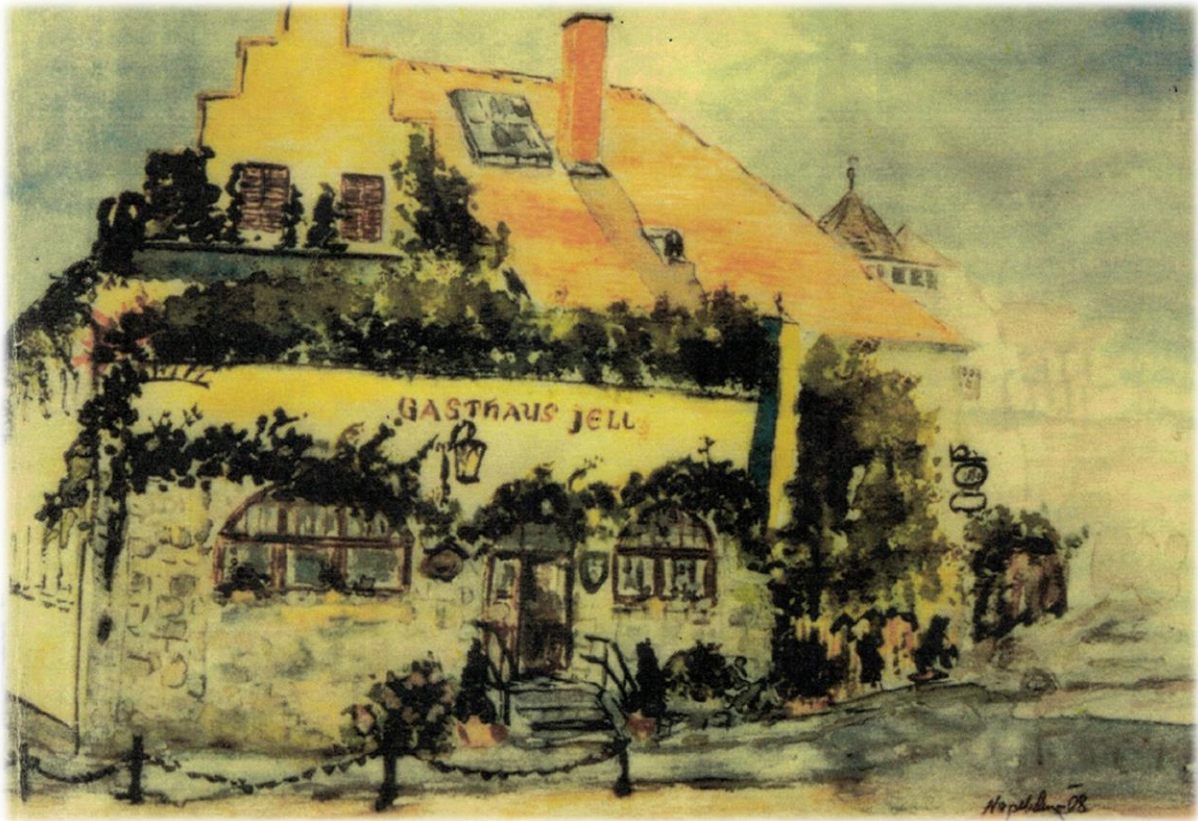




***Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt
ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in
Familienbesitz.***

***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>		6,50
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 190g</i>		6,-
<i>„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l</i>		14,-
<i>Fleischermeister's</i>	<i>Rotweinlikör 0,2l</i>	14,-
	<i>Wermut 0,2l</i>	14,-
<i>„Krems schafft Zukunft“ Buch</i>		34,90

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

Rosa gebratenes Roastbeef vom Hüferl 17,-
***auf lauwarmen, glaciertem Rotkraut mit Zerbitterschokolade,
gerösteten Haselnüssen und geräuchertem Sauerrahm-Aioli***

Panna Cotta vom Schaffrischkäse 17,-
***auf mit Himbeeressig mariniertem Radiccio,
dazu Blutorangen-Fenchel vinaigrette und Kletzenbrotchip***

Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) 18,-
***im Eisenpfanderl mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter,
gebackenen Kalbsbries Rosen und Weißbrot***

Suppen:

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

Weingartenknoblauchcremesupperl 7,50
mit knusprigen Schwarzbrotwürfel und frischer Petersilie

Immer wieder ein Klassiker:

gebratene Thun' n und Leberwurst
auf Rahmsauerkraut, dazu m'gebratene
Majoran-Erdäpfelscheiben 18,-

Und jeden Samstag:

Oberfrischer Schweinsbrat'l im
Kümmel-Knoblauch-Motusoftl
mit Walbranten Knödel & Krautseel
... solange der Vorrat reicht! ... 19,-

Wir verwenden in unserer Küche neben Oliven-
und Kürbiskeimöl ausschließlich Bio-Rapsöl
aus dem Valais!

