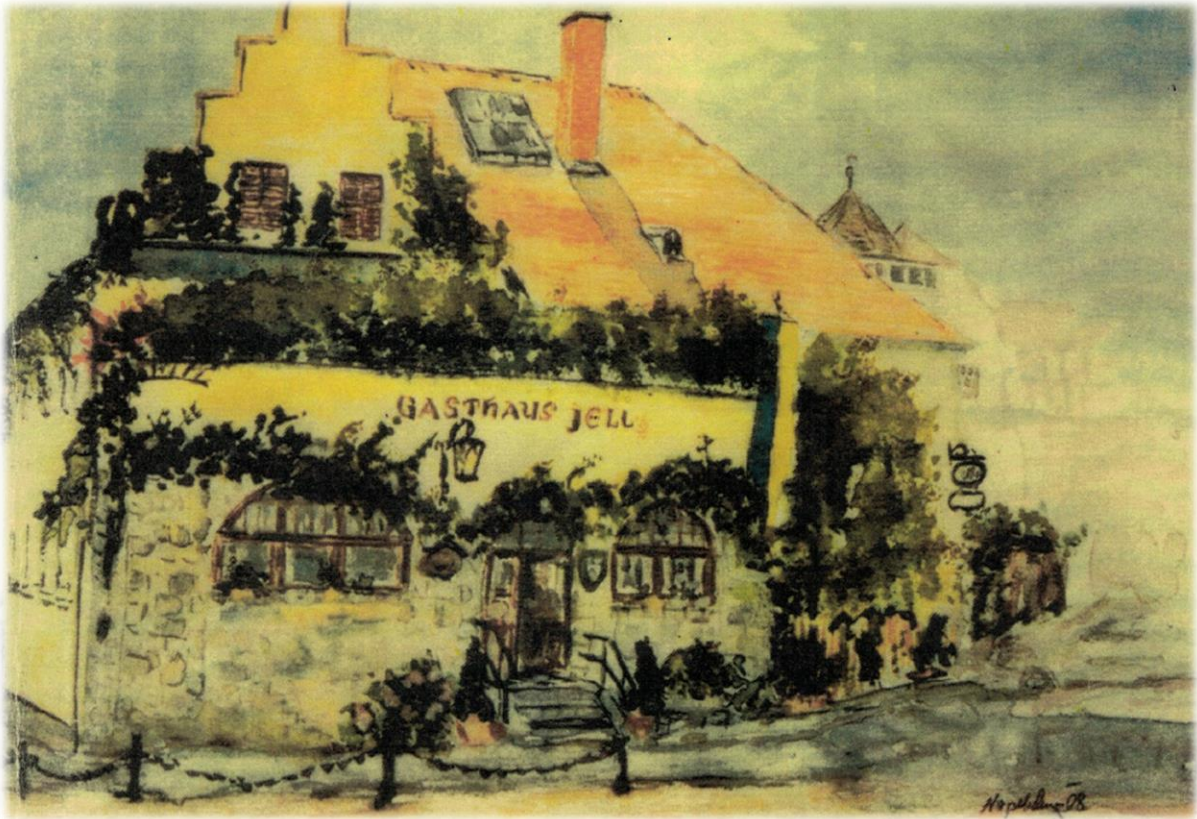




*Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt
ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in
Familienbesitz.*

*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 „Hausspeck“ 6,50
nach altem Rezept ca. 200g

„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

Beef Tartar nach Art des Hauses 17,-
auf Steinpilz-Aioli, eingelegten Steinpilzen und Weißbrot

Crème Brûlée von der Gansleber 17,-
mit Weingartenpfirsich-Walnussmarmelade und Kamutbrot

Weinbergschnecken (von Andreas Gugumuck aus Wien) 18,-
*mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter, gebackenen Kalbsbries Rosen
und Weißbrot*

Suppen:

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

Cremige Stosuppe mit Erdäpfel-Kümmelstrudel 7,50

Immer wieder ein Klassiker:

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

Und jeden Samstag:

Ofenfrischer Schweinsbrat'l' im
Kümmel-Knoblauch-Motusoftl
mit Valborienten Knödel & Krautsebet
... solange der Vorrat reicht!!! 19,-

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

Hauptspeisen

<i>Gedämpfte Krautrouladen gefüllt mit Rollgerstl und Erdrüben</i> <i>auf Kürbiscreme, gebratenen Mandelkohlsprossen</i> <i>und Rote Rüben-Sosserl</i>	24,-
<i>Szegediner Krautfleisch vom Waldviertler Karpfen</i> <i>mit knusprigen Erdäpfel-Canneloni, Petersilienpesto</i> <i>und Wasabikaviar</i>	30,-
<i>Rosa gebratenes Hüferl vom Weiderind</i> <i>im Portweinsosserl auf geschmortem Ofensellerie, Zimtäpfel,</i> <i>Brioche- Walnussauflauf und gebratener Gansleber</i>	31,-
<i>Rosa gebratenes Fasanenbrustfilet</i> <i>im Selchspeckmantel auf Alt-Wiener Specklinsen, Hagebuttensosserl</i> <i>und kleine Grammelknödel</i>	30,-
<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
- Groumehn
- Johannisbeere
- Erdbeer
- 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, Rotwein-Gewürzbirne
und Zimtespuma*

12,90

Szomlauer Nockerl nach altem Hausrezept

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 (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 2022</i>	8,60
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2023</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.*

Still	0,5/ 1L	2,-/ 4,-
Prickelnd	0,5/ 1L	2,90/ 5,60

Apfelsaft ¼	4,10
Traubensaft ¼	4,10
Pfirsichsaft ¼	4,10
Birnensaft ¼	4,10
Zwetschkensaft ¼	4,10
Marillennektar ¼	5,90

Zwettler 0,2	4,10
Zwettler 0,3	4,50
Zwettler 0,5	5,70

Schremser Roggenbier 0,2	5,10
Schremser Roggenbier 0,3	5,50
Schremser Roggenbier 0,5	6,50

Luftikus (alkoholfrei) 0,5	5,40
Schneider Weisse 0,5	5,40

Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1	6,20
Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1	8,40
Rieslingsekt – Jahrgangssekt, Propsteiweingut Eder 0,1	8,10
Sekt mit Marillenmark	8,10

Campari	6,40
Sherry trocken	6,40

Tees vom Sonnentor	4,50
---------------------------	------

*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

Beef tartar with porcini mushroom-aioli, Pickled porcini mushrooms and white bread	17, -
--	-------

Goose-liver Crème Brûlée with vineyard peach-walnut jam and warm kamut-bread	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
---	------

Sour-milk soup with potato-caraway-strudel	7,50
---	------

Main dishes

Cabbage- Roulades filled with pearl barley and turnip on pumpkin cream, roasted almond- brussel sprout and red beet foam	24, -
Szegediner cabbage with carp served with crispy potato- cannelloni, parsley-pesto and wasabi caviar	30, -
Medium roasted beef sirloin steak with port wine sauce, braised celery, cinnamon apple, brioche-walnut casserole and roasted goose liver	31, -
Roasted pheasant breast wrapped in smoked bacon on bacon-lentils, rosehip sauce and small greave dumplings	30, -
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
Poppyseed cake with homemade chocolate sauce, red wine pear, cinnamon espuma	12,90
Grandma's Szomlauer dumplings	11,90
Sorbet with Jell Santé or vodka infusion	9,20
Espresso Martini (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			