



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 „Hausseck“ nach altem Rezept ca. 200g</i>	<i>5,-</i>
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 220g</i>	<i>6,50</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 Wirtshausklassiker:**

<b><u>Hausbeuscherl mit Serviettenknödel</u></b>	<b>15,-</b>
<b><u>Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel, Veltliner und Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl</u></b>	<b>14,-</b>
<b><u>Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel mit Petersilkartoffeln</u></b>	<b>14,-</b>
<b><u>Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Schnittlauchsauce</u></b>	<b>16,-</b>
<b><u>Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit Petersilienkartoffeln, Salatteller &amp; Preiselbeeren</u></b>	<b>17,-</b>
<b><u>Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln oder gebackenes Hirn mit Schnittlauchsauce</u></b>	<b>13,-</b>
<b><u>Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein mit frischem Kren und Salzkartoffeln</u></b>	<b>14,-</b>

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck: Hausspeck, Aufstriche und  
verschiedene Brotsorten, pro Person 4,20***

***Bitte haben Sie Verständnis, dass wir unser Gedeck nur Tischweise servieren.***

### **Vorspeisen**

***Beef Tartar nach Art des Hauses mit Schalotten-Schwarzbier-Creme, 14,-  
gesalzener Butter, knusprigem Parmesanchip und Weißbrot***

***Crème Brûlée von Robert Paget's Ziegenfrischkäse, dazu eingelegte 14,-  
Gewürzfeigen, marinierter Butternuss-Kürbis und gerösteten Haselnüssen***

***Punschkräpferl von der Gansleber mit fruchtiger Sauce Cumberland, 16,-  
eingelegten Apferl und knusprigem Butter-Brioche***

***Weinbergschnecken (Andreas Gugumuck) in würziger Knoblauch- 14,-  
Kräuterbutter auf Salbei-Crostini, dazu knusprige Calamari***

### **Suppen:**

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

***Crèmesupperl von der Petersilwurz'n 6,20  
mit hausgemachtem Tafelspitzravioli und eingelegten Babykarotten***

## Hauptspeisen

<u>Gebratenes Erdäpfel-Linsenbutterschnitzerl mit Zitronenthymian</u> auf Topinamburcreme mit eingelegten Roten Rüben und Balsamicosafterl	18,-
<u>Gebratener Mariazeller Alpensaibling</u> auf samtigen Kürbis-Speckpüree mit Karotten-Ingwergemüse, dazu Nussbutter Schaum und Kaviar	29,-
<u>Ragout vom Rehbock im Wurzel-Merlottsafterl mit Schwarzbrot-</u> <u>Maroniknöderl und in Madeira geschmorte Schwarzwuzeln</u>	24,-
<u>Rosa gebratener Hirschrücken im Powidlsosserl</u> auf sauer mariniertem Verjus-Sellerie, sautierten Herbsttrompeten und Zweigeltscharlotten	29,-
<u>„Cordon Bleu“ vom Waldviertler Hausschwein,</u> reichlich gefüllt mit Beinschinken und Gouda, dazu Petersilienkartoffeln, Salatteller & hausgemachter Schnittlauchsauce	22,-
<u>Ausgelöstes Freilandbackhenderl</u> mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, Salatteller & hausgemachte Schnittlauchsauce	18,-

**Zum Einstimmen:**

***Martini Espresso (Vodka, Kahlua, Espresso)***

**10,90**

**Variationen von der Käseheldin**

**18,-**

**Süßes**

**Hauscremeschnitte**

***Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren***

**6,50**

**Warmer Graumohnkuchen**

***mit eingelegten steirischen Kronprinz-Rudolf Apferl***

***Lebkuchenmousse und Vanilleeis***

**10,90**

**Topfenknöderl**

***in Bröselbutter auf Waldheidelbeer-Ragout***

***und Nougatschaum***

**10,90**

**Sorbet**

***mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss***

**8,20**