



*Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 120 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 bis 14:30 und 18 bis 23 Uhr*

Küchenzeiten:

*Jeweils von 11:30 bis 13:45 Uhr  
und 18 bis 21 Uhr*

*Jell's Wirtshaus*  
*für z' Haus*

<i>Unser eigens geräucherter „Hauspeck“ nach altem Rezept ca. 200g</i>	<i>5,-</i>
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 190g</i>	<i>5,-</i>
<i>„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l</i>	<i>14,-</i>
<i>Fleischermeister's      Rotweinlikör 0,2l</i>	<i>10,-</i>
<i>   Wermut 0,2l</i>	<i>10,-</i>
<i>„Krems schafft Zukunft“ Buch</i>	<i>34,90</i>

*Weitere saisonale und hausgemachte Köstlichkeiten finden Sie  
in unserer Vitrine!*

## **Unsere Lieferanten:**

**Käse: Robert Paget, Diendorf am Kamp, Käseheldin Krems**

**Eier: Familie Kreimel, Gerersdorf, Bodenhaltung**

**Fleisch: Fleischerei Ellinger Krems und Manfred Höllerschmied**

**Gemüse: Familie Unfried sowie frisches Gemüse vom täglichen Grünmarkt**

**Wildfleisch: heimische Jäger**

**Fische: Decleva's Alpenfisch, Mariazell und Familie Aibler, Wien**

**Fruchtsäfte: Familie Altenriederer, Taisental**

**Marillennektar: Josef Dockner, Höbenbach**

**Brot: Familie Weichselbaum, Rohrendorf**

## **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**

**15,-**

**Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel,  
Veltliner und Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl**

**15,-**

**Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel  
mit Petersilerdäpfel**

**15,-**

**Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und  
hausgemachter Sauce Tartar**

**16,-**

**Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit  
Petersilienkartoffeln, Salatteller & Preiselbeeren**

**17,-**

**„Cordon Bleu“, reichlich gefüllt mit Beinschinken und Gouda, dazu  
Petersilkartoffeln, Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar**

**22,-**

**Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln  
oder**

**Gebackenes Hirn mit Sauce Tartar**

**14,-**

**Wachauer Rindsgulasch nach Art des Hauses mit Serviettenknödel,  
Spiegelei, Essiggurkerl und Einspänner**

**18,-**

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck  
mit eigens geräuchertem Hausspeck, hausgemachter Leberpastete,  
frischem Aufstrich und verschiedenen Brotsorten  
pro Person 4,70***

### **Vorspeisen**

***Roastbeef vom Weiderind auf mariniertem wildem Spargel mit  
hausgemachter Sauce Tartar, eingelegten Bärlauchkapern  
und knusprigem Brotchip*** 14,-

***Karamellisierter Frischkäse von Robert Paget  
mit Orangen- Ingwer Karotten und Paprika-Jungzwiebel Vinaigrette  
auf marinierten Wildkräutern, dazu Kürbiskerneis*** 14,-

***Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) in würziger Knoblauch-  
Kräuterbutter auf Salbei-Crostini, dazu knusprige Calamari*** 14,-

#### **Suppen:**

***Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl mit Frittaten,  
Fleischstrudel oder Milzschnitte*** 5,10

***Samtiges Spargelcremesupperl mit Kerbel- Topfenockerl und  
knusprigen Speckchips*** 6,20

## **Hauptspeisen**

**Gebackenes Risotto vom grünen Spargel** 18,-  
**auf fruchtigem Spitzpaprikaragout mit Buchenpilzen  
und Nussbutterschaum**

**Gebratenes Filet vom Neusiedlersee Zander** 29,-  
**auf Topinamburcreme mit eingelegten Roten Rüben,  
Haselnussknusper und Kaviar**

**Ragout vom Maibock im Merlottsafterl,** 26,-  
**dazu Kohlrabi- Birnengratin mit Butterbröseln  
und Zwiebel- Brombeermarmelade**

**Rosa gebratenes Maibockfilet im Moccasosserl** 29,-  
**auf cremigen Rollgerstl- Honigrisotto und Romanesco  
in gerösteten Buttermandeln**

**Ausgelöstes Freilandbackhenderl** 18,-  
**mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller  
& hausgemachte Sauce Tartar**

