

Unsere Wirtshausklassiker:

Hausbeuscherl mit Serviettenknödel 14,-

**Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel, Veltliner und
Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl** 14,-

**Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel
mit Butterkartoffeln** 13,-

**Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter
Schnittlauchsauce** 16,-

**Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit
Petersilienkartoffeln, Erdäpfel – Blattsalat & Preiselbeeren** 17,-

**Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln oder gebackenes Hirn mit
Schnittlauchsauce** 13,-

**Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein mit frischem Kren und
Salzkartoffeln** 14,-

**Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck: Hausspeck, Aufstriche und
verschiedene Brotsorten, pro Person 3,90**

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Gedeck nur Tischweise servieren.

Vorspeisen

**Lauwarmer Rehleberkäse auf Sherry-Pfefferisolen mit Weichseln 12,-
dazu Weingartenpfirsichchutney**

**„Senf-Ei“ auf hausgemachter Gemüsemayonnaise 12,-
mit Beinschinken, Senfsauce und Wasabikaviar**

**Karamelisierter Ziegenfrischkäse von Robert Paget 12,-
auf marinierten Frühlingswiesenkräuter, Radieschenmarmelade und
Weingarten-Verjuseis**

**Gratinierte Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) in würziger Knoblauch-
Kräuterbutter auf Salbei-Crostini, dazu knusprige Calamari 14,-**

Suppen:

**Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl mit Frittaten, Leberknödel oder
Fleischstrudel 4,90**

Cremige Liebstockelsuppe mit faschiertem Butterschnitzerl 5,90



Samstag & Sonntag mittags ofenfrisches Schweinsbrat´l mit Erdäpfelknödel und Krautsalat - solange der Vorrat reicht!!!!

Hauptspeisen

Rote Rüben-Gnocchi mit grünem Spargel, Safrancreme und Nussbutterschaum 17,-

Gebratener Neusiedlersee Zander auf grünem Gazpacho Gemüse mit Steingarnele auf knusprigen Erdäpfel-Topfencannelloni 24,-

Geschmorte Rehbockschulter im Scharlotten-Schwarzbiersafterl, Erdrübenragout und Erdäpfel-Mohnschupfnudeln 24,-

Rosa gebratenes Rehbockfilet auf Mokka-Portweinsauce dazu Solospargel mit Grapefruit-Vinaigrette und Süßkartoffelflan 28,-

Rosa gebratenes Rindsfilet im klassischem Peffersafterl, Bio-Austernpilz-Petersiliengröstel und knusprige Erdäpfel-Parmesanlangos 28,-

Ausgelöstes Freilandbackhenderl mariniert in Kräuter- Zitronen- Sauerrahm, Salatteller & hausgemachte Schnittlauchsauce 18,-



**Zum Einstimmen:
Ein Glas Rotweilikör, hausgemacht von unserem Chef 5,20**

Süßes

**Hauscremeschnitte
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren
6,50**

**Mürbteigtortel
gefüllt mit Lavendel-Verjuscreme
dazu marinierte Juni-Kirschen
gebranntes Baiser und Nougatcreme
10,90**

**Szomlauer Nockerl
nach Art des Hauses
mit Schoko- und Vanillesauce
10,90**

**Topfennockerl in Bröselbutter
mit hausgemachtem Marillenröster
10,90**

**Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss
8,20**

Die besten Käse von Robert Paget:

Klassische Variation 18,-

„Käsespielerei“ - würziger Käse mit süßen Akzenten 18,-