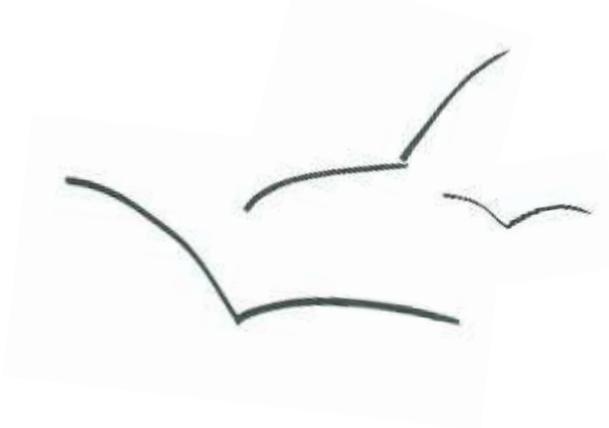


Herzlich willkommen im Bodulo,
ältestes Dalmatinisches Restaurant von Wien!





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

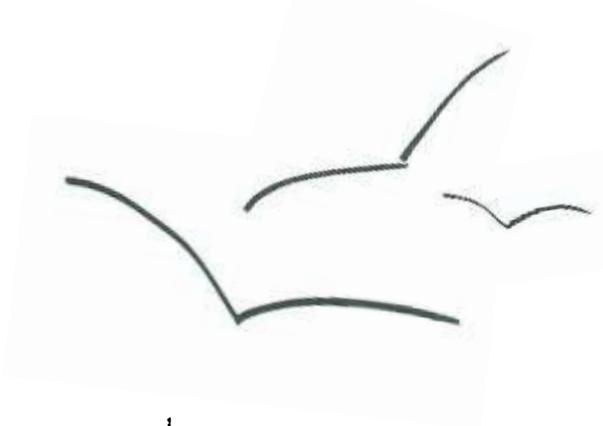
Fisch und Meeresfrüchte,

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 höflichst 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 Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung befindet sich am Ende der
Speisekarte.

Die Preisen sind inklusive aller Steuern und Abgaben!

Dienstag bis Samstag von 11.00 bis 15.00 und von 17.30 bis 23.00

Am Feiertag von 11.00 bis 15.00 und von 17.30 bis 22.00

Sonntag und Montag Ruhetage





KALTE VORSPEISEN

Geräucherter Branzinofilet auf Orangen-Dattel Salat

dazu gerösteten Mandelsplitter und Pinienkerne

D; O; H

8,20

½ Dutzend Frische Austern Fin de Claire

mit Rotweinessig und Zwiebelmarinade

(auf Vorbestellung)

R; O

18,00

Bakalar nach Istrische Art mit Krostini

(feine Stockfisch Aufstrich)

D; A; G

10,80

Sardinen „na saur“

mariniert im Olivenöl, Weißweinessig und Zitrone mit Zwiebel und

Pfeffer

D; O

8,20





Oktopussalat „na otočki“

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

R; A; O

10,45

Dalmatinischer Prosciutto und Käse

mit Oliven und Kapernbeeren

G

11,50

Thunfischcarpaccio

auf Ruccola Salat

D; O

10,55

Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan

auf Frisée Salat

G; O

10,55

Kalter Vorspeisenmix

für zwei Liebhaber

B; D; G; O; R

18,90





WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln

in herzhaftem Weißweinsud oder a la "Buzara"

R; O

10,90

Oktopus gegrillt

anbei Ruccola – Vogel Salat mit feinen Flusskrebse

R; B; O

12,90

Tagliatelle der grünen Art
mit Früchten aus dem Meer

A; B; D; G; O; R

12,90

Crni Rižot

Risotto Nero di Seppia mit gehobeltem Parmesan

A; R; G

9,80





Jakobsmuscheln gegrillt
auf Kräuter-Ravioli und Prosciutto Streifen

A; C; R; G

13,90

SUPPEN

Dalmatinische Fischsuppe
mit Fischstücken und Muscheln

B; D; L; R

5,20

Scampi Creme Suppe

A; B; G; O

6,20

Suppe vom Rind

mit hausgemachten Nudeln oder mit Frittaten

A; L

4,50





FRISCHE FISCHE aus der VITRINE

(bis 1,5 kg)

