



*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**

- |   |      |
|---|------|
| <b>2erlei von der Gänseleber</b><br><i>Parfait und Terrine mit Weingartenpfirsich-Walnussmarmelade,<br/>Blutorangen-Fenchel und Butterbrioche</i>     | 18,- |
| <b>Beef Tartar nach Art des Hauses</b><br><i>mit Marillen-Speckmarmelade, eingelegten Erdrüben-Carpaccio<br/>und knusprigem Weißbrot</i>              | 17,- |
| <b>Weinbergschnecken (von Andreas Gugumuck aus Wien)</b><br><i>mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter, gebackenen Kalbsbries Rosen<br/>und Weißbrot</i> | 18,- |

### **Suppen**

- |  |      |
|--|------|
| <b>Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl</b><br><i>mit Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel</i>      | 6,50 |
| <b>Samtiges Apfel-Pastinakencremesupperl</b><br><i>mit knusprigem Blätterteig-Mohnstangerl und Walnussöl</i> | 7,50 |

Immer wieder ein Klassiker:

gebratene Tunz'n und Leberwurst  
auf Rahmsauerkraut, dazu mitgebratene  
Mojoran-Erdäpfelscheiben 18,-

Und jeden Samstag:

Ofenfrischer Schweinsbrat'l im  
Kümmel-Knoblauch-Matzensoß  
mit Walbrinker Knödel & Krautsoß  
... solange der Vorrat reicht! ... 19,-

---

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

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

## **Hauptspeisen**

***Hausgemachte Bergkäse-Knödel mit Roten Rüben,*** 25,-  
*dazu cremiger Rahmwirsing mit Kurkuma und Krensoßerl*

***Knusperkarpfenfilet*** 31,-  
*auf Brimsen-Rollgerstlrisotto, karamellisierter Kürbissauce,*  
*Kerbel-Zitronenöl und Krenkaviar*

***Geschmorte Hirschschulter im Merlot-Wurzelrahmsafterl*** 29,-  
*dazu eingelegten Williamsbirnen im Glühwein-Sud*  
*und gebratener Butterbrioche-Auflauf mit Grammeln*

***Rosa gebratenes Fasanenbrustfilet im Speckmantel*** 31,-  
*auf Alt-Wiener Specklinsen, dazu Hagebuttensosserl*  
*und kleine Selchfleischknödel*

***Ausgelöstes Freilandbackhenderl*** 22,-  
*mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller*  
*& hausgemachtes Kürbiskern-Aioli*



Unser Naturis vom Eisgrenzler  
aus der Buckeligen Welt:

- Vanille
- Groumohn
- Johannisbeere
- Erdbeer
- Haselnuss
- Edelbitter-Schokolade-Hefermilch
- 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

***Bayrische Creme***

*mit Spekulatius-Granola, marinierten Orangen  
und Himbeereis vom Eisgreissler*

12,90

***Bratapfel-Scheiterhaufen***

*mit Preiselbeersosserl, Baiser und  
Vanillekipferleis vom Eisgreissler*

12,90

***Robert Paget's Stilton (gereifter Büffelkäse)***

*mit eingelegten Gewürzfeigen, Birnen-Süßweincréme  
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 Dürnstein, Alzinger 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 2021</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.*

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

<i>Apfelsaft ¼</i>	<i>4,30</i>
<i>Traubensaft ¼</i>	<i>4,30</i>
<i>Pfirsichsaft ¼</i>	<i>4,30</i>
<i>Birnensaft ¼</i>	<i>4,30</i>
<i>Zwetschkensaft ¼</i>	<i>4,30</i>
<i>Marillennektar ¼</i>	<i>5,90</i>

<i>Zwettler 0,2</i>	<i>4,30</i>
<i>Zwettler 0,3</i>	<i>4,70</i>
<i>Zwettler 0,5</i>	<i>5,90</i>

<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>	<i>5,30</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>	<i>5,70</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>	<i>6,90</i>

<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>	<i>5,70</i>
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	<i>5,90</i>

<i>Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1</i>	<i>6,40</i>
<i>Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1</i>	<i>8,60</i>
<i>Rieslingsekt – Jahrgangssekt, Propsteiweingut Eder 0,1</i>	<i>8,30</i>
<i>Sekt mit Marillenmark</i>	<i>8,30</i>

<i>Campari</i>	<i>6,60</i>
<i>Sherry trocken</i>	<i>6,60</i>

<b><i>Tees vom Sonnentor</i></b>	<b><i>4,80</i></b>
----------------------------------	--------------------

*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>	8,70
<i>Dirndl Fam. Mayer</i>	7,60
<i>Himbeere vom Gölles</i>	10,40
<i>Hirschbirne vom Gölles</i>	7,80
<i>Grappa/Levi Serafino</i>	
<i>Barolo</i>	8,70
<i>Muscato</i>	8,70
<i>Portwein, van der Nieport late bottled vintage</i>	8,70
<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>	13,30

## Traditional dishes

<b>Wiener Schnitzel (escalope from pork)</b> with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney	19, -
<b>“Cordon Bleu” filled with ham and cheese</b> , parsley potatoes, mixed salad and homemade sauce tartar	23, -
<b>Roasted liver</b> with parsley potatoes	16, -
<b>Roasted kidneys</b> with parsley potatoes	17, -
<b>Traditional Austrian stew</b> from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings	17, -
<b>Baked calf head</b> with parsley potatoes and homemade sauce tartar	18, -
<b>Roasted Brain</b> from pork with eggs and parsley potatoes or <b>baked brain</b> 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

<b>Goose liver parfait &amp; terrine</b> with vineyard peach-walnut jam, blood orange-fennel and butter brioche	18, -
<b>Gratinated vineyard snails</b> with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread	18, -
<b>Beef tartare</b> with apricot-bacon jam, pickled turnip carpaccio and crispy white bread	17, -

## **Soups**

<b>Clear beef soup</b> with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings	6,50
<b>Velvety apple-parsnip cream soup</b> with crispy puff pastry- poppy seed sticks and walnut oil	7,50

## **Main dishes**

**Homemade mountain cheese dumplings with red beetroot** 25, -  
on creamy turmeric- savoy cabbage and horseradish sauce

**Crispy baked carp filet** 31, -  
on creamy sheep cottage cheese- pearl barley- risotto,  
caramelized pumpkin sauce, chervil-lemon oil and horseradish caviar

**Braised deer shoulder in merlot-root vegetable cream sauce** 29, -  
with williams-pears pickled in mulled wine and  
roasted butter- brioche casserole with crispy pork greaves

**Medium roasted pheasant breast wrapped in smoked bacon** 31, -  
on old Viennese bacon lentils with rosehip sauce and  
small smoked meat- potato dumplings

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



## Dessert

**Homemade puff pastry** with vanilla cream and whipped cream 8,30

**Bavarian cream** 12,90  
with spekulatius-granola, marinated oranges  
and raspberry ice cream

**Baked-apple casserole** 12,90  
with cranberry sauce, meringue and “Vanille Kipferl” ice cream

**Stilton (buffalo cheese, aged for 1 year)** 13,90  
**from our local farmer “Robert Paget**  
with pickled figs, pear- sweet wine cream and crispy brioche

**Sorbet** with Jell Santé or vodka infusion 9,20

**Espresso Martini** (vodka, Tia Maria, espresso) 11,50

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