



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>14,-</i>
<i> Wermut 0,2l</i>	<i>14,-</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: Familie Haimel aus Traismauer

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**

18,-

**„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**

15,-

***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 16,-
***mit Pfefferdottercreme, Senfkaviar, Schalotten-Chip
und Weißbrot***

2erlei aus dem Wasser 16,-
***Eingelegter Matjes und Räucherforellenmousse
mit Apfel-Zwiebelsalat, Wasabi-Sauerrahmsosserl
und gebrannten Pistazien***

Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) 16,-
***im Eisenpfanderl mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter,
knusprigen Calamari und Weißbrot***

Suppen:

Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl 5,90
mit Frittaten, Schinkenschöberl oder Tiroler Speckknöderl

Karfiolsamtsupperl mit Sesam-Blätterteigstangerl und Petersilöl 6,90

Hauptspeisen

<u>Waldvierter Erdäpfel-Schupfnudeln</u> mit Wiesenchampignons in Butter, dazu Petersilienpürree und gereifter Bergkäse	19,-
<u>Knusprig gebratene Lachsforelle</u> von Familie Haimel aus Traismauer mit warmer Zitronenbutter auf cremigen Kohlrabirahmgemüse, Buttererbsencreme und marinierte Grapefruit	32,-
<u>Über Buchenholz g´selchtes Kaiserfleisch</u> vom Waldviertler Hausschwein mit kleinen Grammelknöderl auf Rahmsauerkraut und Alt-Wiener Specklinsen	24,-
<u>Rosa gebratene Schnitte vom „Hüferl“</u> im klassischen Pfeffer-Weinbrandoberssossierl mit sautierten Mandelkohlsprossen und Zwiebel-Speckgugelhupf	29,-
<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

7,50

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

11,90

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

10,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss

9,20

Klassische Käsevariation mit hausgemachtem Chutney und ofenfrischen Brot

18,-

Unsere Weine glasweise

<i>Hauswein, Grüner Veltliner, Lengsfeld, Herfried Kuna 2021</i>	<i>2,90</i>
<i>Grüner Veltliner Lössterrasse, Stadt Krems 2022</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 Urbanhof 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, Fruchteeemischung, 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	18, -
<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 16, -

Pickled matjes and smoked trout mousse with apple- onion salad,
wasabi- sour cream sauce and caramelized pistachios 16, -

Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy
calamari and white bread 16 -

Soups:

Clear beef soup with sliced pancakes, ham sponge cake or
bacon bread dumplings 5,90

Velvety cauliflower soup with puff pastry- sesame sticks
and parsley pesto 6,90

Main dishes:

Homemade potato noodles with wild button mushrooms, parsley cream and aged mountain cheese 19, -

Roasted salmon trout filet with lemon butter on creamy cabbage turnip, butter-peas cream and marinated grapefruit 32, -

Cooked and smoked pork belly with potato- greaves dumplings on sour cream- pickled cabbage and creamy bacon lentils 24, -

Roasted sirloin steak in pepper- brandy sauce with sauteed almond- brussel sprouts and onion bacon- bundt cake 29, -

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	7,50		
<u>Homemade chocolate cake</u> with warm chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream	11,90		
<u>Homemade Malakoff dumplings</u> on apple- cinnamon ragout, hazelnut sauce and eggnog sauce	10,90		
<u>Sorbet</u> with Jell Santé or vodka infusion	9,20		
<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, -		