



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

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 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 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,
eingelegten Kräuterseitlingen und Weißbrot**

**Punschkräpferl von der Gansleber 17,-
mit eingelegten Portweinfleigen, 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**

Samtiges Rotkrautsupperl mit Apfel- Graukäsepolsterzipf 7,50

Hauptspeisen

<u><i>Cremiges Grünkern-Kürbisrisotto mit Datteln</i></u> <i>mit karamellisiertem Frischkäse von Robert Paget, dazu Salbeiöl und geröstete Buttermandeln</i>	23,-
<u><i>Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet</i></u> <i>auf Paprika-Kümmel-Dinkelkrautfleckerl mit Schwarzwurzelcreme, jungen Blattspinat und Wasabikaviar</i>	32,-
<u><i>Geschmortes Ragout von der Rehschulter</i></u> <i>im Merlot- Wacholdersafterl mit Dirndl- Preiselbeermarmelade, hausgemachten Maroni-Walnuss-Zimtschnecken und Speckchip</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 hausgemachtem Punschosserl
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 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 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 – 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 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</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

<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 parsley potatoes	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,
pickled king oyster mushroom 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 red cabbage soup with crispy apple- cheese ravioli 7,50

Main dishes

<u>Creamy green spelt- pumpkin risotto</u> with caramelized cream cheese, sage oil and roasted butter-almonds with dates	23, -
<u>Roasted salmon trout filet</u> with paprika- caraway-cabbage spelt noodles, baby spinach and wasabi caviar	32, -
<u>Braised venison ragout</u> in merlot- juniper sauce with cornelian cherry-cranberry jam, homemade chestnut-walnut- cinnamon rolls and bacon chips	31, -
<u>Roasted pheasant breast wrapped in smoked bacon</u> in rosehip sauce on bacon lentils with small potato-greaves dumplings	31, -
<u>Deep fried chicken</u> marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	21, -

Desserts

<u>Homemade puff pastry</u> with vanilla cream and whipped cream	8,10		
<u>Warm poppyseed cake</u> with pickled spiced pears, homemade chocolate sauce and vanilla ice cream	12,90		
<u>Homemade curd dumpling in buttered bread</u> crumbs with punch sauce	11,90		
<u>Sorbet</u> with Jell Santé or vodka infusion	9,20		
<u>Martini espresso</u> (vodka, Tia Maria, espresso)	11,50		
<u>Affogato</u> (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, -		