



Herzlich willkommen im Bodulo,
ältestes Dalmatinisches Restaurant von Wien!





Liebe Gäste,

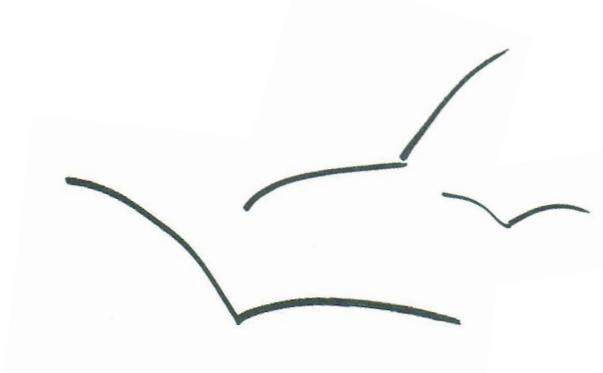
willkommen auf unsere Insel des traditionellen dalmatinischen und modernen mediterranen Genusses.
Wir freuen uns Sie in diese Inselwelt verführen zu dürfen und Ihnen einige Momente Urlaubsgefühls zu vermitteln.

...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, Master Card 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

Frische Austern

Balsamico Vinaigrette | Tropea Rossa Zwiebel
(auf Vorbestellung)

D; O

Stück 5,00

Sardinen „na saur“

Feldsalat | Sultaninen | Zittauer gelbe Zwiebel | Pinienkerne

D; O;

12,90

Oktopus Salat „na otočki“

Kartoffeln | Oliven | Petergrün | Schalotten

R; O

16,90

Dalmatinischer Prosciutto und Pager Käse

Oliven | Kapernbeeren

G

16,90





Thunfisch Carpaccio

Rucola Salat | Avocado

D; O

16,90

Rinds Carpaccio

Insalatina | gehobelte Parmesan

G; O

16,90

Kalte Vorspeisen Variation

aus dem Meer und Karst

für 2 Personen

B; D; O; R

30,90





SUPPEN

Klare Dalmatinische Fischsuppe
reich an Meeresgetier

B; D; L

9,50

Fischsuppe Brudet Art
reich an Meeresgetier
tomatisiert | leicht pikant

B; D; L; G; O

12,90

Scampí Creme Suppe

B; G; L; O

12,90

Suppe vom Rind
Wurzelgemüse | Nudeln

A; L

8,90





WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln

in herzhaftem Weißweinsud oder a la "Buzara"

D; O; A

17,90

Oktopus gegrillt

Rucola - Feldsalat | Kirschtomaten

R; B; O

19,90

Jakobsmuscheln gegrillt

getrübelt Polenta | weiße Trüffel

A; R; G;

19,90





WARME ZWISCHENGANG

Tagliatelle mit Früchten aus dem Meer

A; B; D; O; R

19,90

“Crní Rížot”

Risotto Nero di Sepia
gehobelte Parmesan

A; R; G

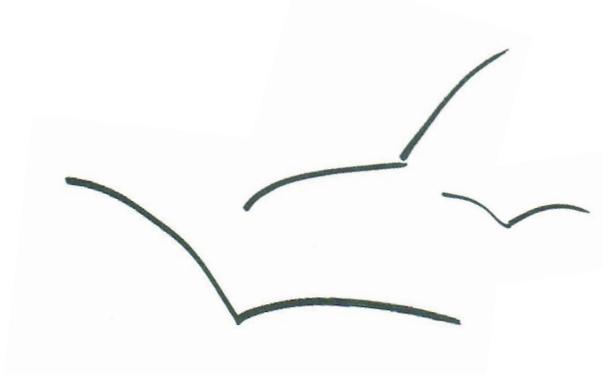
19,90

Scampí Risotto

A; B; G

21,90





FRISCHE FISCHÉ aus der VITRINE

(D)

MARIKULTUR

Steinbutt (Romb)

Goldbrasse (Komarča)

Wolfsbarsch (Lubín)

Zahnbrasse (Zubatac)

1 dag gegrillt a 0,60

in der Salzkruste | im Backrohr | in der Folie | Brudetto Art

1 dag a 0,65

WILDFANG

Goldbrasse (Komarča)

Wolfsbarsch (Lubín)

Zahnbrasse (Zubatac)

