Grec 2021 1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 37,50
13%, Assyrtiko-Korinthia

Kamkoutis Weingut Malagousia Orange 2023 1/8l / 0,75l | € 6,40/ € 37,50
13%, Malagousia-Velvendos

NOSTIMIES

Kolokithopita   A,G,C,N	€ 16,00
Leichter vegetarischer Auflauf mit Zucchini, Feta, frischen Kräutern und cremiger Myzithra – griechischer Frischkäse, goldbraun im Ofen gebacken	
Kalamari Souvlaki  A,B,O	€ 18,00
Calamari-Spieß mit frischem Salat, Ananas, Minze und Gurke	
Saganaki   G,A	€ 14,00
Gebratener Kefalotyri – würziger griechischer Hartkäse aus Schaf-Ziegenmilch, mit Olivenmarmelade und Zitrone.	
Gavros Tiganitos  A,B,O	€ 14,00
Frittierte Anchovis mit geröstetem rotem Spitzpaprika aus Florina, mariniert mit Petersilie	
Ntomatopita Gemista   A,G,O	€ 16,00
Sommerliche Pita mit handgemachtem Teigblatt und Füllung aus Tomaten, Paprika, Reis und mediterranen Kräutern, dazu Joghurtsauce	
Salata Revithia Peponi   M	€ 16,00
Erfrischender Salat mit Kichererbsen, Melone, und Zitronen-Ingwer-Dressing	
Melitzanes Opos Sti Larisa   O,A,B,L	€ 16,00
Bruschetta mit eingelegtem Melanzanisalat und Sardellen in Zitronenmarinade, in Weinblätter gewickelt.	
Mezze   A,G	€ 16,00
Griechische Mezze-Variation mit Fava, Dolmadakia, ausgewählten Oliven, Pitabrot und hausgemachten Käsebällchen mit aromatischen Kräutern	
Mastelo Rodakina   G	€ 14,00
Gegrilltes Mastelo – halbfester Käse aus Schafs- und Ziegenmilch von der Insel Chios, mit Pfirsichen und Minzsirup	
Keftedakia  A,G,C,L	€ 15,00
Faschiertes Laibchen mit Feta und wildem Oregano in Tomatensauce	
Feta Meli   A,N,G	€ 14,00
Feta im knusprigen Blätterteigmantel, verfeinert mit Honig und geröstetem Sesam	

NOSTIMIES

Makaronada Briam   A,G	€ 22,00
Bio-Nudeln der Familie Melchart mit Melanzani, Zucchini, Tomaten, Basilikum und Fetamousse	
Kotopoulo  M,N	€ 22,00
Hähnchen Souvlaki mit Bio Quinoa Salat, extra nativem Olivenöl, Zitrone und Tahini-Sesampaste	
Papoutsakia  G,C,A	€ 24,00
Gebackene Melanzani mit würzigem Rinderhack, Tomate, Béchamelsauce und Graviera Käse	
Tsipoura  B,G,D	€ 25,00
Gegrilltes Doradenfilet auf samtigem Püree von Riesenbohnen und Spinat, verfeinert mit Garnelenbisque.	
Bifteki  G,M,O,C	€ 22,00
Gefülltes Hacksteak mit Spinat und Kräutern, dazu knusprige Bratkartoffeln, Creme von griechischen Käsesorten und Paprika-Vinaigrette	
Souvlaki  M	€ 25,00
Großer Spiess vom Schwein mit Paprika und Zwiebeln, dazu Zitronen-Senf-Sauce und handgemachte Pommes	
Horiatiki   G,O	€ 14,00
Griechischer Salat mit Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven, Feta, Zwiebeln, Extra Virgin Olivenöl, wilder Oregano	
Feta Me Elies   A,G,O	€ 12,00
Feta, Tomaten, Oliven, Brot mit Extra Virgin Olivenöl aus Lesvos und Fleur de Sel aus Messolonghi	
Tzatziki  G,O	€ 6,00
Hausgemachte Pommes 	€ 6,00
Oliven  O	€ 4,00
Sauerteig Brot aus dem Steinofen  A	€ 3,00
Knoblauchbrot  A,G	€ 4,00

DEKATIANO

FREITAG-SAMSTAG BIS 14:00

Pitogyro: Pita, Gyros, Tzatziki, Zwiebeln und Tomaten. A,G,F ☀ € 9,00

Pita mit Haloumi, Salat und Tomaten. A,G,F,N 🌿 ☀ € 8,00

Strapatsada: Griechische Eierspeise mit frischen Tomaten
und Feta-Käse. C,G,A 🌿 ☀ € 12,00

Sauerteigbrot im Holzofen mit hausgemachter Marmelade und
griechischer Butter aus Schafs- und Kuhmilch. A,G 🌿 ❄ € 5,00

DESSERT

Mehlspeise des Tages Bitte Fragen Sie nach	€ 7,50
--	--------

Joghurt-Honig-Nüsse G,H,N	€ 5,90
-------------------------------------	--------

Baklava G,A,H	€ 7,50
-------------------------	--------

Eis Bitte Fragen Sie nach	€ 5,50
-------------------------------------	--------

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)