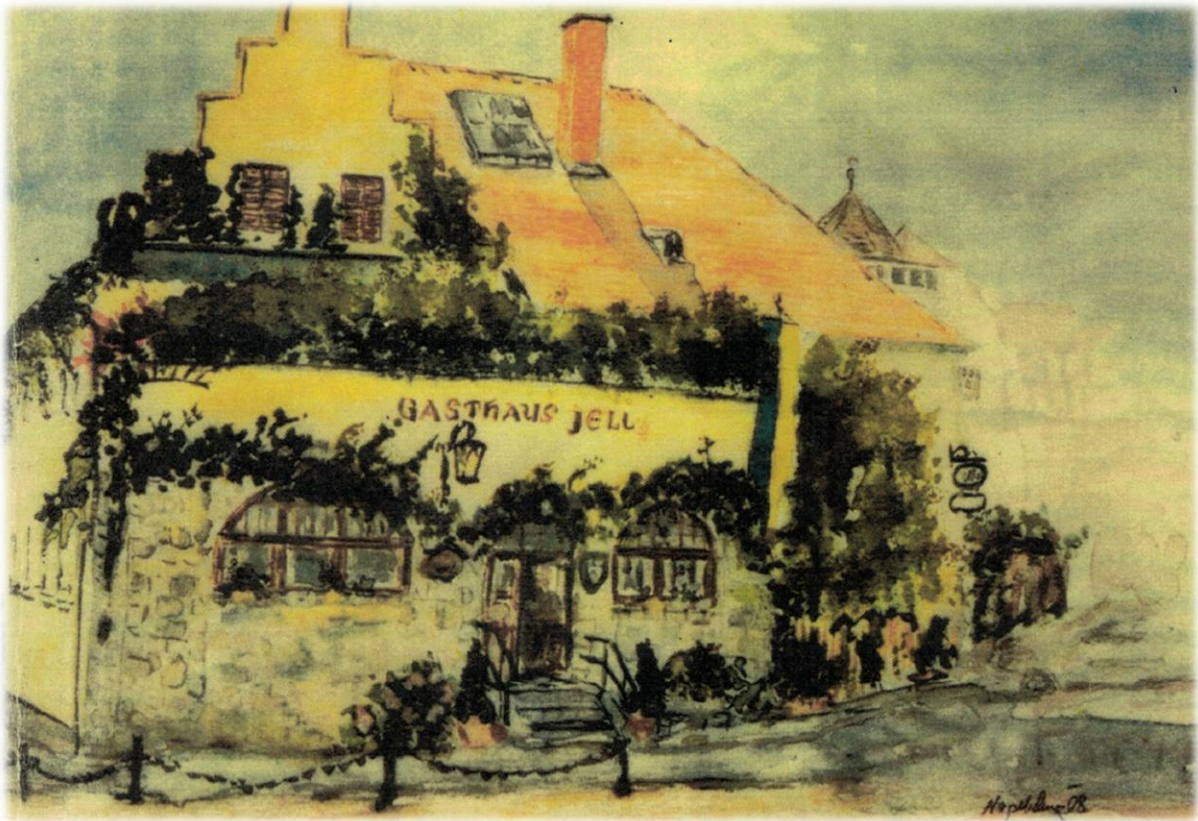




*Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt
ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in
Familienbesitz.*

*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

Räucherforellen-Rillettes 17,-
marinierten Butternusskürbis-Carpaccio, Honigmelonen-Jungzwiebel-
Vinaigrette und knuspriges Schwarzbrot

Beef Tartar nach Art des Hauses 17,-
mit Röstzwiebel-Aioli, knusprigen Speckchip 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 Veltlinerschaumsupperl 7,50
dazu hausgemachte Ravioli mit Erdäpfel-Petersilfülle

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-Motusoftl
mit Valborienten Knödel & Krautseel
... solange der Vorrat reicht! ... 19,-

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

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

Hauptspeisen

<i>Piccata Milanese von der Paradeisvielfalt</i> <i>auf Butter-Linguine mit Spitzpaprika-Olivenragout und Asmonte</i>	24,-
<i>Knusprig gebratene Lachsforelle</i> <i>auf cremigen Parmesan-Polenta, knusprigen Eierschwammerl- Jungzwiebeltascherl, Petersilien-Buttersosserl und Wasabikaviar</i>	31,-
<i>2erlei vom Waldviertler Hausschwein</i> <i>Geschmorter Schluss und rosa gebratene Fledermaus im Zwiebel-Senfsoosserl, Topfengießstrudel, eingelegte Apferl und Knuspergrammeln</i>	29,-
<i>Rostbraten vom Waldviertler Weiderind</i> <i>in cremiger Steinpilzrahmsauce und in Butter angebratener Serviettenknödel</i>	32,-
<i>Steinpilzrahmsauce</i> mit Serviettenknödel	25,-
<i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</i> <i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller & hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i>	21,-

Unser Naturis vom Eisgrenzler
aus der Buckeligen Welt:

- Vanille
- Groumehn
- Johannisbeere
- Erdbeer
- Haselnuss
- Edelbitter-Schokolade-Hafermilch
- Himbeere

jckupel 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

Warmer Waldviertler Graumohnkuchen

*auf hausgemachter Ribisel-Zitronenmarmelade, Schokososserl
und Haselnusseis*

12,90

Buttermilch-Panna Cotta

*auf hausgemachtem Waldheidelbeer-Ragout, knusprigen Butterstreusel
und Johannisbeereis*

12,90

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 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Riesling Federspiel Bruck, Domäne Wachau 2024</i>	<i>6,60</i>
<i>Riesling Stein, Weingut Stadt Krems 2024</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 2024</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

Smoked trout rillettes with marinated butternut pumpkin carpaccio, honeydew melon-spring onion vinaigrette and crispy bread	17, -
Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread	18, -
Beef tartare with fried onion- aioli, crispy bacon chips and white bread	17, -

Soups

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings	6,50
Creamy Veltliner soup served with homemade ravioli with potato-parsley filling	7,50

Main dishes

Piccata Milanese from a variety of tomatoes on butter linguine with paprika- olive ragout and parmesan	24, -
Crispy salmon trout filet on creamy parmesan polenta, parsley butter sauce, crispy fried chantarelle- spring onion pockets and wasabi caviar	31, -
Braised pork rump roast and medium roasted pork spider steak in onion-mustard sauce, curd cheese-semolina strudel, pickled apples and crispy greaves	29, -
Classic rib eye steak braised in porcini mushroom cream sauce with bread dumplings	32, -
Porcini mushroom cream sauce with bread dumplings	25, -
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

Warm poppy seed cake 12,90

On homemade red currant lemon jam,
chocolate sauce and hazelnut ice cream

Buttermilk panna cotta 12,90

on homemade wild blueberry ragout with crispy butter crumbles
and black currant ice cream

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			