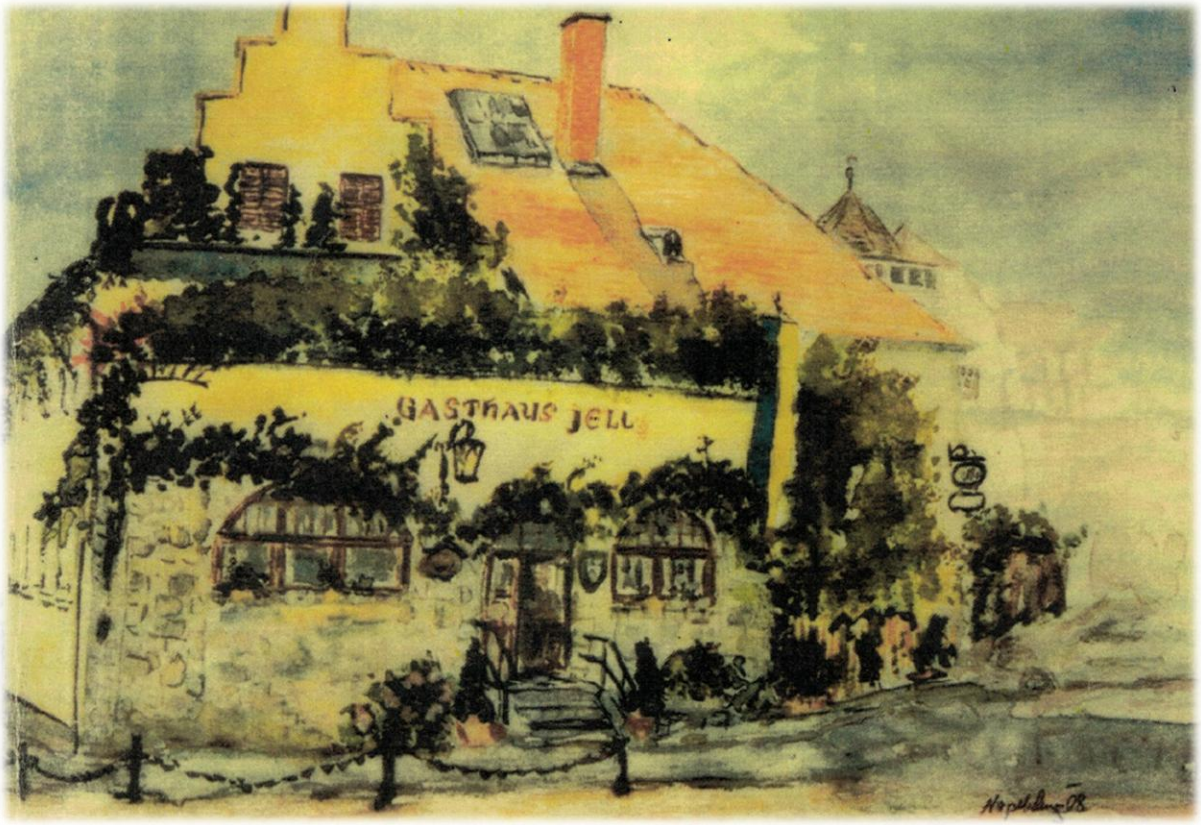


Wir sind ein urbanes, bodenständiges und alt ehrwürdiges Wirtshaus, seit über 125 Jahren in Familienbesitz.

Wir streben nicht nach Auszeichnungen, unser Ziel ist es, unsere Gäste mit allen Sinnen glücklich zu machen!

Laurent Amon & Team

Gasthaus Jell Seit 1897

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“ 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 oder Fragen zu den Allergenen 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*

