



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 Knoblauch-Aioli, hausgemachtem Kürbis-Birnenchutney,
knusprigen Bergkäse und Weißbrot***

Punschkraperl von der Gansleber **17,-**
mit eingelegten Portweifeigen, Dirndlsosserl und Briochechip

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

Samtige Karfiolcremesuppe **7,50**
mit Walnussöl und reschem Kümmelstangerl

Hauptspeisen

<u><i>Dinkelscheiterhaufen vom Butternusskürbis</i></u> <i>mit kräftigem Bergkäse auf Apfel-Scharlottencreme, Schnittlauchöl und Röstzwiebel</i>	23,-
<u><i>Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet</i></u> <i>auf cremigem Rollgerstl- Steinpilzrisotto mit in Butter geschwenktem Babyspinat, Kürbisrahmsosserl und Wasabikaviar</i>	32,-
<u><i>Geschmortes Ragout von der Rehschulter</i></u> <i>im Merlot- Wacholdersafterl mit fruchtigem Hollerröster, Eierschwammerl-Topfen-Grießstrudel und Prosciuttochip</i>	29,-
<u><i>Rosa gebratenes Fasanenbrustfilet im Selchspeckmantel</i></u> <i>im Hagebuttensosserl auf Alt-Wiener Specklinsen und kleinen Erdäpfel-Grammelknödeln</i>	31,-
<u><i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber / Pfaffstätten)</i></u> <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller & 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

Waldviertler Graumohnkoch
mit eingelegten Gewürzbirnen,
warmes Schokososserl und Vanilleeis
12,90

Topfennockerl nach altem Hausrezept
in Butterbrösel auf hausgemachter Zwetschkenmarmelade
11,90

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 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 Urbanhof 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 2021</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 – Jahrgangssekt, 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 vom Sonnentor</i>	<i>4,50</i>
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitrone-Melisse, Waldbeere, Brennnessel, Kamille, 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 late bottled vintage</i>	<i>8,50</i>
<i>Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre Domäne Wachau, Dürnstein</i>	<i>8,90</i>
<i>Rum, Jamaica 2004, Plantation</i>	<i>8,90</i>
<i>Gin Tonic 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 crispy bread	16, -
<u>Roasted kidneys</u> with parsley potatoes	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 smoked garlic-aioli,
homemade pumpkin-pear chutney,
crispy mountain cheese and white bread** 17, -

**Goose liver punch cake with pickled port wine figs,
cornel cherry sauce and crispy brioche chip** 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 cauliflower soup with walnut oil and crispy caraway sticks 7,50

Main dishes

**Pumpkin-spelt-casserole with mountain cheese 23, -
on apple-shallot cream, chives oil and crispy onions**

**Roasted salmon trout filet 32, -
pearl barley- porcini(mushroom) risotto with
sauteed baby spinach, pumpkin sauce and wasabi caviar**

**Braised venison ragout in merlot- juniper sauce with fruity 29, -
elderberry compote chantarelles-curd-semolina
strudel and prosciutto chip**

**Roasted pheasant breast wrapped in smoked bacon 31, -
in rosehip sauce on bacon lentils with small
potato-greaves dumplings**

**Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, 21, -
mixed salad & pumpkinseed-aioli**

Desserts

Homemade puff pastry with vanilla cream and whipped cream 8,10

Warm poppyseed cake with pickled spiced pears,
homemade chocolate sauce and vanilla ice cream 12,90

Homemade curd dumpling in buttered bread crumbs with plum jam 11,90

Sorbet with Jell Santé or vodka infusion 9,20

Martini espresso (vodka, Tia Maria, espresso) 11,50

Affogato (vanilla ice cream with espresso) 6,90

Ice cream: Vanilla Poppyseed per portion 2,80
Chocolate Black currant
Hazelnut Strawberry
Raspberry

Classic cheese variation, from our local farmer`s 18, -