



Herzlich willkommen in Bodulo,
älteste Dalmatiner 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 Ihnen zu
ermöglichen Ihren Lieben ein paar unvergesslichen Stunden
des Genusses zu schenken.

Basis der traditionelle Dalmatinische Küche sind
Fisch und Meeresfrüchte,
die wir in bester Qualität für Sie ausgewählt
und verbunden haben mit hausgemachten Spezialitäten
der Istrische Küche,





weil uns
nur das Beste gut genug für Sie ist.

Lassen Sie sich das Leben schmecken!

Ihre

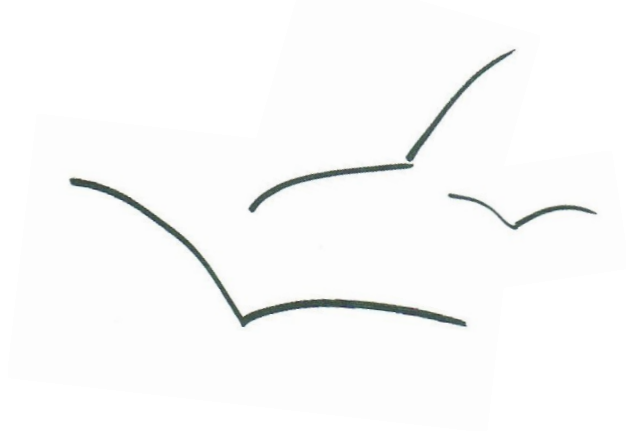
Mag. Jurasic Tamara

und das „Bodulo“ Team

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

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

Dalmatinischer Prosciutto und Käse
mit Oliven und hausgemachtem gebratenem Paprika

11,50

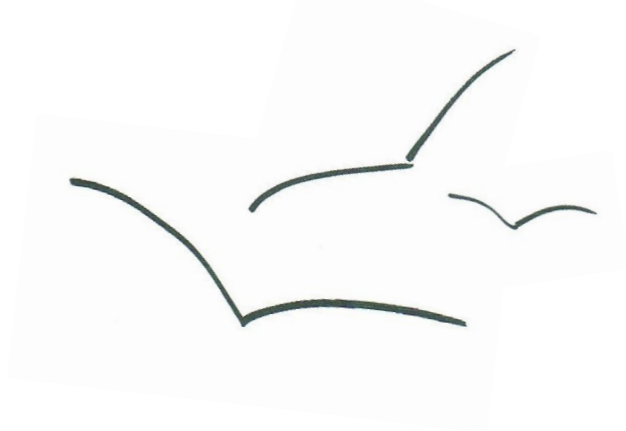
Oktopussalat
mariniert im Olivenöl, Weißweinessig mit Babyparadeiser,
Petersilie und Knoblauch

9,45

Hausgemachter gebratene Paprika
mariniert in Olivenöl mit mediterrane Kräuter

5,20





Sardinen „na saur“

mariniert im Olivenöl, Weißweinessig und Zitrone mit Zwiebel
und Pfeffer

7,20

Thunfischcarpaccio

auf Ruccola Salat

10,55

Rindscarpaccio mit gehobeltem Parmesan

auf Frizee Salat

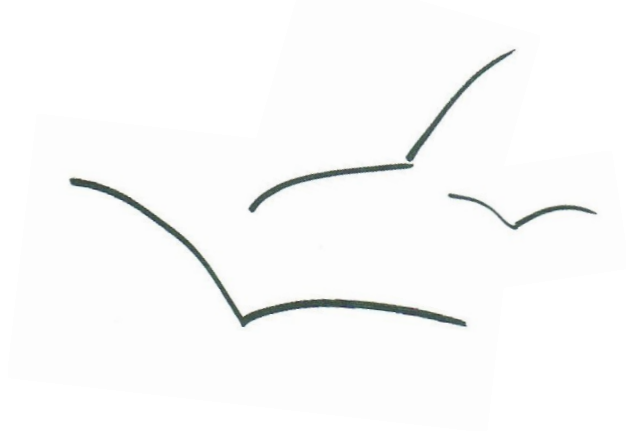
10,55

Kalter Vorspeisenmix

für zwei Liebhaber

14,25





WARME VORSPEISEN

Miesmuscheln

in herzhaftem Weißweinsud oder a la "Buzara"