Apfelsaft ¼	*4,30*
Traubensaft ¼	*4,30*
Pfirsichsaft ¼	*4,30*
Birnensaft ¼	*4,30*
Zwetschkensaft ¼	*4,30*
Marillennektar ¼	*5,90*
Zwettler 0,2	*4,30*
Zwettler 0,3	*4,70*
Zwettler 0,5	*5,90*
Schremser Roggenbier 0,2	*5,30*
Schremser Roggenbier 0,3	*5,70*
Schremser Roggenbier 0,5	*6,90*
Luftikus Zwettler (alkoholfrei) 0,5	*5,70*
Frei Zwettler (alkoholfrei) 0,3	*4,70*
Schneider Weisse 0,5	*5,90*
Null Bock (sparkling alkoholfrei) Schwarzböck 0,1	*7,50*
Rose – Frizzante (Jellsante) 0,1	*6,40*
Sekt Extra Brut, Loimer, Langenlois 0,1	*8,60*
Rieslingsekt – Jahrgangssekt, Propsteiweingut Eder 0,1	*8,30*
Sekt mit Marillenmark	*8,30*
Campari	*6,60*
Sherry trocken	*6,60*

Tees vom Sonnentor *4,80*

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

Unsere Wirtshausklassiker:

Hausbeuscherl *mit Serviettenknödel*
19,-

Geröstete Nierndl´n im Veltlinerrahmsosserl
mit Speck, Zwiebel und Petersilerdäpfel
19,-

Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel
und Petersielerdäpfel
18,-

Gebackener Kalbskopf
mit Petersilerdäpfel und hausgemachter Sauce Tartar
20,-

Gebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Petersilerdäpfel, Salatteller & Preiselbeeren
21,-

„Cordon Bleu“, reichlich gefüllt mit Beinschinken und Emmentaler,
dazu Petersilerdäpfel, Salatteller & hausgemachte Sauce Tartar
25,-

Geröstetes Hirn mit Ei

oder

Gebackenes Hirn
mit hausgemachter Sauce Tartar

jeweils mit Petersilerdäpfel
18,-

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 Senf-Kaviar, karamellisiertem Schalotten-Kürbis Chutney und Weißbrot

Hausgemachte Wildpastete im Walnuss-Pfeffermantel *18,-*
auf Gelben Rüben-Carpaccio mit eigelegten Zwetschken und
knusprigem Speckchip

Weinbergschnecken von Andreas Gugumuck aus Wien *18,-*
mit würziger Knoblauch-Kräuterbutter, gebackenen Kalbsbries Rosen
und Weißbrot

Suppen

Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl *6,70*
mit Frittaten, Fleischstrudel oder Leberknödel

Samtiges Kürbiscremesupperl *mit Steirischem Kürbiskernöl* *7,60*
und Knusperbrot

Immer wieder ein Klassiker:

Gebratene Flunz'n & Leberwurst

auf Rahmsauerkraut, dazu knusprige Erdäpfelscheiben mit Majoran 19,-

Jeden Samstag ...

Ofenfrischer Schweinsbratl'n

im Kümmel-Knoblauch-Naturjus

mit Waldviertler Erdäpfelknödel & Krautsalat

... solange der Vorrat reicht!!! 20,-

Wir verarbeiten in unserer Küche neben Oliven- und Kürbiskernöl ausschließlich Raps- und Sonnenblumenöl...

Aus dem abgekühlten Altfett wird Bio-Diesel produziert!!!

Hauptspeisen

Kürbisknöderl gefüllt mit Frischkäse *26,-*
auf Apfel-Chilli-Currykraut, Limettenrahmsosserl
und gerösteten Kürbiskernen

Knusprig gebratenes Lachsforellenfilet *33,-*
im Rieslingschaumsosserl, dazu Kohlrabi in knusprigen Thymian-Bröseln,
Apfel-Fenchelmarmelade und Krenkaviar

Hausgemachtes Wildschwein-Butterschnitzerl *29,-*
im Salbei-Butter-Natursafterl, Erdäpfelpüree
und knuspriges Essiggurkerl im Veltlinerbackteig

Rosa gebratene Fasanenbrust im Selchspeckmantel *31,-*
auf Alt-Wiener Specklinsen, Hagebuttensosserl
und kleinen Grammelknödeln

Ausgelöstes Steirer-Backhenderl *24,-*
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
8,60

Cremige Kürbistarte
mit gesalzenem Karamell-Espuma und Vanilleeis
12,90

Hausgemachte Palatschinken
gefüllt mit Marillenmarmelade
5,40

Sorbet
mit Jell-Sante, Limoncello oder Vodka Aufguss
9,20

Unser Natureis vom Eisgrüßler aus der Bückeburger Welt:

- Vanille
- Groumehn
- Johannisbeere
- Erdbeer
- Haselnuss
- Edelbitter-Schokolade-Hafermilch
- Himbeere

je Kugel 2,80

Unsere Weine glasweise

Hauswein, Grüner Veltliner, Lengenfeld, Herfried Kuna 2025	*2,90*
Grüner Veltliner Holzgasse, Buchegger 2025	*4,60*
Grüner Veltliner Krems DAC, Toni Zöhrer 2025	*4,90*
Grüner Veltliner Federspiel Vorder Seiber, Jäger 2025	*5,80*
Grüner Veltliner Wagramer Selektion, Urbanihof 2023	*5,80*
Riesling Federspiel Bruck, Domäne Wachau 2025	*6,60*
Riesling Stein, Weingut Stadt Krems 2025	*6,80*
Gelber Muskateller Galgenberg, Schmid, Kremstal 2025	*6,60*
Chardonnay Classic, Türk, Kremstal 2025	*6,60*
Zweigelt Rose, Hermann Moser 2025	*4,50*
Blauer Zweigelt, Josef Dockner	*3,90*
Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2023	*8,60*
Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2024	*6,90*
Merlot Prickler, Lutzmannsburg 2024	*7,40*

Digestif

Hausmarillenbrand, ca. 30 Jahre gereift	*6,90*
Hausgelägerbrand, ca. 30 Jahre gereift	*6,90*
Beerenauslese Cuvee, Kracher, Illmitz 2019	*8,70*
Beerenauslese Gemischter Satz, Sax 2023	*6,60*
Dirndl Fam. Mayer	*7,60*
Himbeere vom Gölles	*10,40*
Hirschbirne vom Gölles	*7,80*
Grappa/Levi Serafino	
Barolo	*8,70*
Muscato	*8,70*
Portwein, van der Nieport *late bottled vintage*	*8,70*
Veltlinerbrand, Reserve, X.A. 20 Jahre *Domäne Wachau, Dürnstein*	*8,90*
Rum, Jamaica 2004, Plantation	*8,90*
Gin Tonic *Reisetbauer + Thomas Henry*	*13,30*

Traditional dishes

Wiener Schnitzel (escalope from pork) with parsley potatoes, mixed salad and cranberry chutney	21, -
"Cordon Bleu" filled with ham and cheese, parsley potatoes, mixed salat and homemade sauce tartar	25, -
Roasted liver with parsley potatoes	18, -
Roasted kidneys with parsley potatoes	19, -
Traditional Austrian stew from pork lung, heart and tongue served with bread dumplings	19, -
Baked calf head with parsley potatoes and homemade sauce tartar	20, -
Roasted Brain from pork with eggs and parsley potatoes or **baked brain** with parsley potatoes and sauce tartar	18, -

Starters

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

per Person 6,90

Beef tartar 19, -
with mustard caviar, caramelized shallot- pumpkin chutney and white bread

Homemade game pate in a walnut pepper crust 18, -
served with yellow carrot carpaccio, pickled plums and crispy bacon chip

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

Soups

Clear beef soup with sliced pancakes, meat strudel or liver dumplings 6,70

Velvety pumpkin cream soup 7,60
with Styrian pumpkinseed oil and crispy bread

Main dishes

Pumpkin dumplings filled with cream cheese 26, -
on apple-chilli curry cabbage, lime cream sauce and roasted pumpkinseeds

Roasted salmon trout filet 33, -
in a Riesling sauce with kohlrabi in crispy thyme bread crumbs,
apple fennel jam and horseradish caviar

Minced wild boar butter-schnitzel 29, -
In sage butter-jus, mashed potatoes and crispy fried pickles
in Veltliner batter

Pink roasted pheasant breast wrapped in smoked bacon 31, -
On Old Viennese bacon lentils, rosehip sauce and small dumplings
filled with pork cracklings

Deep fried chicken 24, -
marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad
& pumpkinseed-aioli

Dessert

Affogato (Vanilla ice cream with espresso)		6,90
Creamy pumpkin tart with salted caramel espuma and vanilla ice cream		12,90
Palatschinke (pan cake) filled with apricot jam	per piece	5,40
Homemade puff pastry with vanilla cream and whipped cream		8,60
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			