D

Steinbutt (Romb)

Knurrhahn (Lastavica)

Goldbrasse (Komarča)

Wolfsbarsch (Lubin)

1 dag a 0,55

Zahnbrasse (Zubatac)

1 dag a 0,60

Drachenkopf (Škrpina)

St. Petersfisch (Kovač)

Angler (Grdobina)

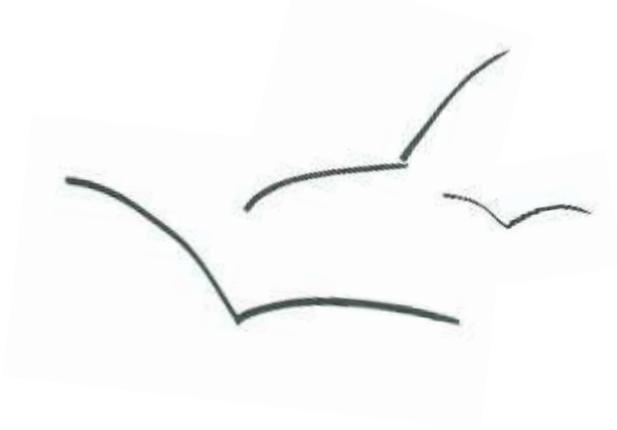
Seezunge (List)

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 Garnelle (B) 4,50

1 Stück Jakobsmuschel (R) 4,50

1 Stück Calamari (R) 2,70





FISCHSPEZIALITÄTEN

Fischplatte „Bodulo“

für zwei Personen

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

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

A; B; D; R

45,80

Brudet „Bodulo“

für zwei Personen

(Seeteufel Filet, St. Petersfisch Filet und Garnelen)

dazu Polenta

D; O; B; A

45,90

„Bodulo“ Krustentiere Teller

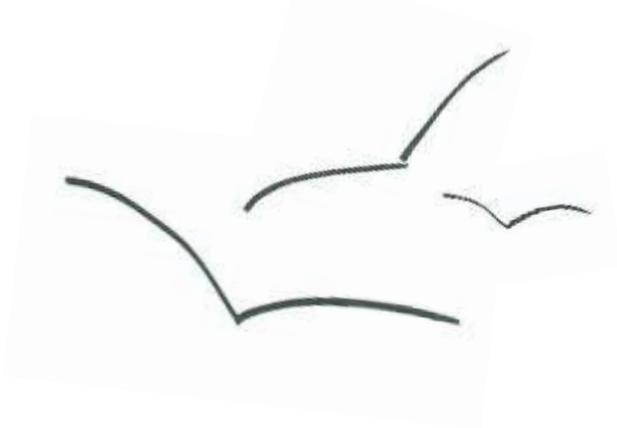
(3 st. gegrillte Garnelen, 3 St. Scampi und Muscheln)

dazu geg. Zucchini, Melanzani und Paprika Tricolore

B; A; R

25,00





Matrosenteller ~ der Klassiker

(Garnelen, Anglerfilet, Calamari)

mit Mangold und Kartoffeln

B; D; R; A

22,50

Langustenschwänze

auf Kräuter-Ravioli mit Zucchini und getrockneten Tomaten

B; A; G; O

1 dag a 1,25

Calamari vom Rost

mit Mangold und Kartoffeln

R; A

16,20

Norwegischer Lachs gegrillt

mit Petersilienkartoffel und Zucchini

D; A

17,90





FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Dalmatinische „Pržolica“

Rumpsteak feingeklopft im Weißwein-Knoblauch Sauce, dazu
Rosmarinkartoffel und geschmorte Mangold Gemüse

