



Herzlich willkommen im Bodulo,  
ältestes Dalmatiner Restaurant von Wien!





Sehr geehrte Gäste,

willkommen in unserer Welt des traditionellen dalmatinischen  
und modernen mediterranen Genusses.

Wir freuen uns Sie in diese Welt verführen zu dürfen und  
Ihnen einige Momente Urlaubsgefühls zu vermitteln.

...und nicht nur Ihnen...

weil man bei uns Genuss auch schenken kann.

Wir bieten Wertgutscheine Ihrer Wahl um es Ihnen zu  
ermöglichen Ihren Lieben ein paar unvergessliche Stunden  
des Genusses zu schenken.

Basis der traditionellen Dalmatinischen Küche sind

Fisch und Meeresfrüchte,

die wir in bester Qualität für Sie ausgewählt

und mit hausgemachten Spezialitäten

der Istrische Küche verbunden haben.





...weil uns  
nur das Beste gut genug für Sie ist.

Lassen Sie sich das Leben schmecken!

Ihre

*Mag. Jurasic Tamara*

und das „Bodulo“ Team

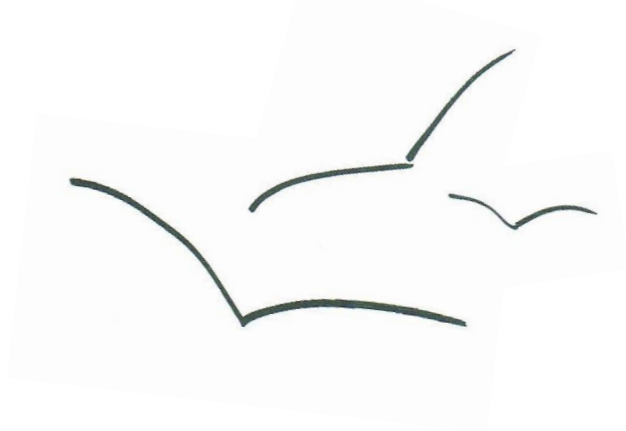
Wir akzeptieren Visa, Diners, Mastercard und American Express  
(bevorzugen aber jedoch Ihr Bargeld!)

Wir bitten Sie hofflichst aus Rücksicht auf andere Gäste, das Rauchen von  
Zigarren und Pfeifen zu unterlassen  
und  
für getrennte Rechnungen uns im Voraus drauf aufmerksam zu machen!

Die Preisen sind inklusive aller Steuern und Abgaben!

Dienstag bis Samstag von 11.00 bis 15.00 und von 17.30 bis 23.00  
Sonntag und Feiertag von 11.00 bis 15.00 und von 17.30 bis 22.00





## KALTE VORSPEISEN

Geräucherter Branzinofilet auf Orangen-Dattel Salat  
dazu gerösteten Mandelsplitter und Pinienkerne

½ Dutzend Frische Austern  
mit Rotweinessig und Zwiebelmarinade

Bakalar nach Istrische Art mit Krostini  
(feine Stockfisch Aufstrich)

Sardinen „na saur“  
mariniert im Olivenöl, Weißweinessig und Zitrone mit Zwiebel  
und Pfeffer





## Oktopussalat „na otočki“

mit Kartoffeln, mariniert im Olivenöl, Rotweinessig, Petersilie  
und Schalotten Zwiebel

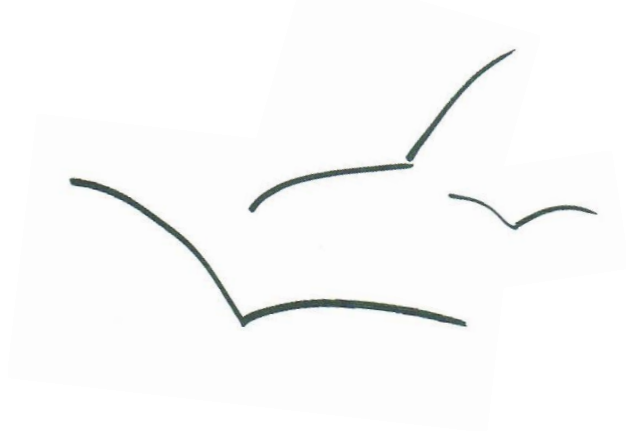
## Dalmatinischer Prosciutto und Käse mit Oliven und Kapernbeeren

## Thunfischcarpaccio auf Ruccola Salat

## Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan auf Frizee Salat

## Kalter Vorspeisenmix für zwei Liebhaber





## WARME VORSPEISEN

### Miesmuscheln

in herzhaftem Weißweinsud oder a la "Buzara"