**Zum Einstimmen:**

**Martini Espresso**  
**(Vodka, Kahlua, Espresso)**

**10,90**

**Affogato**  
**(Vanilleeis mit Espresso)**

**6,10**

**Süßes**

**Hauscremeschnitte**  
**Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren**

**6,50**

**Mohr im Hemd nach Art des Hauses**  
**mit warmer Schokoladensauce**  
**und Vanilleeis**

**10,90**

**Topfenlasagne**  
**auf hausgemachtem Hollerröster mit gebranntem**  
**Baiser und knuspriger Haselnuss**

**10,90**

**Sorbet**  
**mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss**

**8,20**

**Klassische Käsevariation**  
**mit hausgemachtem Chutney und ofenfrischen Brot**

**18,-**

## Unsere Weine glasweise

<i>Hauswein, Grüner Veltliner, Lengenfeld, Herfried Kuna 2021</i>	<i>2,90</i>
<i>Grüner Veltliner Lössterrasse, Stadt Krems 2021</i>	<i>4,20</i>
<i>Grüner Veltliner DAC, Sax, Langenlois 2021</i>	<i>4,20</i>
<i>Grüner Veltliner, Obere Steigen, Huber, Traisental 2021</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2021</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner, Wagramer Selektion Urbanihof 2019</i>	<i>5,20</i>
<i>Riesling Federspiel, Bruck, Domäne Wachau 2020</i>	<i>5,60</i>
<i>Riesling Terrassen, Brandl, Kamptal 2020</i>	<i>5,60</i>
<i>Gelber Muskateller, Galgenberg, Schmid, Kremstal 2021</i>	<i>5,60</i>
<i>Chardonnay, Steinpoint, Malat, Kremstal 2021</i>	<i>5,90</i>
<i>Roter Traminer Reserve (trocken), Domäne Wachau, 2021</i>	<i>7,20</i>
<i>Blauer Zweigelt „Wirtshauswein“</i>	<i>3,90</i>
<i>Zweigelt Hedwighof, Niki Moser, Neusiedlersee 2018</i>	<i>6,50</i>
<i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2018</i>	<i>6,20</i>
<i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2018</i>	<i>6,80</i>
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2018</i>	<i>6,30</i>



<i>Römerquelle prickelnd/mild 0,3</i>	<i>3,60</i>
<i>Römerquelle still/mild 0,7</i>	<i>5,-</i>
<i>Römerquelle prickelnd 1L</i>	<i>5,40</i>
<i>Soda 1L</i>	<i>5,40</i>
<i>Apfelsaft ¼</i>	
<i>3,60</i>	
<i>Traubensaft ¼</i>	<i>3,60</i>
<i>Zwetschkensaft ¼</i>	<i>3,60</i>
<i>Pfirsichsaft ¼</i>	<i>3,60</i>
<i>Birnensaft ¼</i>	<i>3,60</i>
<i>Marillennektar ¼</i>	<i>5,40</i>
<i>Zwettler 0,2</i>	<i>3,50</i>
<i>Zwettler 0,3</i>	<i>3,80</i>
<i>Zwettler 0,5</i>	<i>5,-</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,2</i>	<i>4,40</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,3</i>	<i>4,90</i>
<i>Schremser Roggenbier 0,5</i>	<i>5,90</i>
<i>Luftikus (alkoholfrei) 0,5</i>	<i>4,80</i>
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	<i>4,80</i>
<i>Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1</i>	<i>5,90</i>
<i>Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1</i>	<i>7,80</i>
<i>Rieslingsekt – Jahrgangsekt, Propsteiweingut Eder 0,1</i>	<i>7,10</i>
<i>Sekt mit Marillenmark</i>	<i>7,10</i>
<i>Campari</i>	<i>5,60</i>
<i>Sherry trocken</i>	<i>5,80</i>
<i>Tees im Kanderl</i>	<i>3,60</i>
<i>Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitrone-Melisse, Waldbeere, Brennessel, Ingwertee, Früchteteemischung, Kräutermischung</i>	

