



Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 120 Jahren in Familienbesitz.

Wir streben nicht nach Auszeichnungen, unser Ziel ist es, unsere Gäste mit allen Sinnen glücklich zu machen!

Laurent Amon & Team



Unsere Öffnungszeiten:

*Dienstag bis Samstag
von 11 - 14:30 und 18 - 22:30 Uhr*

Küchenzeiten:

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

Jell's Wirtshaus
für z' Haus

<i>Unser eigens geräucherter „Hauspeck“ nach altem Rezept ca. 200g</i>	<i>5,-</i>
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 190g</i>	<i>5,-</i>
<i>„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l</i>	<i>14,-</i>
<i>Fleischermeister's 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 Lieferanten:

Käse: Robert Paget, Diendorf am Kamp, Käseheldin Krems

Eier: Familie Kreimel, Gerersdorf, Bodenhaltung

Fleisch: Fleischerei Ellinger Krems und Manfred Höllerschmied

Gemüse: Familie Unfried sowie frisches Gemüse vom täglichen Grünmarkt

Wildfleisch: heimische Jäger

Fische: Decleva's Alpenfisch, Mariazell und Familie Aibler, Wien

Fruchtsäfte: Familie Altenriederer, Traisental

Marillennektar: Josef Dockner, Höbenbach

Brot: Familie Weichselbaum, Rohrendorf

Werte Gäste mit Nahrungsmittelintoleranz:

Sie als mündiger Gast wissen selbst am besten, welche Nahrungsmittel Sie vertragen und welche nicht!

Da bei uns täglich frisch gekocht wird, bereiten wir Ihnen Ihr Gericht mit den Lebensmitteln zu, die Sie unbedenklich zu sich nehmen können.

Bitte informieren Sie uns darüber falls Sie irgendwelche Unverträglichkeiten haben.

Haben Sie Vertrauen: unser oberstes Gebot ist es, unsere Gäste glücklich und zufrieden zu machen!

Ihr Gasthaus Jell Team

Unsere Wirtshausklassiker:

Hausbeuscherl mit Serviettenknödel

16,-

**Geröstete Nierndl'n im Veltlinerrahmsosserl
mit Speck, Zwiebel und knusprige Grammel Tascherl**

16,-

**Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel
mit Petersilerdäpfel**

15,-

**Gebackener Kalbskopf mit Petersilerdäpfel und
hausgemachter Sauce Tartar**

16,-

**Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit
Petersilerdäpfel, Salatteller & Preiselbeeren**

17,-

**„Cordon Bleu“, reichlich gefüllt mit Beinschinken und Gouda, dazu
Petersilerdäpfel, Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar**

22,-

Geröstetes Hirn mit Ei

oder

**Gebackenes Hirn mit Sauce Tartar
und jeweils Petersilerdäpfel**

14,-

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck
mit eigens geräuchertem Hausspeck, hausgemachter Leberpastete,
frischem Aufstrich und verschiedenen Brotsorten
pro Person 4,90***

Vorspeisen

***Beef Tartar nach Art des Hauses mit cremigem „Ei“-oli,
eingelegten Eierschwammerln, knusprigen Parmesanchip,
Röstzwiebel, Rotweinschalotten und Weißbrot*** **14,-**

Hausgemachte Fasanpastete im Walnussmantel **14,-**

oder

Karamellisierter Frischkäse von Robert Paget **14,-**

***jeweils mit Roter Rüben-Moccacreme, fruchtige Himbeermarmelade,
Himbeerknusper und Kürbiscarpaccio***

***Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) im Silberpfanderl mit
würziger Knoblauch-Kräuterbutter, knusprigen Calamari und Weißbrot*** **15,-**

Suppen:

