

Unsere Wirtshausklassiker:

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

***Auf Wunsch servieren wir gerne unser Gedeck: Hausspeck, Aufstriche und
verschiedene Brotsorten, pro Person 3,90***

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

Vorspeisen

***Beef Tartar mit Speckmayonnaise, eingelegten Nagerl,
Weißbrot und Zwiebelchips*** **12,-**

***Ziegenkäse Crème brûlée auf Radicchiocreme, Kürbis- Honig
Ragout und Radieschenvielfalt*** **12,-**

***Gänseleberterriner mit Birnenguss auf gebranntem Walnuss- Joghurt,
Schwarze Nüsse und Rote Rüben Knusper*** **16,-**

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

Suppen:

***Kräftige Rindssuppe serviert im Kanderl mit Frittaten, Leberknödel oder
Fleischstrudel*** **4,90**

Rieslingschaumsuppe mit Petersil- Safran- Topfenockerl **5,90**

Samstags, sonntags und an Feiertagen gibt's unser knuspriges Ofenbratli im Kümmelsafterl mit Erdäpfelknödel und Krautsalat 16,-

Hauptspeisen

Gebratener Langer von Neapel Kürbis auf Apfel-Muskat Creme, sautierte Herbsttrompeten und Nussbutter 17,-

Gebratenes Saiblingsfilet mit Steingarnele auf Erdäpfel- Safrancreme, Süß- Saurer Radi und Krautstroh 28,-

Gebratenes Fasanenbrustfilet auf schwarzen Linsenragout mit Erdäpfel-Grammelpolsterzipf und Hagebuttensauce 28,-

Geschmorter Wildschweinschlägel mit roten Rüben- Brombeersafterl, Mandelbimi und Kürbiskernauflauf 24,-

Rosa gebratenes Rindsfilet mit gebratener Gänseleber auf cremigen Steinpilznudeln und Rotweinsafterl 32,-

Ausgelöstes Freilandbackhenderl mariniert in Kräuter-Zitronen Sauerrahm, Salatteller & hausgemachte Schnittlauchsauce 18,-

Zum Einstimmen:
Ein Glas Rotweinlikör, hausgemacht von unserem Chef
5,20

Süßes

Hauscremeschnitte
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren
6,50

2erlei von der Schokolade mit Baiser, Feige
und Walnusskrokant
10,90

Topfennockerl in Bröselbutter
mit hausgemachter Marillenmarmelade
10,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss
8,20

Klassischer Heidelbeerschmarrn
mit waldviertler Vanille Eis
10,90

Die besten Käse von Robert Paget:

Klassische Variation **18,-**

„Käsespielerei“ - würziger Käse mit süßen Akzenten **18,-**

Jell's ***Wirtshaus für z'Haus***

*Das Beste aus unserem Wirtshaus für Sie zum Mitnehmen
und daheim genießen!!!*

<i>„Jell-Sante“ Frizzante 0,75l</i>	<i>14,-</i>
<i>Marillenmarmelade hausgemacht 125ml</i>	<i>4,-</i>
<i>225ml</i>	<i>6,50</i>
<i>„Krems schafft Zukunft“ Buch</i>	<i>34,90</i>
<i>Fleischermeister's Rotweinlikör 0,2l</i>	<i>10,-</i>
<i>Bio Weingartenpfirsich Chutney 225ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Eingelegte Nagerl (Eierschwammerl) ca. 100g</i>	<i>5,-</i>
<i>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein ca. 220g</i>	<i>6,50</i>
<i>Zwetschken-Ingwer Chutney 225ml</i>	<i>5,-</i>
<i>Hausgemachter Zwetschkenröster 225ml</i>	<i>5,-</i>