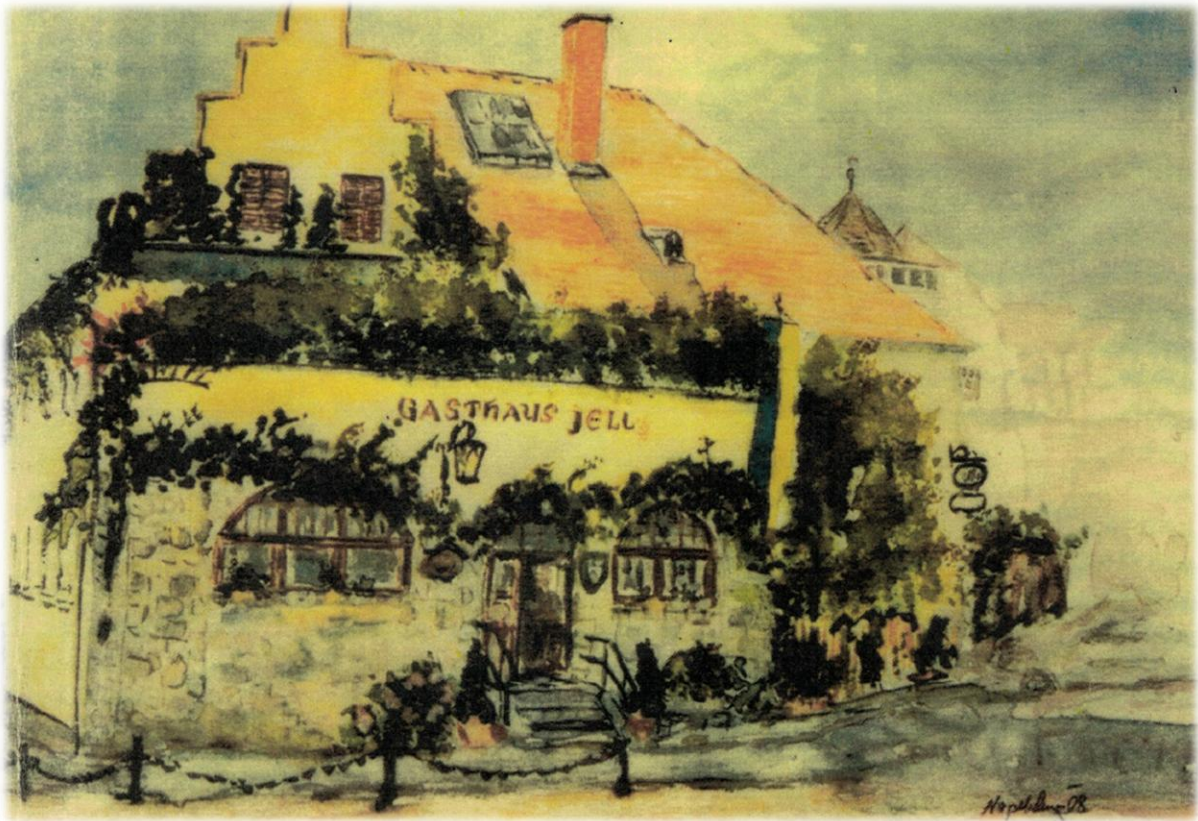




*Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt
ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in
Familienbesitz.*

*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

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, hausgemachtem Aufstrich
und ofenfrischem Brot
pro Person 6,20*

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

Vorspeisen

Büffelmozzarella von Robert Paget 17,-
*auf bunter Paradeisvielfalt mariniert mit Himbeer-Balsamico,
dazu Tannenwipferl-Honig und geröstete Haselnüsse*

Beef Tartar nach Art des Hauses 17,-
*mit eingelegten Bärlauchkapern, Parmesan-Aioli
und warmen Weißbrot*

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

Suppen:

Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl 6,50
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel

Cremiges Paprikaschaumsupperl mit Basilikum-Topfennockerl 7,50

Immer wieder ein Klassiker:

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

Und jeden Samstag:

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

Wir verwenden in unserer Küche neben Oliven-
und Kürbiskernöl ausschließlich Bio-Rapsöl
aus dem Valbortel!

Aus dem abgeholtem Alfett wird
Bio-Diesel für Landmaschinen produziert!

