



*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, Traisental

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

16,-

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

16,-

**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,-

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck
mit eigens geräuchertem Hausspeck, hausgemachter Leberpastete,
frischem Aufstrich und verschiedenen Brotsorten
pro Person 4,90***

Vorspeisen

***Beef Tartar nach Art des Hauses mit cremigem „Ei“-oli,
eingelegten Kräuterseitlingen, knusprigen Parmesanchip
und Weißbrot*** **14,-**

Karamellisierter Frischkäse von Robert Paget **14,-**
***auf Kohlrabi-Carpaccio, dazu hausgemachten Maiwipferlhonig,
Radieschenmarmelade und Haselnussknusper***

***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 Topinamburcremesupperl **6,20**
mit würzigem Paprika-Krautstrudel

Hauptspeisen

Hausgemachte Butter-Bandnudeln mit Früchten vom Wald 18,-
**(Beeren und Pilze), dazu gereiften Parmesan
und Nussbutterschaum**

Gebratener Mariazeller Alpensaibling mit Buttermandeln 31,-
**auf cremigen Rollgerstl-Jungspinat Risotto,
dazu Vanille-Rieslingsosserl und Kaviar**

Ragout vom Maibock im Erdrüben-Schwarzbiersafterl 27,-
**mit Majoran-Knuspergrammel Buchteln
und Rotweinessig-Pfefferweichseln**

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses 24,-
mit knusprigem Röstzwiebel und Braterdäpfeln

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 marinierten Pfeffer-Erdbeeren
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>4,50</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>5,50</i>
<i>Riesling Federspiel, Bruck, Domäne Wachau 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Riesling Terrassen, Brandl, Kamptal 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Gelber Muskateller, Galgenberg, Schmid, Kremstal 2021</i>	<i>5,80</i>
<i>Chardonnay, Steinpoint, Malat, Kremstal 2021</i>	<i>6,10</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 2020</i>	<i>6,50</i>
<i>Blaufränkisch Eisenberg, Krutzler 2018</i>	<i>6,20</i>
<i>Merlot, Malteser Ritterorden, Mailberg 2019</i>	<i>6,80</i>
<i>Cuvee Carnuntum, Markowitsch 2020</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, Brennnessel, Ingwertee, Fruchteemischung, Kräutermischung</i>	

Digestif

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

Traditional dishes

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

Starters:

If you wish we serve some homemade bacon, different spreads
and fresh bread
per Person 4,90

Beef Tartar with egg-cream, pickled king oyster mushrooms,
crispy parmesan chip and white bread 14, -

Caramelized cream cheese on cabbage turnip- Carpaccio,
with homemade treetop-honey, radish jam and hazelnut crunch 14, -

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

Soups:

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

Velvety Jerusalem artichoke soup with pepper- cabbage strudel 6,20

Main dishes:

**Homemade butter- tagliatelle with fruits from the forest 18, -
(Berries and mushrooms) served with matured
parmesan and nut-butter foam**

**Roasted char filet with butter almonds on creamy pearly 31, -
barley- spinach risotto with vanilla- white wine sauce and caviar**

**Venison ragout in turnip- black beer sauce with marjoram- greaves 27, -
yeast dumpling und red wine vinegar- pepper cherries**

Rib eye steak in onion gravy with crispy onions and fried potatoes 24,-

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

Desserts:

<u>Homemade puff pastry</u> with vanilla cream and whipped cream	6,50		
<u>Homemade chocolate cake</u> with warm chocolate sauce, vanilla ice cream and marinated strawberries	10,90		
<u>Sorbet</u> with Jell Santé or vodka infusion	8,20		
<u>Martini espresso</u> (vodka, Kahlua, espresso)	10,90		
<u>Affogato</u>	6,10		
<u>Curd lasagne</u> with homemade elderberry ragout, roasted meringue and crispy hazelnut	10,90		
<u>Ice cream:</u> Vanilla	Poppyseed	per Portion	2,30
Chocolate	Kiwi		
Hazelnut	Curd-blueberry		
Raspberry			
<u>Classic cheese variation</u>, from our local farmer`s	18, -		