

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 Petersilkartoffeln** 13,-

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

**Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit
Petersilienkartoffeln, Salatteller & 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

**Marinierter lauwarmer Kalbskopf mit Wiesenkräutersalat,
Wachauer Marillen und Radieschen 12,-**

**Knusprige „Lasagne“ vom gebeiztem Saibling 12,-
mit Basilikumcreme und Zitronenmarmelade**

**Ziegenfrischkäse „Toblerone“ mit Haselnussknusper 12,-
Verjus-Paradeiser und Limetten Espuma**

**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**

Lauwarmer Gazpacho mit buttrigem Parmesannockerl 5,90

***Aufgrund der Hitze gibt's unser ofenfrisches Brat'l erst wieder
nach den Sommermonaten!!!***

Hauptspeisen

Knusprig gebackener Thymian-Bauerntopfen 17,-
auf fruchtigem Paradeis-Salbeiragout und karamellisierten Erbsen

Gebratenes Saiblings Filet auf hausgemachten Zitronen-Kapern Linguine 24,-
gebratener Steingarnele, Hummerbutter und Wasabikaviar

Rosa gebratener Hirschrücken mit Schalottenjus, Cassis 29,-
Karfiolcreme und wilder Brokkoli

Geschmorte Rindsbackerl mit sautierten Eierschwammerl 24,-
Semmel-Kirsch Auflauf und mariniertem Kohlrabi

Rosa gebratenes Rindsfilet mit im Heu gegartem Sellerie 28,-
knusprige Erdäpfel und Apfel

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

2erlei von der Schokolade und Marille
mit Marzipanschaum
10,90

Topfennockerl in Bröselbutter
mit hausgemachtem Marillenröster
10,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss
8,20

Hausgemachte Marillenknödel
Waldviertler Marillenknödeleis
und Marillenmarmelade
6,50
und per weiteres Stück
5,50

Die besten Käse von Robert Paget:

Klassische Variation **18,-**

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