Hauptspeisen

Hausgemachte Erbsen-Gnocchi mit geschmorten Ofenparadeisern,
Nussbitterschaum und Parmesan 24,-

Knusprig gebratene Lachsforelle 31,-
auf cremigen Kohlrabirahmgemüse, gebackenen Jungzwiebeln,
Schnittlauchöl und Wasabikaviar

Geschmorte Fledermaus vom Weiderind 29,-
im Portweinsafterl, geräucherter Spitzpaprikacreme,
Gartenkräuterpesto, dazu gefüllte Buchteln
mit Süßkartoffel und schwarzen Oliven

Rosa gebratener Wildschweinrücken 31,-
in klassischem Eierschwammerlrahmgulasch mit Selchspeck
und kleine Grammelknödel

Ausgelöstes Freilandbackhenderl 21,-
mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller
& hausgemachtes Kürbiskern-Aioli

Unser Naturis vom Eisgreisler
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

8,30

Malakoffnockerl nach Art des Hauses

mit marinierten Erdbeeren und warmer Schokosauce

11,90

Dunkles Schokomousse

*mit Sachertorten-Knusper, fruchtigem Marillensosserl
und Vanilleeis*

11,90

Sorbet

mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss

9,20

Unsere Weine glasweise

<i>Hauswein, Grüner Veltliner, Lengenfeld, Herfried Kuna 2024</i>	<i>2,90</i>
<i>Grüner Veltliner Holzgasse, Buchegger 2024</i>	<i>4,60</i>
<i>Grüner Veltliner Krems DAC, Toni Zöhrer 2024</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2024</i>	<i>5,80</i>
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanhof 2020</i>	<i>5,80</i>
<i>Riesling Federspiel Bruck, Domäne Wachau 2023</i>	<i>6,60</i>
<i>Riesling vom Stein, Weingut der Stadt Krems 2023</i>	<i>6,80</i>
<i>Gelber Muskateller Galgenberg, Schmid, Kremstal 2024</i>	<i>6,60</i>
<i>Chardonnay Classic, Türk, Kremstal 2023</i>	<i>6,60</i>
<i>Zweigelt Rose, Hermann Moser 2023</i>	<i>4,50</i>
<i>Blauer Zweigelt „Wirtshauswein“, Josef Dockner</i>	<i>3,90</i>
<i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2022</i>	<i>8,60</i>
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2023</i>	<i>6,90</i>
<i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2020</i>	<i>7,20</i>

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

<i>Apfelsaft ¼</i>	4,10
<i>Traubensaft ¼</i>	4,10
<i>Pfirsichsaft ¼</i>	4,10
<i>Birnensaft ¼</i>	4,10
<i>Zwetschkensaft ¼</i>	4,10
<i>Marillennektar ¼</i>	5,90

<i>Zwettler 0,2</i>	4,10
<i>Zwettler 0,3</i>	4,50
<i>Zwettler 0,5</i>	5,70

<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>	5,10
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>	5,50
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>	6,50

<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>	5,40
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	5,40

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

<i>Campari</i>	6,40
<i>Sherry trocken</i>	6,40

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

*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 6,20

Buffalo mozzarella 17, -
on a colourful assorted tomatoes, marinated with
raspberry balsamic vinegar served with fir tip honey and roasted hazelnuts

Gratinated vineyard snails 18, -
with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread

Beef tartare 17, -
with pickled wild garlic capers, parmesan aioli and white bread

Soups

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or
liver dumplings 6,50

Creamy paprika soup with basil curd dumplings 7,50

Main dishes

Homemade pea gnocchi with braised oven tomatoes, nut-butter foam and parmesan	24, -
Crispy salmon trout filet On creamy cabbage turnips, baked spring onions, chive oil and wasabi caviar	31, -
Braised beef spider steak in port wine sauce with smoked paprika cream, garden herb pesto and baked yeast dumplings filled with sweet potato and black olives	29, -
Medium roasted wild boar loin On creamy chantarelle goulash with smoked bacon served with greaves dumplings	32, -
Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	21, -

Dessert

Homemade puff pastry with vanilla cream and whipped cream	8,30
Malakoff dumplings with marinated strawberries and warm chocolate sauce	11,90
Dark chocolate mousse with crispy chocolate cake chips, fruity apricot sauce and vanilla ice cream	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			