



*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* 14,-  
*Rotweinlikör 0,2l*  
*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 Natursaftterl von Majoran und Zwiebel**  
und Petersielerdäpfel  
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**

**2erlei von der Gänseleber** 18,-

*Parfait und Terrine mit Weingartenpfirsich-Walnussmarmelade,  
Blutorangen-Fenchel und Butterbrioche*

**Beef Tartar nach Art des Hauses** 17,-

*mit Marillen-Speckmarmelade, eingelegten Erdrüben-Carpaccio  
und knusprigem 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*

**Samtiges Apfel-Pastinakencremesupperl** 7,50

*mit knusprigem Blätterteig-Mohnstangerl und Walnussöl*

Immer wieder ein Klassiker:

Feiertene Blunz'n und Leberwurst  
auf Rahmsauerkraut, dazu rögebrostene  
Majoran-Endäpfelscheiben 18,-

Und jeden Samstag:

Ölfeischer Schweinsbröt'l im  
Kümmel-Knoblauch-Natursoße  
mit Waldbrettchen Knödel & Krautseit  
... solange der Kasten reicht... 19,-

---

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

Aus dem abgeholten Alfett 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-Rollgerst/Risotto, karamellisierter Kürbissauce,  
Kerbel-Zitronenöl und Krenkaviar

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

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

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

Unser Naturis vom Eisbrecher  
aus der Buckeligen Wld.:

- Vanille
- Grommehn
- Johanniskerc
- Erdker
- Hoschnass
- Edelblitci - Schokolede - Hohemilch
- 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-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>	2,90
<i>Grüner Veltliner Holzgasse, Buchegger 2024</i>	4,60
<i>Grüner Veltliner Krems DAC, Toni Zöhrer 2024</i>	4,90
<i>Grüner Veltliner Federspiel Dürnstein, Alzinger 2024</i>	5,80
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanihof 2021</i>	5,80
<i>Riesling Federspiel Bruck, Domäne Wachau 2024</i>	6,60
<i>Riesling Stein, Weingut Stadt Krems 2024</i>	6,80
<i>Gelber Muskateller Galgenberg, Schmid, Kremstal 2024</i>	6,60
<i>Chardonnay Classic, Türk, Kremstal 2023</i>	6,60
<i>Zweigelt Rose, Hermann Moser 2024</i>	4,50
<i>Blauer Zweigelt „Wirtshauswein“, Josef Dockner</i>	3,90
<i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2022</i>	8,60
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2023</i>	6,90
<i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2021</i>	7,20

## 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>		4,30
<i>Traubensaft ¼</i>		4,30
<i>Pfirsichsaft ¼</i>		4,30
<i>Birnensaft ¼</i>		4,30
<i>Zwetschkensaft ¼</i>		4,30
<i>Marillennektar ¼</i>		5,90
<i>Zwettler 0,2</i>		4,30
<i>Zwettler 0,3</i>		4,70
<i>Zwettler 0,5</i>		5,90
<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>		5,30
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>		5,70
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>		6,90
<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>		5,70
<i>Schneider Weisse 0,5</i>		5,90
<i>Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1</i>		6,40
<i>Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1</i>		8,60
<i>Rieslingsekt – Jahrgangssekt, Propsteiweingut Eder 0,1</i>		8,30
<i>Sekt mit Marillenmark</i>		8,30
<i>Campari</i>		6,60
<i>Sherry trocken</i>		6,60
<b>Tees vom Sonnentor</b>		4,80
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Waldbeere, Brennessel, Kamille, Früchteteemischung, Kräutermischung</i>		

## **Digestif**

*Hausmarillenbrand, ca. 30 Jahre gereift* 6,90

*Hausgelägerbrand, ca. 30 Jahre gereift* 6,90

*Beerenauslese Cuvee, Kracher, Illmitz 2019* 8,70

*Dirndl Fam. Mayer* 7,60

*Himbeere vom Gölles* 10,40

*Hirschbirne vom Gölles* 7,80

*Grappa/Levi Serafino*

*Barolo* 8,70

*Muscato* 8,70

*Portwein, van der Nieport* 8,70

*late bottled vintage*

*Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre* 8,90

*Domäne Wachau, Dürnstein*

*Rum, Jamaica 2004, Plantation* 8,90

*Gin Tonic*

*Reisetbauer + Thomas Henry* 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 salat 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

<b>Homemade mountain cheese dumplings with red beetroot</b> on creamy turmeric- savoy cabbage and horseradish sauce	25, -
<b>Crispy baked carp filet</b> on creamy sheep cottage cheese- pearl barley- risotto, caramelized pumpkin sauce, chervil-lemon oil and horseradish caviar	31, -
<b>Braised deer shoulder in merlot-root vegetable cream sauce</b> with williams-pears pickled in mulled wine and roasted butter- brioche casserole with crispy pork greaves	29, -
<b>Medium roasted pheasant breast wrapped in smoked bacon</b> on old Viennese bacon lentils with rosehip sauce and small smoked meat- potato dumplings	31, -
<b>Deep fried chicken</b> marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	22, -

## Dessert

<b>Homemade puff pastry</b> with vanilla cream and whipped cream	8,30	
<b>Bavarian cream</b> with spekulatius-granola, marinated oranges and raspberry ice cream	12,90	
<b>Baked-apple casserole</b> with cranberry sauce, meringue and “Vanille Kipferl” ice cream	12,90	
<b>Stilton (buffalo cheese, aged for 1 year)</b> <b>from our local farmer “Robert Paget</b> with pickled figs, pear- sweet wine cream and crispy brioche	13,90	
<b>Sorbet</b> with Jell Santé or vodka infusion	9,20	
<b>Espresso Martini</b> (vodka, Tia Maria, espresso)	11,50	
<b>Ice cream:</b> Vanilla	Poppyseed	per portion 2,80
Chocolate	Black currant	
Hazelnut	Strawberry	
Raspberry		