***Kräftige Rindsuppe serviert im Kanderl mit Frittaten,
Fleischstrudel oder Milzschnitte*** **5,50**

***Samtige Apfel-Fenchelcremsuppe
mit hausgemachtem Erdäpfel-Kümmelstrudel*** **6,50**

Hauptspeisen

Gebratene Bauerntopfen-Erdäpfelbutterschnitzerl 19,-
auf frischem Ragout von Ochsenherzenparadeiser und Zucchini,
dazu Salbeiöl und Nussbutterschaum

Gebratener Mariazeller Alpensaibling 31,-
auf Rollgerstlcreme mit süß-saurer Kürbismarmelade,
Buttermilchschaum und Kaviar

Geschmorte „Fledermaus“ vom Weiderind 28,-
im Powidl-Senf-Merlottsosserl auf Käferbohnen-Kakaocreme
und eingelegte Portweifeigen

Altwiener Backfleisch vom Weiderind, 24,-
ingerieben mit Senf und Kren, dazu Petersilerdäpfel,
Salatteller und Preiselbeeren

Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber/ Pfaffstätten) 19,-
mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller
& hausgemachte Sauce Tartar

Zum Einstimmen:

Martini Espresso
(Vodka, Kahlua, Espresso)

10,90

Affogato
(Vanilleeis mit Espresso)

6,10

Süßes

Hauscremeschnitte
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren

6,50

Mohr im Hemd nach Art des Hauses
mit warmer Schokoladensauce, eingelegte
Hauszwetschken und Vanilleeis

10,90

Klassische Grießflammerie
auf hausgemachtem Zitronen- Hollerröster,
gebranntem Baiser und Waldbeereis

10,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss

8,20

Klassische Käsevariation
mit hausgemachtem Chutney und ofenfrischen Brot

18,-

Unsere Weine glasweise

<i>Hauswein, Grüner Veltliner, Lengenfeld, Herfried Kuna 2021</i>	<i>2,90</i>
<i>Grüner Veltliner Lössterrasse, Stadt Krems 2021</i>	<i>4,20</i>
<i>Grüner Veltliner DAC, Sax, Langenlois 2021</i>	<i>4,50</i>
<i>Grüner Veltliner, Obere Steigen, Huber, Traisental 2021</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2021</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanihof 2019</i>	<i>5,50</i>
<i>Riesling Federspiel, Bruck, Domäne Wachau 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Riesling Terrassen, Brandl, Kamptal 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Gelber Muskateller, Galgenberg, Schmid, Kremstal 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Chardonnay, Steinpoint, Malat, Kremstal 2021</i>	<i>6,10</i>
<i>Roter Traminer Reserve (trocken), Domäne Wachau, 2021</i>	<i>7,20</i>
<i>Blauer Zweigelt „Wirtshauswein“</i>	<i>3,90</i>
<i>Zweigelt Hedwighof, Niki Moser, Neusiedlersee 2020</i>	<i>6,50</i>
<i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2018</i>	<i>8,20</i>
<i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2019</i>	<i>6,80</i>
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2020</i>	<i>6,30</i>

<i>Römerquelle prickelnd/mild 0,3</i>	3,60
<i>Römerquelle still/mild 0,7</i>	5,-
<i>Römerquelle prickelnd 1L</i>	5,40
<i>Soda 1L</i>	5,40
<i>Apfelsaft 1/4</i>	3,60
<i>Traubensaft 1/4</i>	3,60
<i>Zwetschkensaft 1/4</i>	3,60
<i>Pfirsichsaft 1/4</i>	3,60
<i>Birnensaft 1/4</i>	3,60
<i>Marillennektar 1/4</i>	5,40
<i>Zwettler 0,2</i>	3,50
<i>Zwettler 0,3</i>	3,80
<i>Zwettler 0,5</i>	5,-
<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>	4,40
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>	4,90
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>	5,90
<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>	4,80
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	4,80
<i>Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1</i>	5,90
<i>Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1</i>	7,80
<i>Rieslingsekt – Jahrgangsekt, Propsteiweingut Eder 0,1</i>	7,10
<i>Sekt mit Marillenmark</i>	7,10
<i>Campari</i>	5,60
<i>Sherry trocken</i>	5,80
<i>Tees im Kanderl</i>	3,60
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitrone-Melisse, Waldbeere, Brennessel, Ingwertee, Früchteteemischung, Kräutermischung</i>	

