



*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 11:30 - 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 selbst geräucherter „Hausspeck“ 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>

## **Unsere Lieferanten:**

**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: Teichwirtschaft Haberzeth, Jaidhof**

**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 Petersilerdäpfel**

**17,-**

**Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel  
und ofenfrischem Schwarzbrot**

**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 selbst geräuchertem Hausspeck, hausgemachter Leberpastete,  
frischem Aufstrich und verschiedenen Brotsorten  
pro Person 5,90***

***Bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir unser Gedeck nur tischweise servieren  
und bei größeren Gruppen nur Gesamtrechnungen legen!!!***

### **Vorspeisen**

**Beef Tartar nach Art des Hauses** **17,-**  
***mit geräuchertem Erdäpfel-Aioli, hausgemachtem Kürbis-Birnenchutney,  
knusprigen Bergkäse und Weißbrot***

**Eingelegte Portwein-Feigen aus Rohrendorf** **17,-**  
***auf Honig-Senf Radicchio mit Trester-Rosinen  
und gebrannten Haselnüssen***

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

### **Suppen:**

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

**Samtige Waldviertler Erdäpfelrahmsuppe mit Eierschwammerl** **7,50**

## Hauptspeisen

<u>Hausgemachte Schafkäse-Topfennockerl</u> <i>in Kürbiskern-Butterbrösel auf lauwarmen Ochsenherz-Paradeiser, roter Spitzpaprikacreme und Mohnvinaigrette</i>	22,-
<u>Knusprig gebratenes Regenbogenforellenfilet</u> <i>mit fruchtigem Campari-Blutorangensosserl, karamellisierter Zuckermaiscreme und sautierter Rucola &amp; Radieschen</i>	32,-
<u>Über Nacht geschmorte Rinderrippe vom Weiderind</u> <i>im Kakao-Pfeffersosserl, marinierten Roten Rüben, hausgemachten Rahmzipferl mit Powidl und Knuspergrammeln</i>	29,-
<u>Klassischer Rostbraten vom Weiderind</u> <i>im Steinpilzrahmsosserl mit Serviettenknödel</i>	31,-
<u>Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber / Pfaffstätten)</u> <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller &amp; hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i>	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**

**Lauwarme Apfelstrudel-Lasagne**  
**mit hausgemachtem Vanille-Espuma,**  
**eingelekten Rum-Rosinen und Topfeneis**  
**12,90**

**Hausgemachte Zwetschkenknödel (Wartezeit ca. 20min)**  
**mit Zwetschkenmarmelade**  
**per Stk. 5,40**

**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 2022</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 Am Berg, Bernhard Ott 2022 (aus der Magnum)</i>	<i>6,-</i>
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanihof 2020</i>	<i>5,80</i>
<i>Riesling Federspiel, Bruck, Domäne Wachau 2022</i>	<i>6,60</i>
<i>Riesling Terrassen, Brandl, Kamptal 2021</i>	<i>6,60</i>
<i>Gelber Muskateller, Galgenberg, Schmid, Kremstal 2022</i>	<i>6,60</i>
<i>Chardonnay, Steinpoint, Malat, Kremstal 2022</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 2019</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>



## Unser Hauswasser

*In Gedanken an unsere Umwelt bieten wir Ihnen durch unsere  
hauseigene Filteranlage belebtes Wasser mit oder ohne  
Kohlensäure an.*

<i>Still</i>	<i>0,5/ 1L</i>	<i>2,-/ 4,-</i>
<i>Prickelnd</i>	<i>0,5/ 1L</i>	<i>2,90/ 5,60</i>

<i>Apfelsaft ¼</i>	<i>4,10</i>
<i>Traubensaft ¼</i>	<i>4,10</i>
<i>Zwetschkensaft ¼</i>	<i>4,10</i>
<i>Pfirsichsaft ¼</i>	<i>4,10</i>
<i>Birnensaft ¼</i>	<i>4,10</i>
<i>Marillennektar ¼</i>	<i>5,90</i>
<i>Zwettler 0,2</i>	<i>4,10</i>
<i>Zwettler 0,3</i>	<i>4,50</i>
<i>Zwettler 0,5</i>	<i>5,70</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>	<i>5,10</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>	<i>5,50</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>	<i>6,50</i>
<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>	<i>5,40</i>
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	<i>5,40</i>
<i>Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1</i>	<i>6,20</i>
<i>Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1</i>	<i>8,40</i>
<i>Rieslingsekt – Jahrgangsekt, Propsteiweingut Eder 0,1</i>	<i>8,10</i>
<i>Sekt mit Marillenmark</i>	<i>8,10</i>
<i>Campari</i>	<i>6,40</i>
<i>Sherry trocken</i>	<i>6,40</i>
<i>Tees im Kanderl</i>	<i>4,50</i>
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitrone-Melisse, Waldbeere, Brennessel, Ingwertee, Früchteteemischung, Kräutermischung</i>	

## Digestif

<i>Hausmarillenbrand, ca. 30 Jahre gereift</i>	<i>6,90</i>
<i>Hausgelägerbrand, ca. 30 Jahre gereift</i>	<i>6,90</i>
<i>Beerenauslese Cuvee, Kracher, Illmitz 2019</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>late bottled vintage</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**

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

## **Starters**

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

**Beef Tartar** with smoked potato-aioli,  
homemade pumpkin-pear chutney,  
crispy mountain cheese and white bread 17, -

**Pickled port wine-figs gratinated with brie**  
on brandy raisins and roasted hazelnuts 17, -

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

## **Soups**

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

**Velvety potato cream soup with chanterelles** 7,50

## **Main dishes**

<b><u>Homemade feta cheese-curd dumplings</u></b> in pumpkinseed-butter crumbs on lukewarm marinated tomatoes, paprika cream and poppyseed vinaigrette	<b>22, -</b>
<b><u>Roasted rainbow trout filet</u></b> with fruity Campari-blood orange sauce on sauteed rucola and radish and caramelized sweetcorn crème	<b>32, -</b>
<b><u>Braised Short Rib</u></b> with cocoa-pepper sauce, marinated red beet, plum jam ravioli and crunchy greaves	<b>29, -</b>
<b><u>Classic rib eye steak braised in boletus cream sauce</u></b> with bread dumplings	<b>31, -</b>
<b><u>Deep fried chicken</u></b> marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	<b>21, -</b>

## Desserts

<u>Homemade puff pastry</u> with vanilla cream and whipped cream	8,10	
<u>Lukewarm apple strudel lasagne</u> with homemade vanilla-espuma, pickled rum-raisins and curd ice cream	12,90	
<u>Homemade plum dumplings</u> with plum jam	per piece 5,40	
<u>Sorbet</u> with Jell Santé or vodka infusion	9,20	
<u>Martini espresso</u> (vodka, Tia Maria, espresso)	11,50	
<u>Affogato</u> (vanilla ice cream with espresso)	6,90	
<u>Ice cream:</u> Vanilla	Poppyseed	per portion 2,80
Chocolate	Black currant	
Hazelnut	Strawberry	
Raspberry		
<u>Classic cheese variation</u> , from our local farmer`s	18, -	