

Unsere Wirtshausklassiker:

Hausbeuscherl mit Serviettenknödel 14,-

**Geröstete Nierndl'n mit Speck und Zwiebel, Veltliner und
Sauerrahm, knusprige Grammel Tascherl** 14,-

**Geröstete Leber im Natursafterl von Majoran und Zwiebel
mit Petersilkartoffeln** 13,-

**Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter
Schnittlauchsauce** 16,-

**Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit
Petersilienkartoffeln, Salatteller & Preiselbeeren** 17,-

**Geröstetes Hirn mit Ei und Petersilienkartoffeln oder gebackenes Hirn mit
Schnittlauchsauce** 13,-

**Wurzelfleisch vom Tullnerfelder Hausschwein mit frischem Kren und
Salzkartoffeln** 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

**„Vitello Spinato“ vom Roastbeef mit Petersiliencreme
und Eierschwammerlsulz 12,-**

**Gratinierte Feige (mit Frischkäse von Robert Paget)
auf Kürbis-Carpaccio mit Estragon-Aioli und Senfgurkenvinaigrette 12,-**

**In Zitrone gebeizter Saibling auf Apfel-Sellerie Salat
und geröstete Haselnüsse 12,-**

**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**

Klare Steinpilzsuppe mit Butter-Petersiliennockerl 5,90

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

Hauptspeisen

Gebackener Fenchel auf Selleriecreme mit gesalzenem Karamell und Birnensalsa 17,-

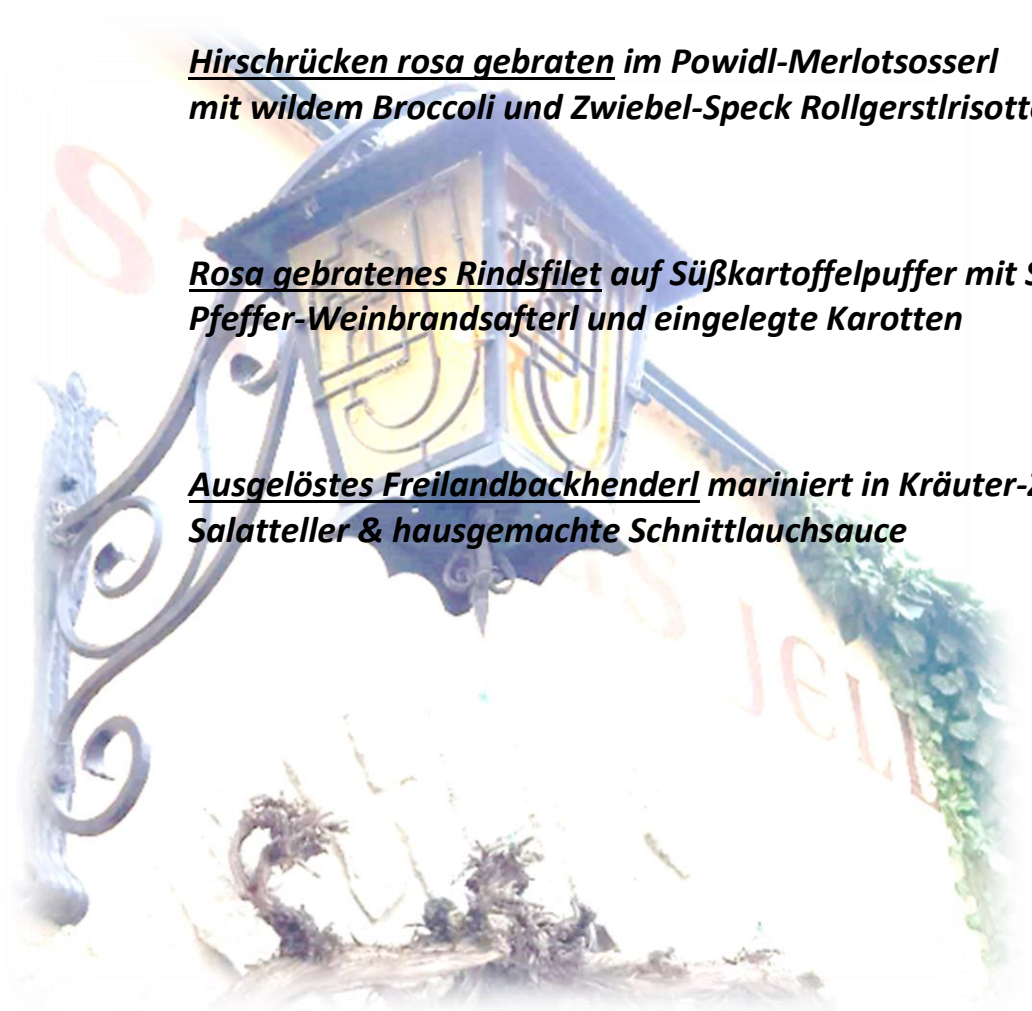
Gebratenes Saiblingsfilet und Steingarnele auf Feldgurkensauce mit Dillschaum, Blattspinat und Wasabikaviar 26,-

Geschmorte Kalbsvögerl im Steinpilzrahmsaferl mit Erdäpfelcreme Zitronenöl und gebratenes Kalbsbries 24,-

Hirschrücken rosa gebraten im Powidl-Merlotsosserl mit wildem Broccoli und Zwiebel-Speck Rollgerstlrisotto 29,-

Rosa gebratenes Rindsfilet auf Süßkartoffelpuffer mit Salbei-Pesto Pfeffer-Weinbrandsaferl und eingelegte Karotten 29,-

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

Zerlei von der Schokolade mit Baiser, Dirndl
und Walnusskrokant
10,90

Topfenockerl in Bröselbutter
mit hausgemachter Marillenmarmelade
10,90

Sorbet
mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss
8,20

Griessflammerie mit marinierten Kriecherl
Lavendel, hausgemachtem Eierlikör
Waldviertler Blumenwieseneis
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</i>	<i>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 Nagelr (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>