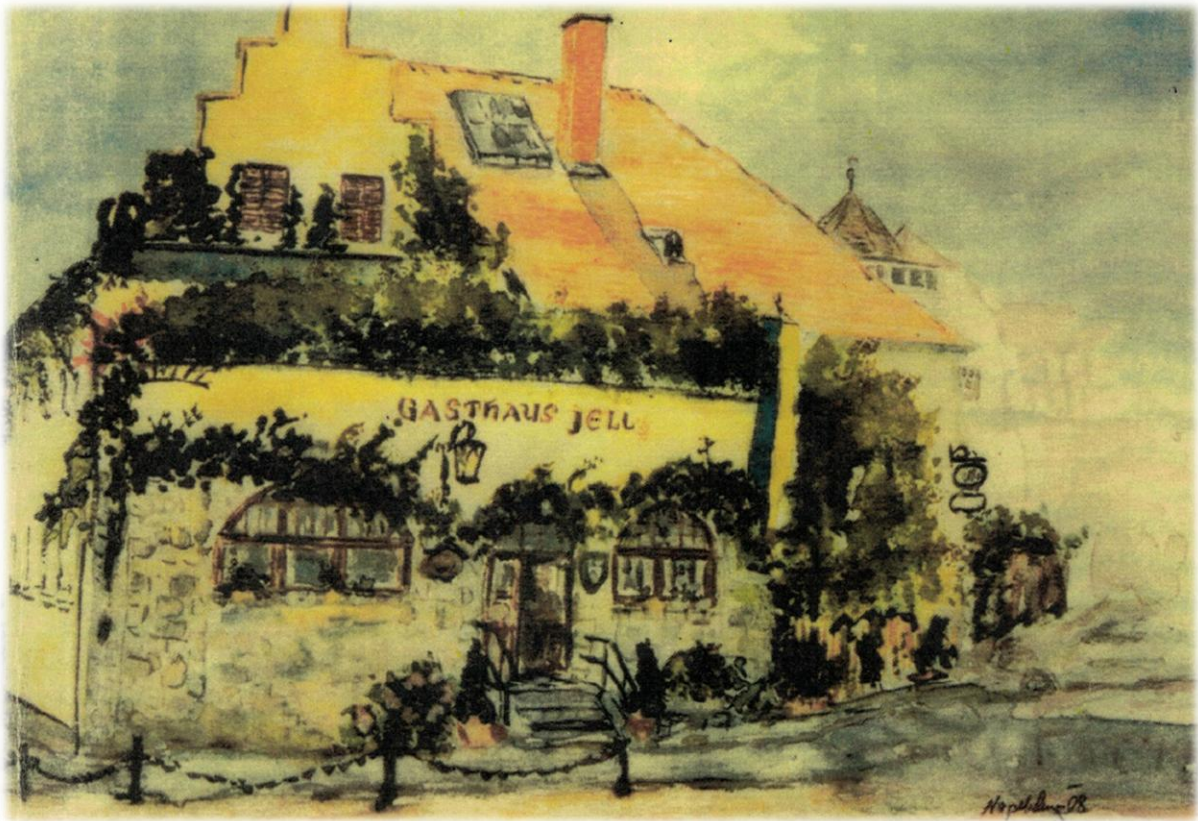




*Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt
ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in
Familienbesitz.*

*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“ 7,-
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

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 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

<i>Tees vom Sonnentor</i>	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,-
dazu süß-sauer eingelegtes Sommergemüse, Limetten-Aioli und Weißbrot

Karamellisierter Frischkäse von Robert Paget 17,-
*auf Käferbohnenalat mit Oliven mariniert mit Jungzwiebel-Vinaigrette,
dazu Maiwipferlhonig*

Weinbergsschnecken 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

Zucchini-Rucola-Cremesupperl 7,50
mit knusprigen Weißbrotwürfeln

Immer wieder ein Klassiker:

Gebratene Zungen & Leberwurst

auf Rahmsauerkraut, dazu knusprige
Erdäpfelscheiben mit Majoran

19,-

Jeden Samstag:

Ofenfischer Schweinsbrat

im Kimmel-Knoblauch-Naturseifenöl

mit Waldbrotter Knödel & Krautsalat

... solange da Vorrat reicht !!!

20,-

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

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

Hauptspeisen

<i>Ricotta-Basilikum Nockerl</i> 	26,-
<i>auf frischem Ragout von Ochsenherzparadeisern und Spitzpaprika mit gerösteten Walnüssen und Parmesan</i>	
<i>Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet</i>	33,-
<i>auf cremigen Risotto mit Knoblauch und Kapern, dazu Liebstöckelöl, sautierter Mangold und Krenkaviar</i>	
<i>Rosa gebratener Wildschweinrücken</i>	30,-
<i>auf Eierschwammerlgulasch, dazu Blunzn-Buchteln</i>	
<i>Rosa gebratenes Hüferl vom Weiderind</i>	32,-
<i>im Schwarzbier-Dijonrahmsosserl, dazu gegrillte Wassermelone und knusprige Erdäpfelscheiben mit Rosmarin</i>	
<i>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</i>	23,-
<i>mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, dazu Salatteller & hausgemachtes Kürbiskern-Aioli</i>	

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

Sorbet

mit Jell-Sante, Limoncello 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>	<i>2,90</i>
<i>Grüner Veltliner Holzgasse, Buchegger 2025</i>	<i>4,60</i>
<i>Grüner Veltliner Krems DAC, Toni Zöhrer 2025</i>	<i>4,90</i>
<i>Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2025</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 2025</i>	<i>6,60</i>
<i>Chardonnay Classic, Türk, Kremstal 2023</i>	<i>6,60</i>
<i>Zweigelt Rose, Hermann Moser 2025</i>	<i>4,50</i>
<i>Blauer Zweigelt, 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 Prickler, Lutzmannsburg 2024</i>	<i>7,40</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	20, -
“Cordon Bleu” filled with ham and cheese , parsley potatoes, mixed salad and homemade sauce tartar	24, -
Roasted liver with parsley potatoes	17, -
Roasted kidneys with parsley potatoes	18, -
Traditional Austrian stew from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings	18, -
Baked calf head with parsley potatoes and homemade sauce tartar	19, -
Roasted Brain from pork with eggs and parsley potatoes or baked brain 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

Beef tartar	19,-
with sweet and sour pickled summer vegetables, lime aioli and white bread	
Gratinated vineyard snails	18, -
with herb-garlic butter, crispy sweetbreads and white bread	
Caramelized cream cheese by Robert Paget	17,-
on runner bean salad with olives marinated with spring onion vinaigrette and spruce tip honey	

Soups

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings	6,50
Velvety zucchini- rucola soup with crispy croutons	7,50

Main dishes

Ricotta-Basil dumplings

26, -

on a fresh oxheart-tomato and pointed pepper ragout
with roasted walnuts and parmesan

Roasted salmon trout filet

33, -

on risotto with garlic and capers, served with lovage oil,
sauteed chard and horseradish caviar

Medium-roasted wild boar loin

30, -

with chanterelles- goulash and blood sausage-yeast dumplings

Medium roasted beef rump steak

32, -

In black beer-Dijon cream sauce with grilled watermelon
and crispy potatoes with rosemary

Deep fried chicken

23, -

marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & pumpkinseed-aioli

Dessert

Affogato (Vanilla ice cream with espresso)			6,90
Homemade puff pastry with vanilla cream and whipped cream			8,30
Malakoff dumplings with warm chocolate sauce and whipped cream			12,90
Sorbet with Jell Santé, Limoncello 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		