



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 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

Hausgemachte Entenleberterrine im Speckmantel 18,-
auf Blutorangen-Fenchel, eingelegten Portweinfeigen
und Butterbrioche

Räucherforellenfilet vom Haberzeth 17,-
auf Schwarzem Rettich- Apfelsalat mit Walnüssen,
knusprigen Erdäpfelchips und rotem Spitzpaprika-Aioli

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 Bergkäsesupperl 7,50
mit hausgemachtem Hagebutten-Topfennockerl

Immer wieder ein Klassiker:

Feiertene Blutz'n und Leberwurst
auf Rahmsauerkraut, dazu rögebrostene
Majoran-Erdäpfelscheiben 18,-

Aber jeden Samstag:

Ölfeischer Schweinsbrat'l im
Kümmel-Knoblauch-Natursoße
mit Waldbrettchen Knödel & Krautsalat
... solange der Kessel reicht... 19,-

•

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

Aus dem abgeholten Alkett wird
Bio-Diesel für Landmaschinen produziert!

Hauptspeisen

Knusprige Polenta-Arancini gefüllt mit Mozzarella, 25,-
dazu Petersilwurzencreme, Erdrüben-Merlotsafterl
und marinierte Rote Rüben

Knusprig gebratenes Amur-Karpfenfilet 31,-
auf Dinkelreis mit Kicher- und jungen Erbsen, dazu Knoblauch-Aioli
knuspriger Paprika-Speck und Krenkaviar

Sugo von der Hirschschulter 29,-
auf Rigatoni, dazu Frischkäse-Limetten-Espuma und Knuspergrammeln

Gebratene Maishendlbrust 29,-
auf cremigen Maroni-Erdäpfelgnocchi, Mocca-Rahmsosserl
und in Butter gebratene Kräuterseitlinge

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

Unser Naturis vom Eisprinzler
aus der Buckeligen Wld.:

- Vanille
- Grommehn
- Johanniskerc
- Erdker
- Hoschnass
- Edelblitci - Schokolede - Hohemilch
- Himbeere

jckugel 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

Zerlei von der Schokolade
mit marinierter Blutorangen, Haselnussknusper und Himbeereis
12,90

Hausgemachter Riebelstrudel
*mit eingelegten Hirschbirnen, warmer Schokosauce
und Vanilleeis*
12,90

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 Vorder Seiber, Jäger 2024</i>	5,80
<i>Grüner Veltliner Wagramer Selektion, Urbanihof 2023</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 2024</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.*

Still	0,5/ 1L	2,-/ 4,-
Prickelnd	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
Tees vom Sonnentor		4,80
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Waldbeere, Brennessel, Kamille, Früchteteemischung, Kräutermischung</i>		

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>Beerenauslese Gemischter Satz, Sax 2023</i>	6,60
<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

Wiener Schnitzel (escalope from pork) with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney	19, -
"Cordon Bleu" filled with ham and cheese, parsley potatoes, mixed salat 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

Duck liver terrine 18,-
with pickled port wine figs, blood orange-fennel
and butter brioche

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

Smoked trout filet 17,-
on marinated black radish with apple and walnuts,
crispy potato chips and red pointed pepper aioli

Soups

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

Velvety mountain cheese soup 7,50
with homemade rosehip-curd cheese dumplings

Main dishes

Crispy polenta arancini filled with mozzarella served with parsley root cream, turnip- merlot sauce and marinated red beet	25, -
Roasted amur-carp filet on spelt rice with chick peas and green peas with garlic aioli, crispy paprika bacon and horseradish caviar	31, -
Braised deer shoulder ragu on rigatoni with fresh cheese-lime espuma and crispy pork greaves	29, -
Roasted chicken breast on creamy chestnut- potato gnocchi, mocha cream sauce and king oyster mushrooms roasted in butter	29, -
Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	22, -

Dessert

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

2 kinds of chocolate 12,90

with marinated blood oranges, hazelnut crunch and raspberry ice cream

Homemade sweet polenta strudel 12,90

with sweet pickled pears, warm chocolate sauce and vanilla 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			