## Digestif

<i>Hausmarillenbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<b>6,10</b>
<i>Hausgelägerbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<b>6,10</b>
<i>Haustraubenbrand, ca. 25 Jahre gereift</i>	<b>6,10</b>
<i>Riesling Auslese, Markus Huber 2015</i>	<b>7,20</b>
<i>Dirndl Fam. Mayer</i>	<b>6,90</b>
<i>Himbeere vom Gölles</i>	<b>9,90</b>
<i>Hirschbirne vom Gölles</i>	<b>6,90</b>
<i>Grappa/Levi Serafino</i>	
<i>Barolo</i>	<b>7,90</b>
<i>Muscato</i>	<b>7,90</b>
<i>Portwein, van der Nieport</i>	<b>7,90</b>
<i>Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre</i>	<b>8,10</b>
<i>Domäne Wachau, Dürnstein</i>	
<i>Rum, Jamaica 2004, Plantation</i>	<b>6,90</b>
<i>Gin Tonic</i>	
<i>Reisetbauer + Thomas Henry</i>	<b>12, -</b>

## **Traditional dishes**

<b><u>Wiener Schnitzel</u> (escalope from pork) with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney</b>	<b>17, -</b>
<b><u>“Cordon Bleu”</u> filled with ham and cheese, parsley potatoes, mixed salad and homemade sauce tartar</b>	<b>22, -</b>
<b><u>Roasted liver</u> with potatoes</b>	<b>15, -</b>
<b><u>Roasted kidneys</u> with baked greaves-dumplings</b>	<b>15, -</b>
<b><u>Traditional Austrian stew</u> from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings</b>	<b>15, -</b>
<b><u>Baked calf head</u> with parsley potatoes and homemade sauce tartar</b>	<b>16, -</b>
<b><u>Roasted Brain</u> from pork with eggs and parsley potatoes or <u>baked brain</u> with parsley potatoes and sauce tartar</b>	<b>14, -</b>
<b>Beef goulash with bread dumplings, fried egg, pickle and frankfurter sausage</b>	<b>18, -</b>

## **Starters:**

If you wish we serve some homemade bacon, different spreads  
and fresh bread  
per Person 4,70

**Roastbeef on marinated wild asparagus with homemade sauce tartar, 14, -  
pickled wild garlic capers and crispy bread chip**

**Caramelized cream cheese with orange- ginger carrot 14, -  
and pepper- spring onion vinaigrette on marinated wild  
herbs and pumpkinseed oil ice cream**

**Gratinated vineyard snails with herb- butter crostini and calamari 14, -**

## **Soups:**

**Clear beef soup with sliced pancakes, spleen toast or meat-strudel 5,10**

**Creamy asparagus soup with chervil- curd dumplings 6,20  
and crispy bacon chips**

## **Main dishes:**

**Deep fried risotto with green asparagus on fruity pepper-  
mushroom ragout and nut- butter foam** 18, -

**Roasted zander filet on Jerusalem artichoke cream, pickled red beet,  
hazelnut crunch and caviar** 29, -

**Venison ragout in red wine sauce with cabbage turnip- pear gratin  
in butter crumbs and onion blackberry jam** 26, -

**Roasted venison filet in mocca sauce on pearl barley- honey  
risotto and romanesco with flaked almonds** 29, -

**Deep fried chicken marinated in herb-lemon sour cream,  
mixed salad & homemade chives sauce** 18, -

## **Desserts:**

**Homemade puff pastry with vanilla cream and whipped cream 6,50**

**Homemade chocolate cake with warm chocolate sauce  
and vanilla ice cream**

**Sorbet with Jell Santé or vodka infusion 8,20**

**Martini espresso (vodka, Kahlua, espresso) 10,90**

**Affogato 6,10**

**Curd lasagne with homemade elderberry ragout,  
roasted meringue and crispy hazelnut 10,90**

<b><u>Ice cream:</u></b>	<b>Vanilla</b>	<b>Poppyseed</b>	<b>per Portion</b>	<b>2,30</b>
	<b>Chocolate</b>	<b>Kiwi</b>		
	<b>Hazelnut</b>	<b>Blackberry</b>		
	<b>Raspberry</b>	<b>Half fermented rose wine</b>		

**Classic cheese variation, from our local farmer`s 18, -**