



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 - 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

<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 im Veltlinerrahmsosserl
mit Speck, Zwiebel und knusprige Grammel Tascherl**

16,-

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

15,-

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

16,-

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

17,-

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

22,-

Geröstetes Hirn mit Ei

oder

**Gebackenes Hirn mit Sauce Tartar
und jeweils Petersilerdäpfel**

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 Eierschwammerln, knusprigen Parmesanchip,
Röstzwiebel und Weißbrot*** **14,-**

***Hausgemachte Wildpastete im Haselnusskrokant-Mantel
mit pikanten Pfefferweichseln auf Weingartenpfirsich- Selleriesalat
und Haselnussknusper*** **14,-**

***Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) im Silberpfanderl mit
würziger Knoblauch-Kräuterbutter, knusprigen Calamari und Weißbrot*** **14,-**

Suppen:

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

***Waldvierteler Erdäpfelrahmsuppe mit Eierschwammerln
und knusprigen Speckchips*** **6,20**

Hauptspeisen

Würzige Schlutzkrapferl gefüllt mit Frischkäse von Robert Paget 18,-
**auf cremigem Rahmkochsalat mit Buttererbsen,
Petersil- Liebstöckel Öl und Parmesan**

Gebratener Mariazeller Alpensaibling auf Kohlrabi-Butterpüree 31,-
**mit frischem Grapefruitsosserl, sautiertem Mangold
und gerösteten Walnüssen**

Geschmortes „Federl“ vom Weiderind im Pfeffer-Colakrautsosserl 27,-
**mit flaumigen Böhmischem Germknödeln, dazu samtige
Pastinakencreme und marinierte Johannisbeeren**

Rosa gebratenes Rindsfilet im Pfeffer-Gin-Rahmsafterl 32,-
**auf cremigen Rollgerstl-Honigmelonenrisotto,
dazu hausgemachte Radieschen-Spitzpaprikamarmelade**

Ausgelöstes Freilandbackhenderl (Fam. Huber/ Pfaffstätten) 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

Klassische Grießflammerie
**auf hausgemachtem Zitronen- Hollerröster,
gebranntem Baiser und Waldbeereis**

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>8,20</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>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 – Jahrgangssekt, 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, Früchteteemischung, 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, -

Starters:

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

**Beef Tartar with egg-cream, pickled chanterelles, 14, -
crispy parmesan chip, crispy onions and white bread**

**Homemade venison pate in hazelnut -brittle coat 14, -
with pepper-cherries on peach-celery salad and hazelnut-crunch**

**Gratinated vineyard snails with herb-garlic butter, crispy 14,
calamari and white bread -**

Soups:

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

Potato- cream Soup with chanterelles and bacon chips 6,20

Main dishes:

<u>Homemade potato ravioli filled with cream cheese</u> on creamy romaine lettuce with butter- peas, parsley-lovage oil and parmesan	18, -
<u>Roasted char filet</u> on kohlrabi-butter cream with freshly grapefruit sauce, sauteed chard and roasted walnuts	31, -
<u>Braised beef gab steak</u> in pepper cola-herb sauce with fluffy yeast dumplings, velvety parsnip cream and marinated currants	27, -
<u>Rib eye steak</u> in boletus- cream sauce with homemade bread dumplings	24, -
<u>Deep fried chicken</u> marinated in herb-lemon sour cream, mixed salad & homemade chives sauce	18, -

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>Semolina -flummary</u> on homemade elderberry- lemon ragout, roasted meringue and forest berry ice cream	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>Ice cream:</u> Vanilla	Poppyseed	per Portion	2,30
Chocolate	Kiwi		
Hazelnut	Strawberry-buttermilk		
Raspberry			
<u>Classic cheese variation</u>, from our local farmer`s	18, -		