

*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 „Hauspeck“ nach altem Rezept ca. 200g		7,-
„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**

## **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 Zwettler (alkoholfrei) 0,5</i>	5,70
<i>Frei Zwettler (alkoholfrei) 0,3</i>	4,70
<i>Schneider Weisse 0,5</i>	5,90

<i>Null Bock (sparkling alkoholfrei) Schwarzböck 0,1</i>	7,50
--	------

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

*Grüner Tee, Schwarztee Darjeeling, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Brennnessel, Kamille, Früchteteemischung, Kräutermischung*

## **Unsere Wirtshausklassiker:**

***Hausbeuscherl mit Serviettenknödel***

18,-

***Geröstete Nierndl'n im Veltlinerrahmsosserl***

*mit Speck, Zwiebel und Petersilerdäpfel*

18,-

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

*und Petersilerdäpfel*

17,-

***Gebackener Kalbskopf***

*mit Petersilerdäpfel und hausgemachter Sauce Tartar*

19,-

***Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein***

*mit Petersilerdäpfel, Salatteller & Preiselbeeren*

20,-

***„Cordon Bleu“, reichlich gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler,***

*dazu Petersilerdäpfel, Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar*

24,-

***Geröstetes Hirn mit Ei***

oder

***Gebackenes Hirn***

*mit hausgemachter Sauce Tartar*

*jeweils mit Petersilerdäpfel*

17,-

**Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck**  
mit selbst geräuchertem Hausspeck, Leberpastete, hausgemachtem Aufstrich  
und ofenfrischem Brot  
pro Person 6,90

**Bitte haben Sie Verständnis,**  
**dass wir unser Gedeck nur tischweise servieren**  
**und bei größeren Gruppen nur Gesamtrechnungen legen!!!**

### **Vorspeisen**

- Beef Tartar nach Art des Hauses** 19,-  
mit eingelegten Bärlauchkapern, pikanten Pfefferoni-Aioli und Weißbrot
- Karamellierter Frischkäse von Robert Paget** 17,-  
auf marinierten Frühlingskräutersalat, Brennessel-Kürbiskern Pesto  
und Radieschenmarmelade
- 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 Spargelcremesupperl** 7,80  
mit Zitronen-Ricotta Ravioli von Doris Wasserburger

Immer wieder ein Klassiker:

Lebratene Zuz'n & Leberwurst

auf Rahmsauerkraut, dazu knusprige  
Erdäpfelscheiben mit Majoran

19,-

Jeden Samstag:

Oberfischer Schweinsbrat

im Kümmel-Knoblauch-Naturseifenöl  
mit Walobriater Knödel & Krautsalat

... solange da Vorrat reicht!!!

20,-

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

Aus dem abgeholten Altfett wird Bio-Diesel  
für Landmaschinen produziert...

## Hauptspeisen

- „Spargel Wellington“**  27,-  
*im Blätterteigmantel mit Mangold, cremiger Ricotta-Polenta  
und süß-sauren Erdbeeren mit schwarzem Pfeffer*
- Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet** 33,-  
*im Butter-Senfsoßerl auf „zdruckte Erdäpfel“, dazu Spargelgröstl  
und Krenkaviar*
- Geschmorte Rehschulter** 29,-  
*im Schwarzbier-Hollundersafterl, eingelegten Gewürzfeigen  
und hausgemachte Blunznbuchteln*
- Rosa gebratener Wildschweinrücken** 28,-  
*im Pfeffer-Ginrahmsosserl, dazu Grammelgugelhupf und  
Karfiol in Mandelbutterbrösel*
- Ausgelöstes Freilandbackhenderl** 23,-  
*mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller  
& hausgemachtes Kürbiskern-Aioli*



**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

**Malakoffnockerl nach Art des Hauses**

*mit warmer Schokoladensauce und Schlag*

12,90

**Joghurt-Mousse**

*mit Rhabarber, Zitronen-Mandelknusper*

*und Himbeereis*

12,90

**Sorbet**

*mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss*

9,20

Unser Naturis vom Eisgrenzer  
aus der Buckeligen Welt:

• Vanille

• Groumehn

• Johannisbeere

• Erdbeer

• Haselnuss

• Edelbitter-Schokolade-Hafermilch

• Himbeere

je Kugel 2,80

## *Unsere Weine glasweise*

<i>Hauswein, Grüner Veltliner, Lengenfeld, Herfried Kuna 2025</i>	2,90
<i>Grüner Veltliner Holzgasse, Buchegger 2025</i>	4,60
<i>Grüner Veltliner Krems DAC, Toni Zöhrer 2025</i>	4,90
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2025</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 2025</i>	6,60
<i>Chardonnay Classic, Türk, Kremstal 2023</i>	6,60
<i>Zweigelt Rose, Hermann Moser 2024</i>	4,50
<i>Blauer Zweigelt, 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

## 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

<b>Wiener Schnitzel (escalope from pork)</b> with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney	20, -
<b>“Cordon Bleu” filled with ham and cheese</b> , parsley potatoes, mixed salad and homemade sauce tartar	24, -
<b>Roasted liver</b> with parsley potatoes	17, -
<b>Roasted kidneys</b> with parsley potatoes	18, -
<b>Traditional Austrian stew</b> from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings	18, -
<b>Baked calf head</b> with parsley potatoes and homemade sauce tartar	19, -
<b>Roasted Brain</b> from pork with eggs and parsley potatoes or <b>baked brain</b> with parsley potatoes and sauce tartar	17, -

## Starters

If you wish we serve some homemade bacon, different spreads  
and fresh bread


per Person 6,90

<b>Beef tartar</b> with pickled wild garlic-capers and savoury pepperoni aioli and white bread	19,-
<b>Gratinated vineyard snails</b> with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread	18, -
<b>Caramelized cream cheese by Robert Paget</b> On marinated spring herb salad, stinging nettle- pumpkinseed pesto and radish jam	17,-

## Soups

<b>Clear beef soup</b> with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings	6,50
<b>Velvety asparagus cream soup</b> with lemon-ricotta ravioli	7,80

## Main dishes

<b>“Asparagus Wellington”</b> 	27, -
in puff pastry with chard, creamy ricotta polenta and sweet and sour strawberries with black pepper	
<b>Roasted salmon trout filet</b>	33, -
in mustard cream sauce on smashed potatoes with roasted asparagus and horseradish caviar	
<b>Braised roe deer shoulder</b>	29,-
in black beer- elderflower sauce, with pickled port wine figs and blood sausage-yeast dumplings	
<b>Medium-roasted wild boar loin</b>	28,-
in pepper gin sauce with savoury pork greaves “Gugelhupf” and cauliflower in buttered bread crumbs	
<b>Deep fried chicken</b>	23, -
marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli	

## Dessert

<b>Affogato</b> (Vanilla ice cream with espresso)	6,90		
<b>Homemade puff pastry</b> with vanilla cream and whipped cream	8,30		
<b>Malakoff dumplings</b> with warm chocolate sauce and whipped cream	12,90		
<b>Yoghurt mousse</b> with rhubarb, lemon-almond crunch and raspberry ice cream	12,90		
<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			