



Unsere Öffnungszeiten:

*Dienstag bis Samstag  
von 11 bis 14:30 und 18 bis 23 Uhr*

Küchenzeiten:

*Jeweils von 11:30 bis 13:45 Uhr  
und 18 bis 21 Uhr*

## *Jell's Wirtshaus* *für z´Haus*

<i>Unser „Hausspeck“ nach altem Rezept ca. 200g</i>	<i>5,-</i>	
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 190g</i>	<i>6,50</i>	
<i>„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l</i>	<i>14,-</i>	
<i>Fleischermeister´s</i>	<i>Rotweinlikör 0,2l</i>	<i>10,-</i>
	<i>Wermut 0,2l</i>	<i>10,-</i>
<i>„Krems schafft Zukunft“ Buch</i>	<i>34,90</i>	

*Weitere saisonale und hausgemachte Köstlichkeiten finden Sie  
in unserer Vitrine!*

## Unsere Wirtshausklassiker:

<u>Hausbeuscherl</u> mit Serviettenknödel	15,-
<u>Geröstete Nierndl'n</u> mit Speck und Zwiebel, Veltliner und Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl	14,-
<u>Geröstete Leber im Natursafterl</u> von Majoran und Zwiebel mit Petersilkartoffeln	14,-
<u>Gebackener Kalbskopf</u> mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Schnittlauchsauce	16,-
<u>Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein</u> mit Petersilienkartoffeln, Salatteller & Preiselbeeren	17,-
<u>Geröstetes Hirn mit Ei</u> und Petersilienkartoffeln oder <u>gebackenes Hirn</u> mit Schnittlauchsauce	13,-
<u>Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein</u> mit frischem Kren und Salzkartoffeln	14,-

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck: Hausspeck, Aufstriche und  
verschiedene Brotsorten, pro Person 4,20***

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

### **Vorspeisen**

***Beef Tartar nach Art des Hauses mit Schalotten-Schwarzbier-Creme, 14,-  
gesalzener Butter, knusprigem Parmesanchip und Weißbrot***

***Crème Brûlée von Robert Paget's Ziegenfrischkäse, dazu eingelegte 14,-  
Gewürzfeigen, mariniertes Butternuss-Kürbis und gerösteten Haselnüssen***

***Punschkräpferl von der Gansleber mit fruchtiger Sauce Cumberland, 16,-  
eingelegten Apferl und knusprigem Butter-Brioche***

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

### **Suppen:**

***Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl mit Frittaten, 5,10  
Leberknödel oder Fleischstrudel***

***Crèmesupperl von der Petersilwurz'n 6,20  
mit hausgemachtem Tafelspitzravioli und eingelegten Babykarotten***

## Hauptspeisen

**Gebratenes Erdäpfel-Linsenbutterschnitzerl mit Zitronenthymian** 18,-  
**auf Topinamburcreme mit eingelegten Roten Rüben,  
Balsamicoafterl und knusprigen Rosmarin Erdäpfeln**

**Gebratener Mariazeller Alpensaibling** 29,-  
**auf samtigen Kürbis-Speckpüree mit Karotten-Ingwergemüse,  
dazu Nussbutter Schaum und Kaviar**

**Ragout vom Rehbock im Powidlsafterl, dazu Maronibuchteln** 24,-  
**und in Bröselbutter gewälzte Schwarzwurzel**

**Rosa gebratener Hirschrücken im Merlotsosserl** 29,-  
**auf geschmortem Haselnuss Sellerie, dazu warmer Birnen-  
Rotkrautsalat mit Speckgrammeln**

**Rosa gebratene Fasanenbrust im Speckmantel im Hagebuttensosserl** 28,-  
**auf Linsenragout, dazu kleine Selchfleischknöderl**

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

**Zum Einstimmen:**

***Martini Espresso (Vodka, Kahlua, Espresso)***

**10,90**

**Variationen von der Käseheldin**

**18,-**

## **Süßes**

**Hauscremeschnitte**

***Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren***

**6,50**

**Warmer Schoko -Mohnkuchen**

***Dirndlmarmelade, Lebkuchenmousse,***

***Vanilleeis und Schokosauce***

**10,90**

**Topfenknöderl**

***in Bröselbutter auf Waldheidelbeer-Ragout***

***und Nougatschaum***

**10,90**

**Sorbet**

***mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss***

**8,20**