### Oktopus gegrillt

anbei Ruccola – Vogel Salat mit feinen Flußkrebse

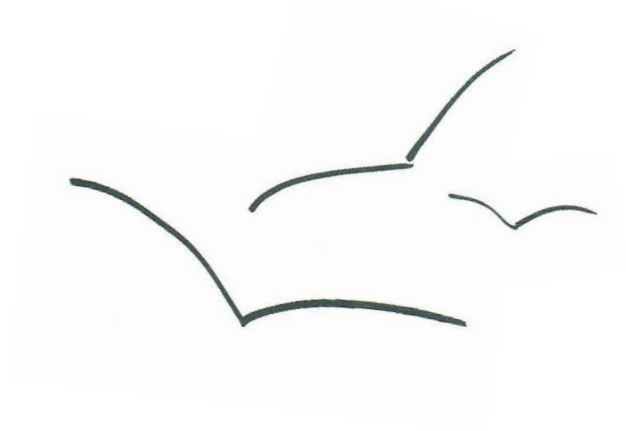
### Tagliatelle der grünen Art

mit Früchten aus dem Meer

### Crni Rižot

Risotto Nero di Seppia mit gehobeltem Parmesan





Jakobsmuscheln gegrillt  
auf Kräuter-Ravioli und Prosciutto Streifen

## SUPPEN

Dalmatinische Fischsuppe  
mit Fischstücken und Muscheln

Scampi Creme Suppe

Suppe vom Rind  
mit hausgemachten Nudeln oder mit Frittaten





## FRISCHE FISCHER aus der VITRINE

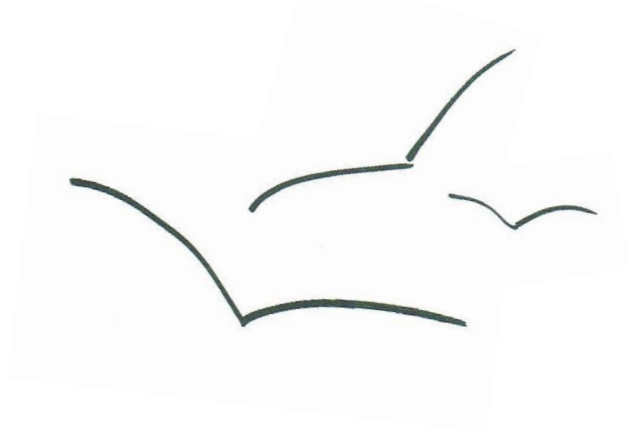
Steinbutt (Romb)  
Knurrhahn (Lastavica)  
Goldbrasse (Komarča)  
Wolfsbarsch (Lubin)  
Zahnbrasse (Zubatac)  
Drachenkopf (Škrpina)  
St. Petersfisch (Kovač)  
Angler (Grdobina)  
Seezunge (List)  
Scampi (Škampi)  
Hummer (Hlap)  
(nur nach Vorbestellung)

Salzkruste / in der Folie / im Backrohr / Brudet

Beste Fischqualität können Sie im BODULO so genießen:  
Gegrillt, gekocht, in der Salzkruste, in der Folie und im  
Backrohr







# FISCHSPEZIALITÄTEN

## Fischplatte „Bodulo“

für zwei Personen

(gegrillter Lachs, Garnelen, Calamari, Anglerfilet, Scampi,  
Muscheln und Tagesfisch)

dazu Mangold-Kartoffel Gemüse und Paprika-Zucchini-  
Melanzani gegrillt

## Brudet „Bodulo“

für zwei Personen

(Seeteufel filet, St. Petersfisch filet und Garnellen)

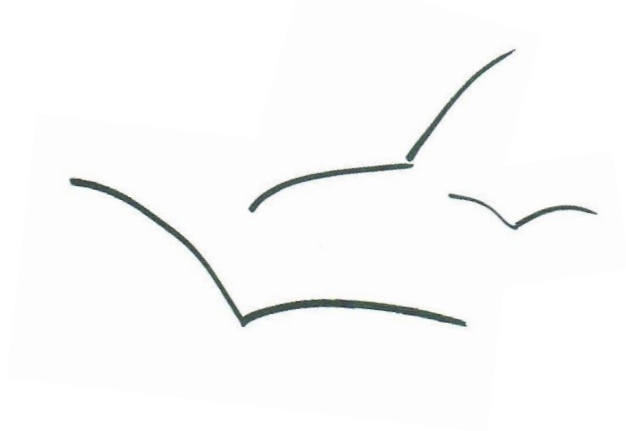
dazu Polenta

## „Bodulo“ Krustentiere Teller

(3 st. gegrillte Garnelen, 3 st. Scampi und Muscheln)

dazu geg. Zucchini, Melanzani und Paprika Tricolore





Matrosenteller - der Klassiker  
(Garnelen, Anglerfilet, Calamari)  
mit Mangold und Kartoffeln

