

Jell's Abholkarte



Wie wird gekocht?

Alle Gerichte werden von uns frisch zubereitet, vakuumiert und kalt ausgegeben.

Das Essen dann zu Hause selbst aufwärmen (kleine Anleitung dabei) und, wie frisch im Wirtshaus serviert, genießen!!!

Wie funktioniert's?

Einfach am Vortag von 9 bis 14 Uhr über 02732/82345 oder gasthaus@amon-jell.at bestellen und zum vereinbarten Zeitpunkt abholen (Bestellungen über E-Mail nur mit Bestätigungsmail gültig!!!).

Wann kann abgeholt werden?

Samstag und Sonntag von 11:30 bis 13:30 Uhr

Was wird gekocht?

<i>Sellerie-Maronicremesuppe mit glacierten Maroni</i>	4,50
<i>Rindssuppe mit Frittatten</i>	3,50
<i>Wurzelfleisch von der Schweinsschulter mit frischem Kren und Salzerdäpfel</i>	10,-
<i>Boeuf Bourguignon (Rindsragout in würziger Erdrüben-Pilzsauce) dazu Walnuss-Schupfnudeln</i>	16,-
<i>Backhenderl im Kräutersauerrahm mariniert mit Erdäpfelsalat</i>	13,-
<i>Süßkartoffel-Apfel-Gratin mit Rieslingsamtsosserl</i>	10,-
<i>Zerlei Schokomousse (Valrhonaschokolade) im Glas</i>	5,50

Wirtshaus für z´Haus am Heiligen Abend

Gasthaus
JELL
Krems/Donau
seit 1897

Wir kochen Ihr Weihnachtsessen!!!

*Bis Freitag den 18.Dezember am besten über
gasthaus@amon-jell.at bestellen, am 22. oder
23.Dezember abholen und am Heiligen Abend genießen.*



Und was gibt´s zu Weihnachten?

Ganze Bratenstücke mit Beilagen und Saucen fertig
gekocht zum **Wärmen** für zu Hause



Gespickter Rindsbraten in Wurzel-Merlottsosserl
mit Maroni- Serviettenknödel



Gefüllte Kalbsbrust mit Semmel-Waldpilzfülle
im Salbei-Buttersafterl dazu Erbsenreis

Jungschweinskarree im Schwarzbiersafterl
mit Dörrzwetschken-Brez´n Knöderl



Preis bei jedem Braten 14,- pro Person

Jell's

Wirtshaus für z' Haus

<i>„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l</i>	<i>14,-</i>
<i>Marillenmarmelade hausgemacht</i>	
<i>125ml</i>	<i>4,-</i>
<i>225ml</i>	<i>6,50</i>
<i>„Krems schafft Zukunft“ Buch</i>	<i>34,90</i>
<i>Fleischermeister's</i>	
<i>Rotweinlikör 0,2l</i>	<i>10,-</i>
<i>Wermut 0,2l</i>	<i>10,-</i>
<i>Bio Weingartenpfirsich</i>	<i>5,-</i>
<i>Chutney 225ml</i>	
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein</i>	<i>6,50</i>
<i>220g</i>	
<i>Zwetschken-Ingwer Chutney 225ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Hausgemachter Zwetschkenröster 225ml</i>	<i>5,-</i>