



Herzlich willkommen im Bodulo,
ältestes Dalmatinisches Restaurant von Wien!





Liebe Gäste,

willkommen auf unsere Insel des traditionellen dalmatinischen und modernen mediterranen Genusses.

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

...und nicht nur Ihnen...

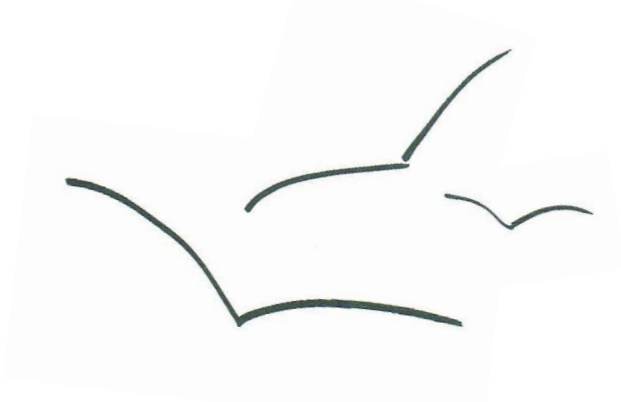
weil man bei uns Genuss auch schenken kann.

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, beste lokale Zutaten, zubereitet und kombiniert in einer Weise, die ihren ursprünglichen, wesentlichen Geschmack und Aroma hervorhebt und bewahrt.

Das gastronomische Angebot des „Bodulo“ bewahrt den Einfluss der Region Dalmatien verbunden mit den traditionellen Gerichten Istriens, vorgestellt im modernem Gewand.





Große Aufmerksamkeit geben wir der Qualität der Zutaten, ihrer Frische, der Art der Zubereitung und des Anrichtens.

Auf unserer Speisekarte spiegeln sich die Jahreszeiten, in denen wir uns befinden, mit all ihren Reichtümern wider...

...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 höflichst
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

Feiertag von 11.00 bis 15.00 und von 17.30 bis 22.00

Sonntag und Montag Ruhetage auch wenn Feiertag





KALTE VORSPEISEN

Rohmarinierte Thunfisch

Saisonsalat | Granatapfel Kerne

D; O

15,90

½ Dutzend Frische Austern

Balsamico Vinaigrette | Tropea Rossa Zwiebel

(auf Vorbestellung)

D; O

18,00

Sardinen „na saur“

Feldsalat | Sultaninen | Zittauer gelbe Zwiebel | Pinienkerne

D; O; H

9,20

Oktopus Salat „na otočki“

Kartoffeln | Oliven | Petergrün | Schalotten

R; A; O

12,90





Dalmatinischer Prosciutto und Pager Käse

Oliven | Kapernbeeren

G

11,90

Thunfisch Carpaccio

Rucola Salat | Avocado

D; O

11,90

Rinds Carpaccio

Insalatina | gehobelte Parmesan

G; O

11,90

Kalte Vorspeisen Variation

aus dem Meer und Karst

für 2 Personen

B; D; O; R

24,90





SUPPEN

Klare Dalmatinische Fischsuppe

Branzino Stücke | Muscheln | Schrimp | Jullien Gemüse

B; D; L

7,90

Fischsuppe Brudet Art

tomatisiert | leicht pikant

B; D; L; G; O

9,20

Scampí Creme Suppe

B; G; L; O

8,20

Suppe vom Rind

Wurzelgemüse | Nudeln

A; L

6,70





WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln

in herzhaftem Weißweinsud oder a la "Buzara"

D; O

13,90

Oktopus gegrillt

Rucola - Feldsalat | Kirsch Tomaten

R; B; O

13,90

Jakobsmuscheln gegrillt

getrüffelte Polenta | weiße Trüffel

A; C; D; G; L

18,90





Tagliatelle mit Früchten aus dem Meer

weiße Trüffel

A; B; D; G; O; R

16,90

“Crni Rižot”

Risotto Nero di Sepia

gehobelte Parmesan

A; R; G

12,90

Scampí Risotto

A; B; G

16,90





FRISCHE FISCHE aus der VITRINE

(bis 1,5 kg)

D

Steinbutt (Romb)

Goldbrasse (Komarča)

Wolfsbarsch (Lubin)

1 dag a 0,55

Zahnbrasse (Zubatac)

Drachenkopf (Škrpina)

St. Petersfisch (Kovač)

Angler (Grdobina)

