



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

D; O; H

12,90

### Oktopus Salat „na otočki“

Kartoffeln | Oliven | Petergrün | Schalotten

R; A; O

16,90

### Dalmatinischer Prosciutto und Pager Käse

Oliven | Kapernbeeren

G

16,90





## 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

17,90

### Oktopus gegrillt

Rucola - Feldsalat | Kirschtomaten

R; B; O

19,90

### Jakobsmuscheln gegrillt

Polenta | Trüffel

A; C; D; G; L

19,90





## FRISCHE FISCHE aus der VITRINE

(D)

### MARIKULTUR

Goldbrasse ( Komarča )

Wolfsbarsch ( Lubín )

1 dag gegrillt a 0,65

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

1 dag a 0,70

### WILDFANG

Goldbrasse ( Komarča )

Wolfsbarsch ( Lubín )

Zahnbrasse ( Zubatac )

Drachenkopf ( Škrpina )

St. Petersfisch ( Kovač )

Angler ( Grdobina )

Seezunge ( List )

1 dag gegrillt a 0,80

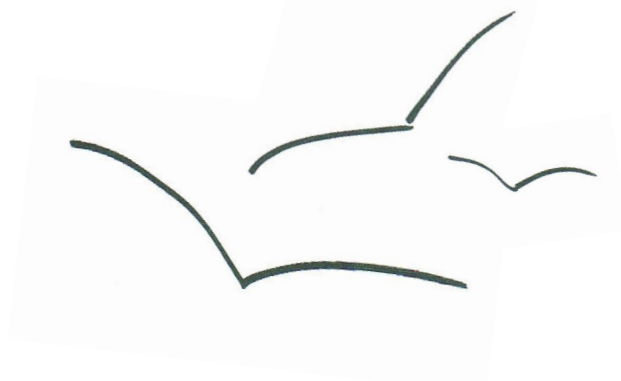
in der Salzkruste / in der Folie/ im Backrohr/ Brudet

1 dag a 0,85

Da wir großen Wert auf frischen Fisch und eine faire, verantwortungsvolle Auswahl legen, kann es gelegentlich sein, dass nicht alle Fischarten verfügbar sind.

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis.





Scampí (Škampi)

B

1 dag a 0,75

Hummer (Hlap)

B

(nur nach Vorbestellung)

1 dag a 1,25

Langusteschwänze

(nur nach Vorbestellung)

1 dag a 1,25

1 Stück Garnele (B) 6,50

1 Stück Black Tiger Garnelle (B) 7,50

1 Stück Jakobsmuschel (D) 7,50

1 Stück Calamari (R) 4,50





## FISCHSPEZIALITÄTEN

### Fischplatte „Bodulo“

für zwei Personen

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

Anglerfilet und Branzino Filet)

Mangold-Kartoffel Gemüse

A; B; D; R; L

69,90

### „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

A; B; D; R; L

155,00





## Matrosenteller - der Klassiker

(gegrillte Garnelen, Anglerfilet, Calamari)

Mangold und Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

B; D; R; A

25,90

## Calamari vom Rost

Mangold - Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

R; A

19,90

## Norwegischer Lachs

Mangold - Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

27,90

## Fisch Filet im gegrillt

Mangold - Kartoffeln nach Dalmatinischer Art

27,90





## FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Aromatische Krone vom Weidelamm  
Bratkartoffeln | Gemüse Ratatouille Art

A; O

35,60

### Rinderfilet

Rosmarinkartoffeln | grill Gemüse

A; O; G

39,90





## SALATE

○

Blatt Salat

5,50

Vogerlsalat

mit Kirschparadaiser

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

15,90

### Spaghetti

in der Tomatensauce

A

10,90





## BEILAGEN

Spinat  
5,50

Grill Gemüse  
6,50

Polenta  
5,50

Bratkartoffel, Petersilienkartoffel, Rosmarinkartoffel  
A  
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.

A, C, G, O

7,50

### Haselnuss – Nougat Mousse

Beerenobst Potpourri

H, G, O

9,20

### Lavendel Panna Cotta mit Waldbeeren

A, C, G, H, O

7,50





## KÄSE

Pager Käse  
für eine Person  
G, H  
13,90