A; O

22,90

Krone vom Weidelamm

mit Rosmarinkartoffeln und Fisoln

A; O

24,50

Rinderfilet nach Dalmatinischer Art

mit knusprigem Prosciutto und „Fuži“ im Trüffel Sauce

A; O; G

25,80

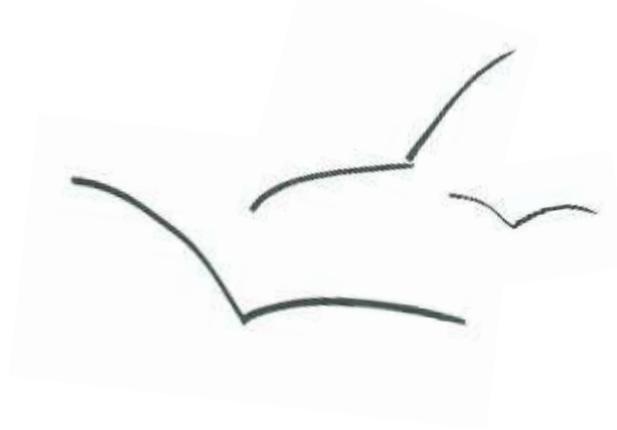
Medaillons vom Bioschweinderl

im Pilzsauce mit Reis

A; G

19,90





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Gebackener Angler

mit Pommes Frites

A; D; C

8,00

Kinderschnitzel gebacken

mit Pommes Frites

A; C

6,80

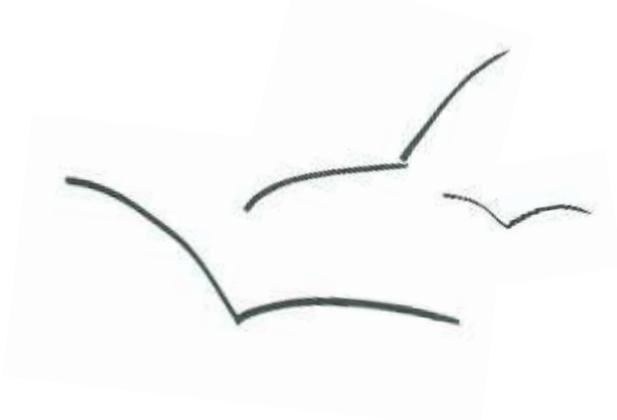
Spaghetti

in der Tomatensauce

A

5,80





SALATE



Blatt Salat

4,60

Vogelssalat

mit Kirschparadaiser

4,90

Ruccola Salat

mit gehobeltem feinsalzigem Parmesan

5,80

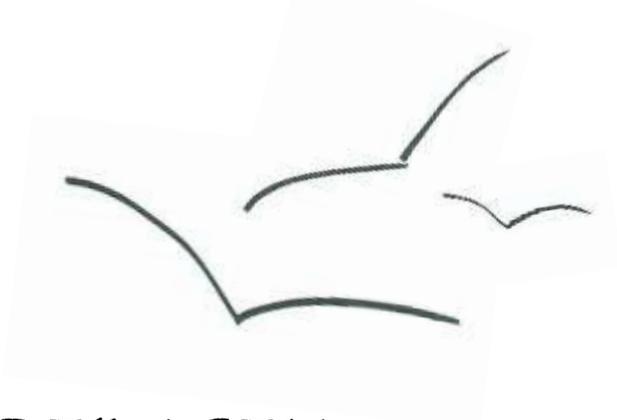
Gemischte Salat

4,90

Portion Oliven

5,90





BEILAGEN

Mangold

4,50

Grill Gemüse

3,90

Polenta

A

3,90

Bratkartoffel, Petersilienkartoffel, Rosmarinkartoffel

A

3,90

Olivenreis

A

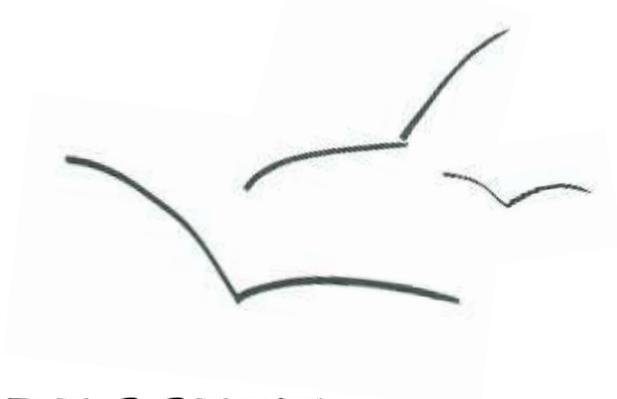