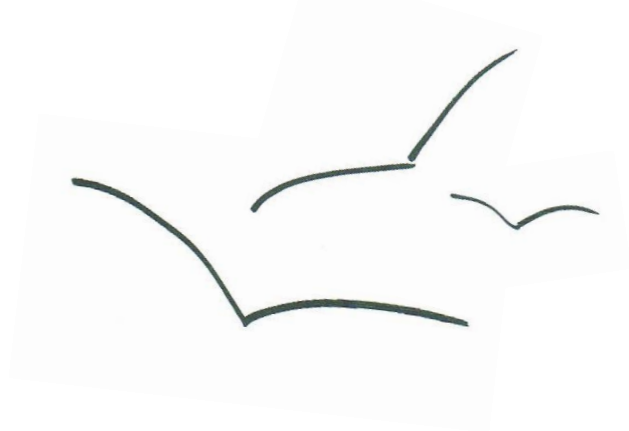
Seezunge (List)

1 dag a 0,65

Beste Fischqualität können Sie auch genießen:
in der Salzkruste / in der Folie / im Backrohr / Brudet

1 dag a 0,65





Wildfang Fisch ab 1,5 kg

D

gegrillt: 1 dag = 0,65

in der Salzkruste: 1 dag = 0,75

im Backrohr: 1 dag = 0,75

Wildfang Fisch ab 2,0 kg

D

gegrillt: 1 dag = 0,75

in der Salzkruste: 1 dag = 0,85

im Backrohr: 1 dag = 0,85

Scampi (Škampi)

B

1 dag a 0,65

Hummer (Hlap)

B

(nur nach Vorbestellung)

1 dag a 0,85

1 Stück Garnele (B) 4,50

1 Stück Jakobsmuschel (D) 4,50





1 Stück Calamari (R) 2,70

FISCHSPEZIALITÄTEN

Fischplatte „Bodulo“

für zwei Personen

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

Mangold-Kartoffel Gemüse

A; B; D; R; L

49,90

„Bodulo“ Krustentiere Teller

(gegrillte Garnelen, Scampi und Muscheln)

gegrillte Zucchini-Melanzane-Paprika Trikolore | Polenta

B; A

27,00

Matrosenteller - der Klassiker

(gegrillte Garnelen, Anglerfilet, Calamari)

Mangold und Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

B; D; R; A





22,90

Langusten Schwänze „na Pastu“

Tagliatelle mit Schrimps

B; A; G; L; O

1 dag a 1,25

Calamari vom Rost

Mangold - Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

R; A

16,90

Norwegischer Lachs gegrillt

Petersilienkartoffel | Grillgemüse

D; A

17,90

Fisch Filet im Weißwein Sauce

Petersilienkartoffel | kleine Blattsalat

23,90





FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Aromatische Krone vom Weidelamm
Bratkartoffeln | Gemüse Ratatouille Art

A; O

22,90

Rinderfilet nach Istrischer Art
getrüffeltem Kartoffel Püree | Wurzelgemüse

Teran Jus

A; O; G

27,90





SALATE



Blatt Salat

5,20

Vogerlsalat

mit Kirschparadaiser

5,20

Rucola Salat

mit gehobeltem feinsalzigem Parmesan

6,90

Gemischte Salat

5,20

Portion Oliven





6,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Gebackener Angler

mit Pommes Frites

A; D; C

11,60

Kinderschnitzel gebacken

Mit Pommes Frites

A; C

7,90

Spaghetti

in der Tomatensauce

A

6,90





BEILAGEN

Mangold

4,90

Grill Gemüse

5,20

Polenta

4,90

Bratkartoffel, Petersilienkartoffel, Rosmarinkartoffel

A

4,90

Gedeck





Inklusive Brot, Aioli und Oliven

3,50

DESSERT

Palatschinken Bodulo

gefüllt mit Nuss-Maraschino Creme

A, G, O

6,90

Rozata

Vanille Sauce | frische Beeren

Der Name Rozata kommt von Ruza (Rose), denn das Originalrezept beinhaltet ein paar Tropfen Rosenwasser, ist vergleichbar mit der französischen Creme

Caramel.

A, C, G, O


5,50

Birnen im Dingac pochiert

Meringe | Mascarpone Creme

der Dingač ist ein intensiv nach Beerenobst und Kirschen duftender, sehr dunkler, fast violett schwarzer Rotwein





O, G
6,90

Dunkel Amaretto – Cognac Mousse au Chocolate

Beerenobst Potpourri

H, G, O
6,80

Rafioli Trogir Art | Lavendel Eis

A; C, G, H; O
6,50

Baklava

Vanille Sauce | frische Beeren

A, H
7,20

Gemischte kalte Nachspeisen

für 1 Person
A, C, H, G, O





9,20

KÄSE

ausgesuchten kroatischen Käsesorten

Caprilo – weiche Ziegen Blauschimmelkäse

Kolan – harte Schafkäse von Insel Pag

Trüffelkäse – halbharte Kuhkäse mit schwarzem Trüffel

Kuhfrischkäse mit weißem Trüffel – hausgemacht

für eine Person

G, H

16,90