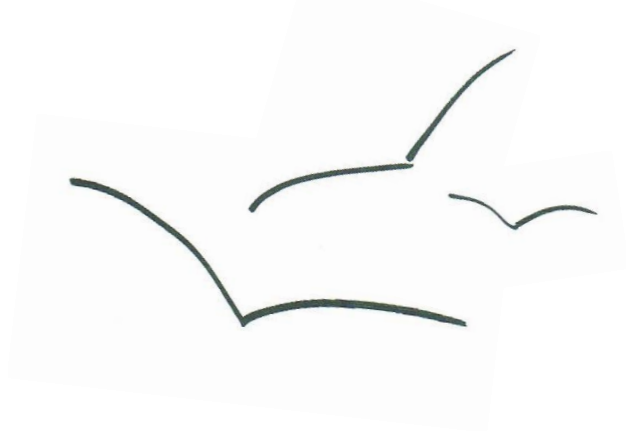
Langustenschwänze  
auf Kräuter-Ravioli mit Schrimps, Zucchini und getrockneten  
Tomaten

Calamari vom Rost  
mit Mangold und Kartoffeln

Norwegischer Lachs gegrillt  
mit Petersil Kartoffel und Zucchini

Gedeck





# FLEISCHSPEZIALITÄTEN

## Dalmatinische „Pržolica“

Rumpsteak feingeklopft im Weisswein-Knoblauch Sauce, dazu Rosmarinkartofel und geschmorte Mangold Gemüse

## Krone vom Weidelamm

mit Rosmarinkartoffeln und Fisolten

## Rinderfilet nach Dalmatinischer Art

mit knusprigem Prosciutto und „Fuži“ im Trüffel Sauce

## Medaillons vom Bioschweinderl

im Pilzsauce mit Reis





# SALATE

Blatt Salat

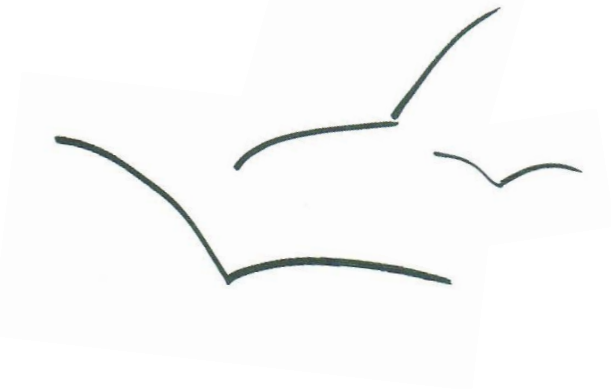
Vogelssalat  
mit Kirschlordaiser

Ruccola Salat  
mit gehobeltem feinsalzigem Parmesan

Gemischte Salat

Portion Oliven





## KÄSE

Gemischte Käseplatte  
für zwei Liebhaber

Gemischter Käseteller  
für eine Person

## DESSERT

Palatschinken Bodulo

Palatschinken mit hausgemachter Marillen- oder  
Feigenmarmelade

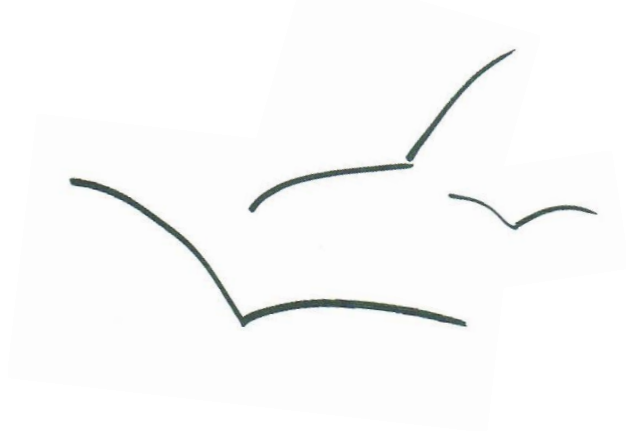
Rozata

Feigen und Birnen im Dingac pochiert

Frücht Salat mit Maraschino

Gemischte kalte Nachspeise





# FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Gebackener Angler  
mit Pommes frites

Kinderschnitzel gebacken  
mit Pommes Frites

Spaghetti  
in der Tomatensauce