Aus dem abgeholtem Alfett wird
Bio-Diesel für Landmaschinen produziert!

Hauptspeisen

Cremiges Rollgerstl-Bergkäserisotto im Wirsingblatt 23,-
mit in Butter gebratenen Kräuterseitlingen
und eingelegte Rotweifeigen

Knusprig gebratenes Welsfilet 32,-
mit warmer Zitronenpfefferbutter, gedämpftem Karfiol
in Walnussbutterbrösel, Curry-Karottencreme und Wasabikaviar

Klassisches Wurzelfleisch von der Schweinsschulter 22,-
mit frischem Kren und Kümmel-Laucherdäpfel

Rosa gebratenes Hirschrückenfilet 31,-
Im Holundersosserl, Maiscreme, gebackenen Wiesenchampignons
und Knuspergrammeln

Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber / Pfaffstätten) 21,-
mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller
& hausgemachtes Kürbiskern-Aioli

Unser Naturis vom Eisgrenzler
aus der Buckeligen Welt:

- Vanille
- Groumehn
- Johannisbeere
- Erdbeer
- Haselnuss
- Edelbitter-Schokolade-Hefermilch
- Himbeere

jckupel 2,80

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

Hausgemachte Buchteln mit Powidl
in warmer Vanillesauce
und Himbeereis vom Eisgreissler
12,90

Malakoffnockerl nach Art des Hauses
mit Karamellsosserl
und marinierten Rumbirnen
11,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss
9,20

Klassische Käsevariation mit hausgemachtem Chutney und ofenfrischen Brot
18,-

Unsere Weine glasweise

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

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>
---------------------------	-------------

*Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitrone-Melisse,
Waldbeere, Brennnessel, Kamille, Früchteteemischung,
Kräutermischung*

Digestif

<i>Hausmarillenbrand, ca. 30 Jahre gereift</i>	6,90
<i>Hausgelägerbrand, ca. 30 Jahre gereift</i>	6,90
<i>Beerenauslese Cuvee, Kracher, Illmitz 2019</i>	8,50
<i>Dirndl Fam. Mayer</i>	7,60
<i>Himbeere vom Gölles</i>	10,20
<i>Hirschbirne vom Gölles</i>	7,60
<i>Grappa/Levi Serafino</i>	
<i>Barolo</i>	8,50
<i>Muscato</i>	8,50
<i>Portwein, van der Nieport late bottled vintage</i>	8,50
<i>Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre Domäne Wachau, Dürnstein</i>	8,90
<i>Rum, Jamaica 2004, Plantation</i>	8,90
<i>Gin Tonic Reisetbauer + Thomas Henry</i>	13,10

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

Roastbeef on red cabbage with bitter chocolate,
roasted hazelnuts and smoked sour cream-aioli 17, -

Sheep cream cheese Panna Cotta 17, -
on radicchio marinated with raspberry vinegar,
blood orange-fennel vinaigrette and fruit loaf chip

Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy
sweetbreads and white bread 18, -

Soups

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

Garlic cream soup with bread croutons and fresh parsley 7,50

Main dishes

Creamy rolled barley-mountain chees risotto in savoy cabbage 23, -
with sauteed king oyster mushrooms and pickled red wine figs

Roasted catfish filet 32, -
with warm lemon-pepper butter, steamed cauliflower
in walnut-butter breadcrumbs, curry carrot cream and wasabi caviar

Stewed pork shoulder in laurel- white wine brew 22, -
with fresh horseradish and leek- caraway potatoes

Roasted deer filet in elderberry sauce 31, -
with corn cream, baked champignons and crispy greaves

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 sweet yeast dumplings filled with plum jam 12,90
vanilla sauce and raspberry ice cream

Homemade tiramisu dumplings 11,90
with caramel sauce and marinated rum pears

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

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

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