



Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 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>6,50</i>
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 190g</i>	<i>6,-</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

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 Aibler, Wien

Fruchtsäfte: Familie Altenriederer, Traisental

Marillennektar: Josef Dockner, Höbenbach

Brot: Familie Weichselbaum, Rohrendorf

Kaffee: Kaffee Campus, Krems

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

17,-

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

17,-

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

16,-

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

18,-

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

19,-

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

23,-

Geröstetes Hirn mit Ei

oder

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

16,-

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck
mit eigens geräuchertem Hausspeck, hausgemachter Leberpastete,
frischem Aufstrich und verschiedenen Brotsorten
pro Person 5,90***

Vorspeisen

Beef Tartar nach Art des Hauses **17,-**
***mit Kürbiskern- Aioli, eingelegte Kräuterseitlinge
aus dem Weinviertel, Knusperzwiebel und Weißbrot***

In Lavendelsalz gebeizter Zander **17,-**
***mit Buttermilch-Zitronenmelissensosserl auf Kohlrabi-
Rhabarbertatar mit Topfen und Dillöl***

Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) **17,-**
***im Eisenpfanderl mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter,
knusprigen Calamari und Weißbrot***

Suppen:

Kräftige Rindsuppe serviert im Kanderl **6,30**
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Tiroler Speckknöderl

**Samtiges Spargelcremesupperl mit Brennessel-Butternockerl
und Walnussöl** **7,50**

Hauptspeisen

<u><i>Frischkäse von Robert Paget mit Brennesseln im Blätterteig auf Buttererbsencreme und Frühlingkohlrabirahmgemüse</i></u>	22,-
<u><i>Knusprig gebratenes Zanderfilet auf cremigem Spargelrahmgulasch mit gestampften Kipfler Erdäpfeln in der Schale dazu knusprige Jungzwiebel im Rieslingbackteig</i></u>	36,-
<u><i>Geschmorte Maibockschulter im Weichsel- Schalotten-Merlottsafterl mit eingelegtem Süßweinspargel, Topfengrießknödel und Knuspergrammeln</i></u>	31,-
<u><i>Rosa gebratenes Tartar vom Maibock im Salbei- Buttersafterl auf cremigem Naturreis- Waldmeisterrisotto, sautiertem Mangold und Rhabarber- Schalottenmarmelade</i></u>	29,-
<u><i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber/ Pfaffstätten) mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar</i></u>	21,-

Zum Einstimmen:

Martini Espresso
(Vodka, Tia Maria, Espresso)

11,50

Affogato
(Vanilleeis mit Espresso)

6,90

Süßes

Hauscremeschnitte
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren

8,10

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

12,50

Topfenockerl nach altem Hausrezept
**in Butterbrösel auf hausgemachtem
Erdbeer-Zitronensosserl**

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, Lengenfeld, Herfried Kuna 2021</i>	<i>2,90</i>
<i>Grüner Veltliner Lössterrasse, Stadt Krems 2022</i>	<i>4,80</i>
<i>Grüner Veltliner DAC, Sax, Langenlois 2022</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2022</i>	<i>5,80</i>
<i>Grüner Veltliner Wieden, Salomon 2021 (aus der Magnum)</i>	<i>6,-</i>
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanihof 2019</i>	<i>5,80</i>
<i>Riesling Federspiel, Bruck, Domäne Wachau 2021</i>	<i>6,60</i>
<i>Riesling Terrassen, Brandl, Kamptal 2021</i>	<i>6,60</i>
<i>Gelber Muskateller, Galgenberg, Schmid, Kremstal 2021</i>	<i>6,60</i>
<i>Chardonnay, Steinpoint, Malat, Kremstal 2021</i>	<i>6,60</i>
<i>Blauer Zweigelt „Wirtshauswein“</i>	<i>3,90</i>
<i>Zweigelt Hedwighof, Niki Moser, Neusiedlersee 2020</i>	<i>6,90</i>
<i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2017</i>	<i>8,60</i>
<i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2019</i>	<i>6,80</i>
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2021</i>	<i>6,90</i>

