



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 **14,-**
***mit Pfefferdottercreme, Senfkaviar, Schalotten-Chip
und Weißbrot***

Punschkrapferl von der Gansleber **16,-**
***mit eingelegten Quitten, gebrannten Haselnüssen
und fruchtiger Dirndl-Wermutsosse***

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

Suppen:

Kräftige Rindsuppe serviert im Kanderl **5,80**
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Butternockerl

Apfel-Rotkrautsamtsupperl **6,80**
mit Brioche-Marioni Scheiterhaufen

Hauptspeisen

<u>2erlei vom Karfiol</u> Gebacken im Walnussmantel und cremiges Karfiolpüree, dazu süß-saurer Kürbis und Moccasosserl	19,-
<u>Gebratener Mariazeller Alpensaibling</u> mit warmer Zitronenbutter auf cremigen Grünkern-Vanillerisotto, glacierten Roten Rüben und frischem Kren	31,-
<u>Rosa gebratener Wildschweintrücker</u> im Schalotten-Sensosserl auf Alt-Wiener Specklinsen und kleinen Wildschwein-Weichselknöderl	29,-
<u>Ragout von der Rehschulter</u> im Schwarzbier-Kümmelsafterl mit knusprigen Selchspeckgrammeln hausgemachten Mohnschupfnudeln und eingelegten Zweigeltbirnen	26,-
<u>Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber/ Pfaffstätten)</u> mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar	19,-

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

Klassischer Mohr im Hemd
**mit warmer Schokoladensauce,
Schlagobers und Vanilleeis**

10,90

Malakoffnockerl nach Art des Hauses
**auf Apfel- Zimtkompott, Lebkucheneis
und Eierlikörsosserl**

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>4,50</i>
<i>Grüner Veltliner DAC, Sax, Langenlois 2021</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner, Obere Steigen, Huber, Traisental 2021</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2021</i>	<i>5,30</i>
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanihof 2019</i>	<i>5,50</i>
<i>Riesling Federspiel, Bruck, Domäne Wachau 2021</i>	<i>6,20</i>
<i>Riesling Terrassen, Brandl, Kamptal 2021</i>	<i>6,20</i>
<i>Gelber Muskateller, Galgenberg, Schmid, Kremstal 2021</i>	<i>6,20</i>
<i>Chardonnay, Steinpoint, Malat, Kremstal 2021</i>	<i>6,20</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 2017</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, Fruchteemischung, 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 pepper-yolk cream, mustard caviar,
shallot-chips and white bread** 14, -

**Goose liver punch cake
with pickled quince, roasted hazelnuts and fruity
cornel cherry- vermouth sauce** 16, -

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

Soups:

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or butter dumplings 5,80

Velvety apple- red cabbage soup with brioche- chestnut casserole 6,80

Main dishes:

**Baked cauliflower in a walnut coat and cauliflower cream
with pumpkin chutney and espresso sauce** 19, -

**Roasted char filet with lemon butter on creamy green
spelt- vanilla risotto, glazed red beet and fresh horseradish** 31, -

**Roasted wild boar saddle in shallot- mustard sauce on creamy
bacon lentils and wild boar- cherry dumplings** 29, -

**Braised venison ragout in dark beer- caraway sauce with bacon
greaves, homemade potato- poppyseed noodles
and pickled red wine pears** 26, -

**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 whipped cream	10,90		
<u>Homemade Malakoff dumplings</u> on apple- cinnamon ragout, gingerbread ice cream and eggnog sauce	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, -		