



*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

Hausgemachte Entenleberterrine im Speckmantel 18,-
auf Blutorangen-Fenchel, eingelegten Portweinfleigen
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:

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

Und jeden Samstag:

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

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

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

Hauptspeisen

Knusprige Polenta-Arancini gefüllt mit Mozzarella, 25,-
dazu Petersilwurzencreme, Erdrüben-Merlotafterl
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 Eisgrübler
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

2erlei von der Schokolade

mit marinierten 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>	<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 2023</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 2024</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.*

Still	0,5/ 1L	2,-/ 4,-
Prickelnd	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>

<i>Tees vom Sonnentor</i>	<i>4,80</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>	8,70
<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 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

Duck liver terrine with pickled port wine figs, blood orange-fennel and butter brioche	18, -
Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread	18, -
Smoked trout filet on marinated black radish with apple and walnuts, crispy potato chips and red pointed pepper aioli	17, -

Soups

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings	6,50
Velvety mountain cheese soup with homemade rosehip-curd cheese dumplings	7,50

Main dishes

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

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			