



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 Fleischerei Höllerschmid

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 mit
Bärlauch-Parmesan Pesto und eingelegtem grünen Spargel*
- Karamellierter Frischkäse von Robert Paget** 17,-
*auf Walnuss-Spargelsalat, dazu Radieschenmarmelade
und Schaumrollen gefüllt mit Spargelmus*
- 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
- Samtiges Spargelcremesupperl** 7,50
mit Walnussöl und Topfengrießstrudel

Immer wieder ein Klassiker:

Gebratene Kunst'n und Leberwurst
auf Rahmsauerkraut, dazu mitgebratene
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

<i>Gedämpfter weißer Spargel in Haselnuss-Butterbrösel</i> <i>dazu Buttermilchsosserl, Rhabarbermarmelade</i> <i>und Salzkartofferl</i>	25,-
<i>Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet</i> <i>in lauwarmer Gazpacho vom Ochsenherzparadeiser,</i> <i>Rollgerstl-Parmesanrisotto, Oliven und Wasabikaviar</i>	31,-
<i>Geschmortes Federl vom Weiderind</i> <i>im Senfrahmsosserl mit pikanten Apfel-Portweinschalotten</i> <i>und gebratene Grammelpolentaschnitte mit Jungzwiebel</i>	28,-
<i>Rosa gebratener Kruspelspitz vom Weiderind</i> <i>auf Alt-Wiener Kohlrabirahmgemüse, klassisches Pfeffersosserl</i> <i>und Süßkartoffelpürree</i>	29,-
<i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</i> <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller</i> <i>& hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i>	21,-

Unser Naturis vom Eisgrenzler
aus der Buckeligen Welt:

• Vanille

• Grummet

• 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 frischen, marinierten Erdbeeren

11,90

Sorbet

mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss

9,20

Unsere Weine glasweise

<i>Hauswein, Grüner Veltliner, Lengenfeld, Herfried Kuna 2023</i>	2,90
<i>Grüner Veltliner Lössterrasse, Stadt Krems 2023</i>	4,80
<i>Grüner Veltliner DAC, Sax, Langenlois 2023</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 Urbanhof 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 Classic, Türk, 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 2020</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>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>
----------------------------------	-------------

*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

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

Caramelized cream cheese 17, -
walnut- asparagus salad, radish jam and
puff pastry rolls filled with asparagus mousse

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

Velvety asparagus soup 7,50
With walnut oil and curd cheese- semolina strudel

Main dishes

Steamed asparagus with hazelnut – butter-breadcrumbs with buttermilk sauce, rhubarb jam and salt potatoes	25, -
Roasted salmon trout filet on lukewarm tomato gazpacho, rolled barley- parmesan risotto, olives and wasabi caviar	31, -
Braised beef gab steak served with mustard-cream sauce, apple-port wine shallots and roasted polenta with greaves and spring onions	28, -
Medium roasted beef steak (Denver`s cut) on cream- cabbage turnip with peas, classic pepper sauce and sweet potato puree	29, -
Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	21, -

Dessert

Homemade puff pastry _with vanilla cream and whipped cream	8,10
Sweet grammel -strudel filled with red currant jam raspberry ice cream and sour cream- lemon mousse	12,90
Homemade tiramisu dumplings with marinated fresh strawberries	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			