



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      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 mit Serviettenknödel</u>	15,-
<u>Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel, Veltliner und Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl</u>	14,-
<u>Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel mit Petersilkartoffeln</u>	14,-
<u>Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Schnittlauchsauce</u>	16,-
<u>Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit Petersilienkartoffeln, Salatteller &amp; Preiselbeeren</u>	17,-
<u>„Cordon Bleu“, reichlich gefüllt mit Beinschinken und Gouda, dazu Petersilkartoffeln, Salatteller &amp; hausgemachte Schnittlauchsauce</u>	22,-
<u>Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln oder gebackenes Hirn mit Schnittlauchsauce</u>	13,-
<u>Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein mit frischem Kren und Salzkartoffeln</u>	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 Speckmarmelade,  
Butter, knusprigem Schwarzbrotchip und Weißbrot*** **14,-**

***Gebackenes Freilandei mit Senfkaviar  
auf Petersilwurz´n- Creme und Wasabi-Sauerrahmsosserl*** **14,-**

***Hausgeräuchertes Enten-Roastbeef auf cremigem Apfel- Sellerie  
Salat dazu, süß-würziges Preiselbeersosserl und geröstete Walnüsse*** **16,-**

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

### **Suppen:**

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

***Klassisches Veltliner-Zwiebelsupperl mit  
überbackenem Rahmbriebroterl*** **6,20**

## Hauptspeisen

<b><u>Mit Bauerntopfen und Karotten gefüllte Krautroulade</u> auf Schalotten- Birnenragout im Madeira- Buttersafterl mit knuspriger Topinambur</b>	<b>18,-</b>
<b><u>Gebratener Mariazeller Alpensaibling</u> auf samtiger Käferbohnencreme mit Variation vom gebratenen Mais, Johannisbeerchutney und Kaviar</b>	<b>29,-</b>
<b><u>Geschmortes Haxerl von der Barberieente</u> auf Apfel-Rotkraut mit gebratenen Mandelkohlsprossen und Dirndl- Armer Ritter</b>	<b>24,-</b>
<b><u>Rosa gebratener Wildschweintrücken</u> im Merlotafterl auf Erdäpfel-Senfpurree mit Apfel und Zwiebel, dazu in Thymianbutter sautierte Buchenpilze und Paprikaschoten</b>	<b>27,-</b>
<b><u>Rosa gebratener Kruspelspitz</u> im sämigen Honig-Tresterbrandsosserl, rote Schmorzwiebeln und Kürbisgugelhupf</b>	<b>28,-</b>
<b><u>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</u> mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, Salatteller &amp; hausgemachte Schnittlauchsauce</b>	<b>18,-</b>

**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**

**Weißer Schokokuchen**  
***mit Haselnusscreme, Ribisel, Sauerrahmousse***  
***und Topfen-Heidelbeereis***  
**10,90**

**Mohn-Marzipanknöderl**  
***in Bröselbutter auf Johannisbeerragout***  
**10,90**

**Sorbet**  
***mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss***  
**8,20**