Digestif

<i>Hausmarillenbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<i>6,10</i>
<i>Hausgelägerbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<i>6,10</i>
<i>Haustraubenbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<i>6,10</i>
<i>Riesling Auslese, Markus Huber 2015</i>	<i>7,20</i>
<i>Dirndl Fam. Mayer</i>	<i>6,90</i>
<i>Himbeere vom Gölles</i>	<i>9,90</i>
<i>Hirschbirne vom Gölles</i>	<i>6,90</i>
<i>Grappa/Levi Serafino</i>	
<i>Barolo</i>	<i>7,90</i>
<i>Muscato</i>	<i>7,90</i>
<i>Portwein, van der Nieport</i>	<i>7,90</i>
<i>Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre</i>	<i>8,10</i>
<i>Domäne Wachau, Dürnstein</i>	
<i>Rum, Jamaica 2004, Plantation</i>	<i>6,90</i>
<i>Gin Tonic</i>	
<i>Reisetbauer + Thomas Henry</i>	<i>12,-</i>

Traditional dishes

<u>Wiener Schnitzel</u> (escalope from pork) with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney	17, -
<u>“Cordon Bleu”</u> filled with ham and cheese, parsley potatoes, mixed salad and homemade sauce tartar	22, -
<u>Roasted liver</u> with potatoes	15, -
<u>Roasted kidneys</u> with baked greaves-dumplings	16, -
<u>Traditional Austrian stew</u> from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings	16, -
<u>Baked calf head</u> with parsley potatoes and homemade sauce tartar	16, -
<u>Roasted Brain</u> from pork with eggs and parsley potatoes or <u>baked brain</u> with parsley potatoes and sauce tartar	14, -

Starters:

If you wish we serve some homemade bacon, different spreads
and fresh bread
per Person 4,90

Beef Tartar with egg-cream, pickled chanterelles, 14, -
crispy parmesan chip, crispy onions, red wine shallots and white bread

Homemade pheasant pate in walnut coat 14, -

Or

Caramelized Cream cheese from our local farmer 14,-
on red beet- coffee cream with fruity raspberry jam,
raspberry crunch and pumpkin carpaccio

Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy 15,
calamari and white bread

Soups:

Clear beef soup with sliced pancakes, spleen toast or meat-strudel 5,10

Velvety apple- fennel soup with homemade potato- caraway strudel 6,20

Main dishes:

Roasted cottage cheese- potato patty on fresh tomato- zucchini ragout with sage- oil and nut- butter foam 19, -

Roasted char filet on pearl barley cream with pumpkin jam, buttermilk foam and caviar 31, -

Braised beef spider steak in plum jam-mustard-red wine sauce, on runner bean- cocoa cream and pickled port wine figs 28, -

Baked gab steak, rubbed in mustard and horseradish, with cranberry chutney, salad and parsley potatoes 24,-

Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & homemade chives sauce 19, -

Desserts:

<u>Homemade puff pastry</u> with vanilla cream and whipped cream	6,50		
<u>Homemade chocolate cake</u> with warm chocolate sauce, vanilla ice cream and pickled plums	10,90		
<u>Semolina -flummery</u> on homemade elderberry- lemon ragout, roasted meringue and forest berry ice cream	10,90		
<u>Sorbet</u> with Jell Santé or vodka infusion	8,20		
<u>Martini espresso</u> (vodka, Kahlua, espresso)	10,90		
<u>Affogato</u>	6,10		
<u>Ice cream:</u> Vanilla	Poppyseed	per Portion	2,30
Chocolate	Apple		
Hazelnut	Strawberry-buttermilk		
Raspberry			
<u>Classic cheese variation</u>, from our local farmer`s	18, -		