<i>Römerquelle prickelnd/mild 0,3</i>	4,10
<i>Römerquelle still/mild 0,7</i>	5,90
<i>Römerquelle prickelnd 1L</i>	6,50
<i>Soda 1L</i>	5,60
<i>Apfelsaft 1/4</i>	4,10
<i>Traubensaft 1/4</i>	4,10
<i>Zwetschkensaft 1/4</i>	4,10
<i>Pfirsichsaft 1/4</i>	4,10
<i>Birnensaft 1/4</i>	4,10
<i>Marillennektar 1/4</i>	5,90
<i>Zwettler 0,2</i>	4,10
<i>Zwettler 0,3</i>	4,50
<i>Zwettler 0,5</i>	5,70
<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>	5,10
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>	5,50
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>	6,50
<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>	5,40
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	5,40
<i>Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1</i>	6,20
<i>Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1</i>	8,40
<i>Rieslingsekt – Jahrgangsekt, Propsteiweingut Eder 0,1</i>	8,10
<i>Sekt mit Marillenmark</i>	8,10
<i>Campari</i>	6,40
<i>Sherry trocken</i>	6,40
<i>Tees im Kanderl</i>	4,50
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitrone-Melisse, Waldbeere, Brennessel, Ingwertee, Früchteteemischung, Kräutermischung</i>	

Digestif

<i>Hausmarillenbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<i>6,90</i>
<i>Hausgelägerbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<i>6,90</i>
<i>Grüner Veltliner Eiswein, Türk, Stratzing 2021</i>	<i>8,50</i>
<i>Dirndl Fam. Mayer</i>	<i>7,60</i>
<i>Himbeere vom Gölles</i>	<i>10,20</i>
<i>Hirschbirne vom Gölles</i>	<i>7,60</i>
<i>Grappa/Levi Serafino</i>	
<i>Barolo</i>	<i>8,50</i>
<i>Muscato</i>	<i>8,50</i>
<i>Portwein, van der Nieport</i>	<i>8,50</i>
<i>Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre</i>	<i>8,90</i>
<i>Domäne Wachau, Dürnstein</i>	
<i>Rum, Jamaica 2004, Plantation</i>	<i>8,90</i>
<i>Gin Tonic</i>	
<i>Reisetbauer + Thomas Henry</i>	<i>13,10</i>

Traditional dishes

<u>Wiener Schnitzel</u> (escalope from pork) with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney	19, -
<u>“Cordon Bleu”</u> filled with ham and cheese, parsley potatoes, mixed salad and homemade sauce tartar	23, -
<u>Roasted liver</u> with potatoes	16, -
<u>Roasted kidneys</u> with baked greaves-dumplings	17, -
<u>Traditional Austrian stew</u> from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings	17, -
<u>Baked calf head</u> with parsley potatoes and homemade sauce tartar	18, -
<u>Roasted Brain</u> from pork with eggs and parsley potatoes or <u>baked brain</u> with parsley potatoes and sauce tartar	16, -

Starters:

If you wish we serve some homemade bacon, different spreads
and fresh bread
per Person 5,90

**Beef Tartar with pumpkin seed- aioli, pickled
king oyster mushrooms, crispy onions and white bread** 17, -

**Zander filet pickled in lavender salt with buttermilk- lemon
balm sauce on cabbage turnip- rhubarb tartar with
curd cheese and dill oil** 17, -

**Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy
calamari and white bread** 17, -

Soups:

**Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel cake or
bacon bread dumplings** 6,30

**Velvety asparagus soup with stinging nettle- butter dumplings
and walnut-oil** 7,50

Main dishes:

**Cream cheese from our local farmer with stinging nettle in puff pastry 22, -
on butter pea cream and spring cabbage turnip- cream vegetable**

**Roasted zander filet auf creamy asparagus- goulash with 36, -
smashed potatoes and spring onions fried in Riesling batter**

**Braised venison in morello cherry- shallot- merlot sauce 31, -
with pickled sweet wine asparagus, curd cheese- semolina
dumplings and crispy greaves**

**Medium roasted venison tartar in sage-butter sauce on 29, -
creamy brown rice- woodruff risotto, sauteed butter-
chard and rhubarb jam**

**Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, 21, -
mixed salad & homemade chives sauce**

Desserts:

<u>Homemade puff pastry</u> with vanilla cream and whipped cream	8,10	
<u>Homemade chocolate cake</u> with warm chocolate sauce, vanilla ice cream and whipped cream	12,50	
<u>Homemade curd dumpling</u> in buttered bread crumbs with strawberry- lemon sauce	10,90	
<u>Sorbet</u> with Jell Santé or vodka infusion	9,20	
<u>Martini espresso</u> (vodka, Tia Maria, espresso)	11,50	
<u>Affogato</u>	6,90	
<u>Ice cream:</u> Vanilla	Poppyseed	per portion 2,80
Chocolate	Black currant	
Hazelnut	Strawberry-buttermilk	
Raspberry		
<u>Classic cheese variation</u>, from our local farmer`s	18, -	