



*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“<br>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 ofenfrischem Brot  
pro Person 5,90*

**Bitte haben Sie Verständnis,  
dass wir unser Gedeck nur tischweise servieren  
und bei größeren Gruppen nur Gesamtrechnungen legen!!!**

### **Vorspeisen**

|   |      |
|---|------|
| <b>Beef Tartar nach Art des Hauses</b><br><i>auf Steinpilz-Aioli, eingelegten Eierschwammerl und Weißbrot</i>   | 17,- |
| <b>Hendlleberparfait</b><br><i>auf hausgemachtem Feigensenfsosserl,<br/>pikantem Sellerie-Apfel-Walnussalat und knusprigen Brioche</i>                | 17,- |
| <b>Weinbergschnecken (von Andreas Gugumuck aus Wien)</b><br><i>mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter, gebackenen Kalbsbries Rosen<br/>und Weißbrot</i> | 18,- |

### **Suppen:**

|  |      |
|--|------|
| <b>Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl</b><br><i>mit Frittaten, Fleischstrudel oder Speckknöderl</i> | 6,30 |
| <b>Butterkürbiscremesupperl</b><br><i>mit Kürbiskernöl und gerösteten Roggenbrotwürferl</i>              | 7,50 |

Immer wieder ein Klassiker:

Gebratene Nanz'n und Leberwurst  
auf Rahmsauerkraut, dazu mitgebratene  
Majoran-Erdäpfelscheiben 18,-

Und jeden Samstag:

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

---

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

## **Hauptspeisen**

|   |      |
|---|------|
| <b><i>Gebackene Bauerntopfen-Linguine Knödel</i></b>  | 23,- |
| <i>mit Zitrone und Petersilie auf Wiesenchampignon-Rahmsauce,<br/>Basilikumöl und Parmesan</i>            |      |
| <b><i>Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet</i></b>  | 31,- |
| <i>auf cremigen Kürbis-Erdäpfelgnocchi, Babypinat, Nussbutterschaum<br/>und Wasabikaviar</i>              |      |
| <b><i>Gebratenes Jungschweinskaree</i></b>  | 29,- |
| <i>im Kümmel-Natursafterl mit geräuchertem Rahmspitzkraut,<br/>Blunz`n-Lasagne und Knuspergrammeln</i>    |      |
| <b><i>Rosa gebratenes Fasanenbrustfilet</i></b>   | 30,- |
| <i>im Selchspeckmantel auf Alt-Wiener Specklinsen, Hagebuttensosserl<br/>und kleine Grammelknödel</i>     |      |
| <b><i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</i></b>   | 21,- |
| <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller<br/>&amp; hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i> |      |

Unser Natureis vom Eisgreisler  
aus der Buckeligen Welt:

• Vanille

• Grummet

• Johannisbeere

• Erdbeere

• Haselnuss

• Edelbitter-Schokolade-Hafermilch

• Himbeere

je Kugel 2,80



**Zum Einstimmen:**

**Espresso Martini**

*(Vodka, Tia Maria, Espresso)*

11,50

**Affogato**

*(Vanilleeis mit Espresso)*

6,90

**Süßer Abschluss**

**Hauscremeschnitte**

*Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren*

8,10

**Waldviertler Graumohnkoch**

*mit warmer Schokosauce, eingelegten Hauszwetschken  
und Alpenkaramelleis vom Eisgreissler*

12,90

**2erlei Schokomousse nach Art des Hauses**

*mit Haselnussknusper und Himbeereis vom Eisgreissler*

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 Nussbaum, Vorspannhof Mayr 2023</i>                 | 4,60 |
| <i>Grüner Veltliner DAC, Sax, Langenlois 2023</i>                       | 4,90 |
| <i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2023</i>            | 5,80 |
| <i>Grüner Veltliner Am Berg, Bernhard Ott 2023<br/>(aus der Magnum)</i> | 6,-  |
| <i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanhof 2020</i>               | 5,80 |
| <i>Riesling Federspiel Bruck, Domäne Wachau 2023</i>                    | 6,60 |
| <i>Riesling vom Stein, Weingut der Stadt Krems 2023</i>                 | 6,80 |
| <i>Gelber Muskateller Galgenberg, Schmid, Kremstal 2023</i>             | 6,60 |
| <i>Chardonnay Classic, Türk, Kremstal 2022</i>                          | 6,60 |
| <i>Zweigelt Rose, Hermann Moser 2023</i>                                | 4,50 |
| <i>Blauer Zweigelt „Wirtshauswein“</i>                                  | 3,90 |
| <i>Zweigelt Hedwighof, Sepp Moser 2021</i>                              | 6,90 |
| <i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2021</i>                           | 8,60 |
| <i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2022</i>                                | 6,90 |
| <i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2020</i>                      | 7,20 |

## **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>Pfirsichsaft ¼</i>   | <i>4,10</i> |
| <i>Birnensaft ¼</i>     | <i>4,10</i> |
| <i>Zwetschkensaft 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<br/>late bottled vintage</i>                  | 8,50  |
| <i>Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre<br/>Domäne Wachau, Dürnstein</i> | 8,90  |
| <i>Rum, Jamaica 2004, Plantation</i>                                       | 8,90  |
| <i>Gin Tonic<br/>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<br>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

**Beef tartar** with porcini mushroom-aioli, pickled chanterelles  
and white bread 17, -

**Chicken liver-parfait** with homemade fig-mustard sauce,  
savoury celery-apple-walnut salad and crispy brioche 17, -

**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

**Butter-pumpkin soup** 7,50  
with pumpkinseed oil and roasted rye bread croutons

## Main dishes

|  |       |
|--|-------|
| <b>Baked cottage cheese- linguini dumplings</b><br>with lemon and parsley on champignon-cream sauce,<br>basil oil and parmesan | 23, - |
| <b>Roasted salmon trout filet</b><br>with creamy pumpkin- potato gnocchi, baby spinach,<br>nut-butter foam and wasabi caviar   | 31, - |
| <b>Roasted pork rack</b><br>in caraway sauce with smoked cream- cabbage,<br>blood-sausage lasagne and crispy greaves           | 29, - |
| <b>Roasted pheasant breast</b> wrapped in smoked bacon<br>on bacon-lentils, rosehip sauce and small greave dumplings           | 30, - |
| <b>Deep fried chicken</b> marinated in herb-lemon sour cream,<br>mixed salad & pumpkinseed-aioli                               | 21, - |

## Dessert

|  |       |
|--|-------|
| <b>Homemade puff pastry</b> with vanilla cream and whipped cream                               | 8,10  |
| <b>Poppyseed cake with homemade chocolate sauce</b><br>with pickled plum and caramel ice cream | 12,90 |
| <b>2times chocolate mousse</b><br>with hazelnut crunch and raspberry ice cream                 | 11,90 |
| <b>Sorbet</b> with Jell Santé or vodka infusion  | 9,20  |
| <b>Espresso Martini</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                 |               |             |      |