9,90

Muscheltrilogie

in Weißwein Sud oder a la "Buzara"

12,80

Oktopus gegrillt

anbei Ruccola - Vogel Salat mit feinen Flusskrebse

11,90





NUDELN

Spaghetti nero
im Champagnersauce mit Garnelen

12,80

Tagliatelle der grünen Art
mit Früchten aus dem Meer

12,90

SUPPEN

Dalmatinische Fischsuppe
ganz klar

4,90

Suppe vom Rind
mit hausgemachten Nudeln oder mit Frittaten

3,50





FRISCHE FISCHE aus der VITRINE

Steinbutt (Romb)

Knurrhahn (Lastavica)

Zahnbrasse (Zubatac)

Goldbrasse (Komarca)

Wolfsbarsch (Lubin)

1 dag a 0,50

Drachenkopf (Skrpina)

St. Petersfisch (Kovac)

Angler (Grdobina)

Seezunge (List)

1 dag a 0,60

Hummer (Hlap)

(nur nach Vorbestellung)

1 dag a 0,85

Salzkruste / in der Folie

1 dag a 0,60

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





FISCHSPEZIALITÄTEN

Fischplatte „Bodulo“

für zwei Personen

(gegrillter Lachs, Garnelen, Calamari, Anglerfilet, Scampi,
Muscheln und Tagesfisch mit Beilagen nach Wahl)

45,80

„Bodulo“ Krustentiere Teller

(3 st. gegrillte Garnelen, 3 st. Scampi und Muscheln
dazu geg. Zucchini, Melanzani und Paprika Tricolore)

25,00

Matrosenteller - der Klassiker

(Garnelen, Anglerfilet, Calamari mit Mangold und Kartoffeln
nach dalmatinischer Art)

19,90





Langustenschwänze

(für eine Person)

auf Bandnudeln im Tomaten-Fenchel Sauce

38,75

Portion Scampí nach Buzara Art

(für eine Person)

mit gerührtem Polenta

22,90

Calamari vom Rost

(mit Mangold und Kartoffeln nach dalmatinischer Art)

12,10

Norwegischer Lachs pochiert oder gegrillt

mit Julien Gemüse

15,40

Gedeck

1,80





FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Krone vom Weidelamm

mit Rosmarinkartoffeln und Fiolen

20,90

Rinderfilet

auf geschmortem Chiccore mit knusprigen Kartoffel

21,80

Medaillons vom Bioschweinderl

im Pilzsauce mit Reis

19,90





FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE

Gebackener Angler

mit Pommes frites

8,00

Kinderschnitzel gebacken

mit Pommes Frites

5,80

Spaghetti

in der Tomatensauce

5,80

KÄSE

Gemischte Käseplatte

für zwei Liebhaber

15,90

Gemischter Käseteller

8,90





SALATE

Blatt Salat

4,50

Vogelssalat

mit Kirschlordaiser

4,80

Ruccola Salat

mit gehobeltem feinsalzigem Parmesan

5,70

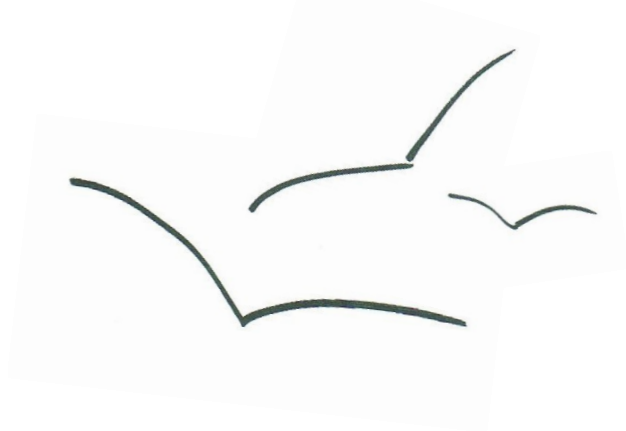
Gemischte Salat

4,70

Portion Oliven

5,90





DESSERT

Palatschinken Bodulo

4,60

Palatschinken mit hausgemachter Marillen- oder
Feigenmarmelade

4,70

Rozata

4,90

Feigen und Birnen im Dingac pochiert

5,30

Frücht Salat mit Maraschino

4,60

Gemischte kalte Nachspeise

6,90