4,50

Gegrillte Paprika

Gedeck

3,50





DESSERT

Palatschinken Bodulo

gefüllt mit Nuss-Maraschino Creme

A, G, O

5,40

Palatschinken mit hausgemachter Marillen- oder Feigenmarmelade

A, G

4,80

Rozata

Die Rozata ist ein traditioneller dalmatinischer Pudding mit einer Karamell-Sauce, vergleichbar der französischen Creme Caramel.

Der Name Rozata kommt von Ruza (Rose), denn das Originalrezept beinhaltet ein paar Tropfen Rosenwasser.

A, C, G, O

5,10

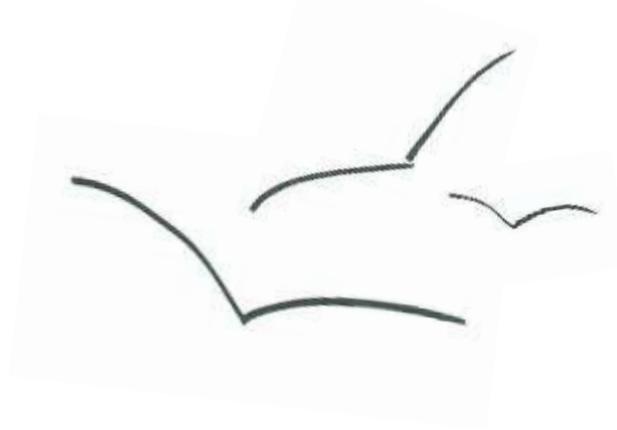
Feigen und Birnen im Dingac pochiert

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

O, G

5,40





Früchte Salat mit Maraschino

O

4,90

Haselnuss – Nugat Mousse

H, G, O

5,20

Panna Cotta auf Waldbeeren

G, O

5,20

Baklava

A, H

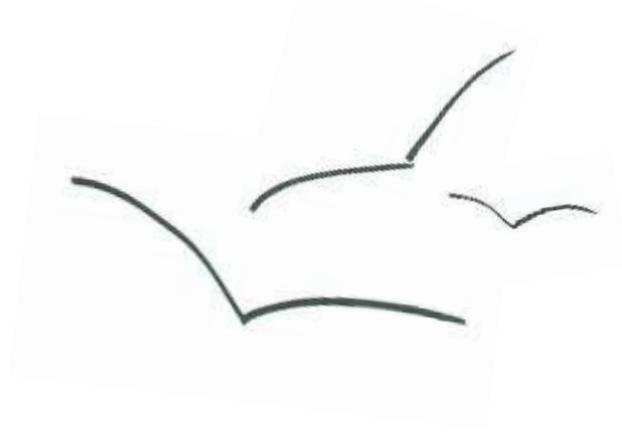
5,80

Gemischte kalte Nachspeise

A, C, H, G, O

7,20





KÄSE

Gemischte Käseplatte

für zwei Liebhaber

G, H

16,90

Gemischter Käseteller

für eine Person

G, H

11,80

