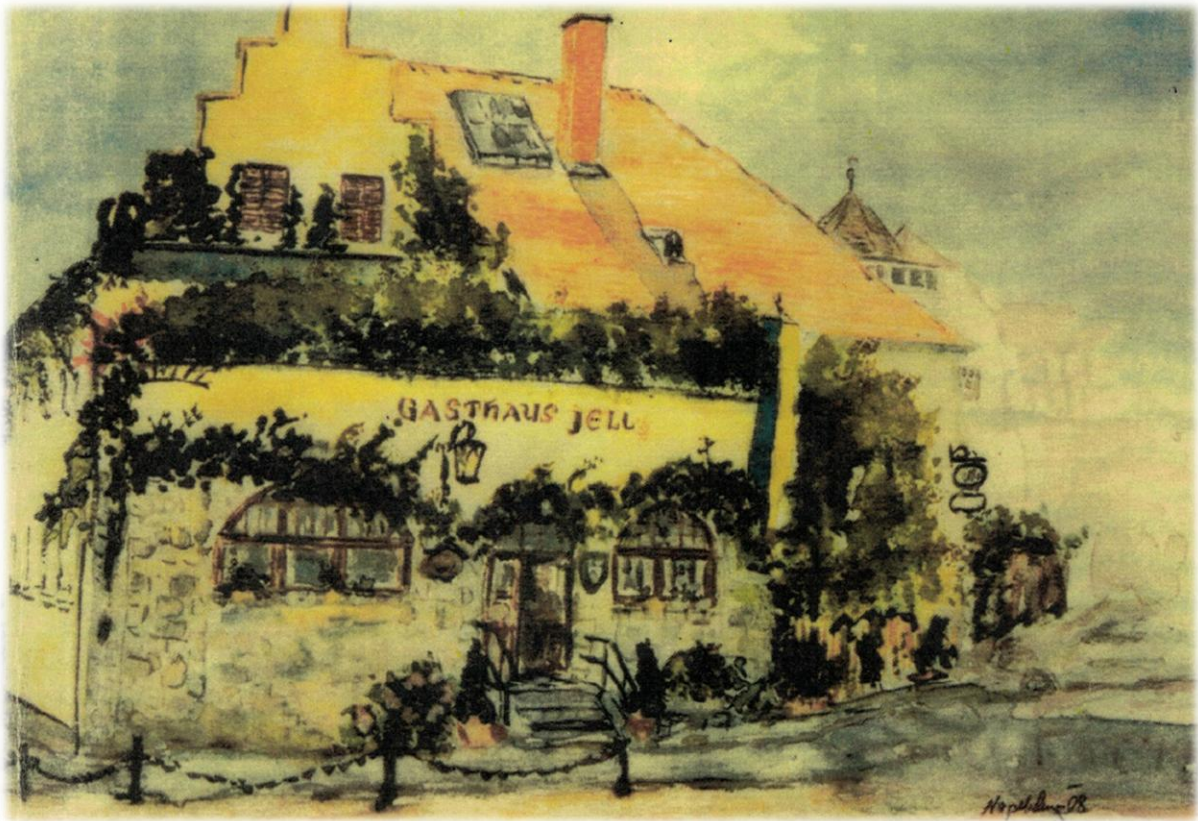




*Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt
ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in
Familienbesitz.*

*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

Karamellisierter Frischkäse von Robert Paget 17,-
*auf rote Rüben-Birnencarpaccio, hausgemachtem Feigensenf
und geröstete Haselnüsse*

Beef Tartar nach Art des Hauses 17,-
*mit Pfeffer-Dottercreme, eingelegten Waldpilzen
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 Kürbiscremesupperl 7,50
dazu knusprige Schwarzbrotcrostini und Kernöl

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

Im Ofen geschmorter Spaghetti-Kürbis 25,-
*mit cremigem Spinat und Brimsen, dazu Apfel-Zimt-Chutney,
Walnussbutterbrösel und Nussbutterschaum*

Knusperkarpfenfilet 31,-
*auf Erdäpfel-Majorangulasch mit Spitzpaprika, süß-saures Rahmsosserl
und Krenkaviar*

Geschmorte Hirschschulter im Wurzelrahmsafterl 29,-
*mit eingelegten Rum-Zwetschken, hausgemachtem Mohn-Reindling
und Knuspergrammeln*

Butterschnitzerl vom Hirsch 30,-
*im Steinpilzrahmsosserl mit Erdäpfel-Maronicreme, dazu junge Broccolirosen
in Mandelbutter und knuspriger Blunzenchip*

Ausgelöstes Freilandbackhenderl 22,-
*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

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

Lauwarmer Grammelstrudel nach altem Hausrezept

*gefüllt mit Ribiselmarmelade, dazu fruchtiges Himbeereis
und Sauerrahmmousse mit Zitronenthymian*

12,90

Robert Paget's Stilton (1 Jahr gereifter Büffelkäse)

*mit eingelegten Gewürzfeigen, Birnen-Süßweincreme
und knuspriger Brioche*

13,90

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>	<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 6,20

Caramelized fresh cheese from our local farmer “Robert Paget” 17, -
on red beet- pear carpaccio, homemade fig mustard and roasted hazelnuts

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

Beef tartare 17, -
With pepper-yolk cream, pickled forest mushrooms and crispy white bread

Soups

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

Creamy pumpkin soup 7,50
with crispy bread crostini and pumpkin seed oil

Main dishes

Oven baked spaghetti squash 25, -
with sheep cottage cheese and spinach served with apple- cinnamon chutney,
walnut butter- bread crumbs and nut butter foam

Crispy carp filet 31, -
on potato- marjoram goulash with paprika, sweet- sour cream sauce
and horseradish caviar

Braised deer shoulder in root vegetable cream sauce 29, -
with pickled rum-plums, homemade poppy seed yeast cake and crispy greaves

Minced deer-butter-schnitzel 30, -
in porcini mushroom sauce with potato- chestnut cream, broccoli in almond
butter and blood sausage chip

Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, 22, -
mixed salad & pumpkinseed-aioli

Dessert

Homemade puff pastry with vanilla cream and whipped cream	8,30
Sweet grammel-strudel filled with red currant jam raspberry ice cream and sour cream- thyme mousse	12,90
Stilton (buffalo cheese, aged for 1 year) from our local farmer "Robert Paget" with pickled figs, pear- sweet wine cream and crispy brioche	13,90
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			