Drachenkopf (Škrpína)

St. Petersfisch (Kovač)

Angler (Grdobína)

Seezunge (List)

1 dag gegrillt a 0,75

Beste Fischqualität können Sie auch genießen:

in der Salzkruste / in der Folie / im Backrohr / Brudet

1 dag a 0,85





Scampí (Škampi)

B

1 dag a 0,75

Hummer (Hlap)

B

(nur nach Vorbestellung)

1 dag a 1,25

Langusteschwänze

B

1 dag a 1,25

1 Stück Garnele (B) 5,00

1 Stück Black Tiger Garnelle (B) 6,50

1 Stück Jakobsmuschel (R) 5,00

1 Stück Calamari (R) 3,50





FISCHSPEZIALITÄTEN

Fischplatte „Bodulo“

für zwei Personen

(gegrillter Lachs Filet, 2 St. Garnelen, 2 St. Calamari, 2 St.

Anglerfilet und Branzino Filet)

Mangold-Kartoffel Gemüse

B; D; R

64,90

„Bodulo“ Fischplatte für 4 Personen

(gegrillte Steinbutt, Branzino oder Dorade im ganzen für 2
Personen; 4 St. Garnelen, 4 St. Calamari, 4 St. Seeteufel Filet)

gegrillte Zucchini-Melanzane-Paprika Trikolore

Mangold-Kartoffel Gemüse

B; D; R

145,00





Matrosenteller - der Klassiker

(gegrillte Garnelen, Anglerfilet, Calamari)

Mangold und Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

B; D; R

25,90

Calamari vom Rost

Mangold - Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

R

19,90

Norwegischer Lachs gegrillt

Petersilienkartoffel | gebratene Fenchel

D

27,90

Fisch Filet im gegrillt

Mangold - Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

D

27,90





FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Aromatische Krone vom Weidelamm
Bratkartoffeln | Gemüse Ratatouille Art

○

28,60

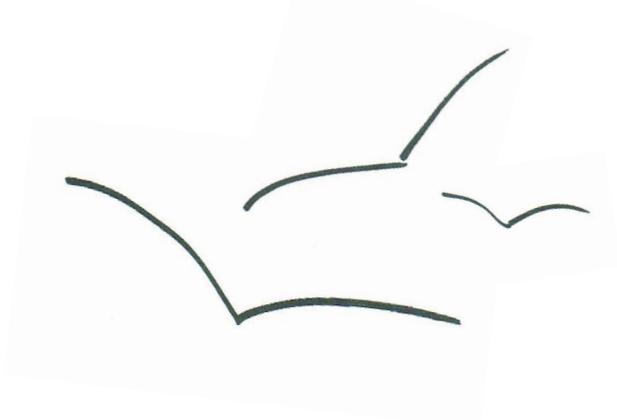
Rinderfilet

Rosmarinkartoffeln | grill Gemüse

○

31,90





SALATE

○

Blatt Salat

5,50

Vogelssalat

mit Kirschlorbeer

5,50

Rucola Salat

mit gehobeltem feinsalzigem Parmesan

7,40

Gemischte Salat

5,50

Portion Oliven

7,30





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Gebackener Angler

mit Pommes Frites

A; D; C

15,90

Kinderschnitzel gebacken

mit Pommes Frites

A; C

13,90

Spaghetti

in der Tomatensauce

A

10,90





BEILAGEN

Spinat

5,50

Grill Gemüse

6,50

Polenta

A

5,50

Bratkartoffel, Petersilienkartoffel, Rosmarinkartoffel

5,50

Gedeck

Inklusive Brot, Aioli und Oliven

3,50





DESSERT

Palatschinken Bodulo

gefüllt mit Nuss-Maraschino Creme

A, G, O

7,60

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.

C, G, O

6,90

Birnen im Dingac pochiert

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

O, G

7,60

Haselnuss – Nougat Mousse

Beerenobst Potpourri

H, G, O

7,60





Lavendel Panna Cotta mit Waldbeeren

G, O

7,20

Baklava

Vanille Sauce | frische Beeren

A, C, H

8,20

Gemischte kalte Nachspeisen

für 1 Person

A, C, H, G, O

13,90

KÄSE

ausgesuchten heimischen Käsesorten

für eine Person

G, H

13,90

