



*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**

Unser selbst geräucherter „Hauspeck“ nach altem Rezept ca. 200g	6,50
„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l	14,-
Fleischermeister´s      Rotweinlikör 0,2l	14,-
Wermut 0,2l	14,-
„Krems schafft Zukunft“ Buch	34,90

## **Unsere Lieferanten:**

**Eier:** Familie Kreimel, Gerersdorf

**Fleisch:** Fleischerei Ellinger, Krems und Manfred Höllerschmied

**Gemüse:** Familie Unfried sowie frisches Gemüse vom täglichen Grünmarkt

**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 Emmentaler,***

*dazu Petersilerdäpfel, Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar*

23,-

***Geröstetes Hirn mit Ei***

*oder*

***Gebackenes Hirn***

*mit Sauce Tartar*

*jeweils mit Petersilerdäpfel*

16,-

**Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck**  
*mit selbst geräuchertem Hausspeck, 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 hausgemachter Apfel-Gemüsemayonnaise,  
Bärlauch-Parmesan Pesto und gerösteten Haselnüssen*

**Panna Cotta vom Schaffrischkäse** 17,-  
*mit Himbeeressig mariniertem Radiccio,  
dazu Blutorangen-Schalotten Vinaigrette*

**Weinbergschnecken (von Andreas Gugumuck aus Wien)** 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 Speckknöderl*

**Weingartenknoblauchcremesupperl** 7,50  
*mit knusprigen Schwarzbrotwürfel und frischer Petersilie*

Immer wieder ein Klassiker:

Gebratene Nanz'n und Leberwurst  
auf Rahmsauerkraut, dazu m'gebratene  
Majoran-Äpfelscheiben 18,-

Und jeden Samstag:

Oberflischer Schweinsbrat'l im  
Kümmel-Knoblauch-Natursaft  
mit Walbrannter Knödel & Krautsebet  
... solange der Vorrat reicht! ... 19,-

---

Wir verwenden in unserer Küche neben Oliven-  
und Kürbiskernöl ausschließlich Bio-Rapsöl  
aus dem Valais!  
Aus dem abgeholtem Alfett wird  
Bio-Diesel für Landmaschinen produziert!

## **Hauptspeisen**

<b><i>Kleine, hausgemachte und gebackene Langos</i></b> <i>gefüllt mit Frischkäse und frischem Spinat, dazu eingebrannten Apfel-Currylinsen und süß-sauren Erdrüben</i>	23,-
<b><i>Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet</i></b> <i>auf Butterbrösel- Bandnudeln mit Weinbergschnecken von Andreas Gugumuck, Veltlinerschaumsosserl und Wasabikaviar</i>	31,-
<b><i>Würziges Wildschweinpeffer im Rahmsafterl</i></b> <i>mit Wiesenchampignons, dazu hausgemachte Powidl-Buchteln und Knuspergrammeln</i>	27,-
<b><i>Rosa gebratener Kruspelspitz vom Weiderind</i></b> <i>im klassischem Pefferrahmsosserl, dazu Sellerie-Gincreme und in brauner Butter geschwenkte Mandel- Kohlsprossen</i>	29,-
<b><i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</i></b> <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller &amp; hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i>	21,-

Unser Naturis vom Eisgrenzler  
aus der Buckeligen Welt:

• Vanille

• Groumehn

• Johannisbeere

• Erdbeer

• Haselnuss

• Edelbitter-Schokolade-Hafermilch

• Himbeere

je Kugel 2,80

**Zum Einstimmen:**

**Martini Espresso**

*(Vodka, Tia Maria, Espresso)*

11,50

**Affogato**

*(Vanilleeis mit Espresso)*

6,90

**Süßer Abschluss**

**Hauscremeschnitte**

*Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren*

8,10

**Lauwarmer Grammelstrudel nach altem Hausrezept**  
*gefüllt mit Ribiselmarmelade, dazu fruchtiges Himbeereis  
und Sauerrahm-Zitronenmousse*

12,90

**Malakoffnockerl nach Art des Hauses**

*mit Karamellsosserl und marinierten Rumbirnen*

11,90

**Sorbet**

*mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss*

9,20

## *Unsere Weine glasweise*

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

## **Unser Hauswasser**

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

*Kohlensäure an.*

<i><b>Still</b></i>	<i>0,5/ 1L</i>	<i>2,-/ 4,-</i>
<i><b>Prickelnd</b></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><b>Tees vom Sonnentor</b></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

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

**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 18, -  
sweetbreads and white bread

## Soups

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

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

## Main dishes

**Small deep fried langos filled with cream cheese and spinach** 23, -  
on apple- curry lentils and sweet-sour turnips

**Roasted salmon trout filet** 32, -  
on buttered breadcrumb- noodles with vineyard snails,  
white wine sauce and wasabi caviar

**Savory wild boar ragout in cream sauce**  
with champignon, homemade yeast dumplings filled with plum jam,  
and crispy greaves

**Medium roasted beef steak (Denver`s cut)**  
with classic pepper-cream sauce, celery- gin cream and  
almond- brussel sprouts with brown butter

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

## Desserts

<b>Homemade puff pastry</b> with vanilla cream and whipped cream	8,10
<b>Sweet grammel -strudel filled with red currant jam</b> raspberry ice cream and sour cream- lemon mousse	12,90
<b>Homemade tiramisu dumplings</b> with caramel sauce and marinated rum pears	11,90
<b>Sorbet</b> with Jell Santé or vodka infusion	9,20
<b>Martini espresso</b> (vodka, Tia Maria, espresso)	11,50
<b>Affogato</b> (vanilla ice cream with espresso)	6,90

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