

**Unsere Wirtshausklassiker:**

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

***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,-**

***Gänseleberterrine 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 Ofenbrat'l 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,-**

**Gebratener Wildschweinrücken 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 Rotweilikör, 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!!!*

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