



*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“ 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

Fisch: 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

Karamellisierter Frischkäse 17,-
auf Apfel-Erdrübencreme, marinierte Wildkräuter
und Walnuss-Pfirsichmarmelade

Vitello Tonnato vom Weiderind 17,-
mit knuspriger Blunz'n und eingelegten Kapern

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

Suppen:

Kräftige Rindsuppe serviert im Kanderl 6,30
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel

Cremiges Kohlarabisamtsupperl mit Selchspeckknöderl 7,50

Immer wieder ein Klassiker:

Gebratene Nuss'n und Leberwurst
auf Rahmsauerkraut, dazu rugebratene
Majoran-Äpfelscheiben 18,-

Und jeden Samstag:

Oberflischer Schweinsbrat'l im
Kümmel-Knoblauch-Natursaft
mit Walbrannter Knödel & Krautselet
... 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

Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Spinatlasagne <i>auf in Butter sautierten Maroni-Apfel-Wintergemüse und Basilikumöl</i>	24,-
Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet <i>auf Fregola Sarda mit Bergkäse im Wirsingblatt, dazu Butter-Zitronen-Vanillesosserl und Wasabikaviar</i>	31,-
Butterschnitzerl vom Bio Lamm von Niki Moser aus Rohrendorf/Straß <i>im Thymian-Natursafterl auf Alt-Wiener Bohnengulasch und Schwarzwurzelcreme</i>	30,-
Klassisches Wurzelfleisch vom Walviertler Hausschwein <i>mit frischem Kren und Salzerdäpfel</i>	22,-
Ausgelöstes Freilandbackhenderl <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller & hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i>	21,-

Unser Natureis vom Eisgreisler
aus der Buckeligen Welt:

• Vanille

• Grümeln

• 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

Grißflammerie

*mit eingelegten Winter-Äpfel, Preiselbeer-Zitronensosserl
und Alpenkaramelleis*

11,90

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 Wieden, Salomon 2021 (aus der Magnum)</i>	6,30
<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.

<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>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>Tees vom Sonnentor</i>	<i>4,50</i>
----------------------------------	-------------

*Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitronenmelisse, 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

Caramelized Cream Cheese on apple-turnip cream, marinated wild herbs and walnut- peach jam	17, -
Vitello tonnato from beef with crispy blood sausage and pickled capers	17, -
Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread	18, -

Soups

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings	6,30
Velvety cabbage turnip soup with bacon dumplings	7,50

Main dishes

Homemade cream cheese-spinach lasagne with in butter sauteed chestnut-apple-winter vegetables and basil oil	24, -
Roasted salmon trout filet on fregola sarda with mountain cheese in savoy cabbage leaves served with butter-lemon-vanilla sauce and wasabi caviar	31, -
Organic lamb-rissoles in thyme juice on old Viennese bean goulash and black salsify cream	30, -
Traditional stewed pork with root vegetables, fresh horseradish and salted potatoes	22, -
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
Semolina flummery with winter apples, cranberry-lemon sauce and caramel ice cream	11,90
Grandma's Szomlauer dumplings	11,90
Sorbet with Jell Santé or vodka infusion	9,20
Espresso Martini (vodka, Tia Maria, espresso)	11,50

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