



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. 250g</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</i>	<i>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:

<u>Hausbeuscherl mit Serviettenknödel</u>	15,-
<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>	14,-
<u>Gebackener Kalbskopf mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Schnittlauchsauce</u>	16,-
<u>Gebackenes Wiener Schnitzel vom Waldviertler Hausschwein mit Petersilienkartoffeln, Salatteller &amp; 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 nach Art des Hauses auf Aioli vom geräuchertem 14,-  
Weingartenknoblauch mit Zitronenpfeffer, Parmesanchip und Weißbrot***

***Creme Brûlée von Robert Paget´s Ziegenfrischkäse, dazu eingelegte 14,-  
Gewürzfeigen, mariniertem Butternuss-Kürbis und gerösteten Haselnüssen***

***Hausgemachtes Rehtörtchen mit Pistazien-Butterkeksboden und 14,-  
eingelegten Äpfel auf Eierschwammerl-Lauchsalat mit Speckgrammeln  
und Zwetschkensosserl***

***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***

***Samtige Erdäpfelcremesuppe mit Eierschwammerl-Liebstöckel Tartar 6,20***

## Hauptspeisen

Hausgemachte Kürbiskern- Topfennockerl auf Paradeis- Blattspinat, 18,-  
Kürbisgröstl und Waldheidelbeeren

Gebratener Mariazeller Alpensaibling mit steirischen Gebirgsgarnelen 29,-  
auf Grünkernrisotto mit roten Rüben, dazu samtiges Krenssosserl  
und Kaviar

Ragout vom Rehbock im Schwarzbier-Honigsosserl, Dirndl, 24,-  
gekochter Eierschwammerl-Grießstrudel in Butter geschwenkt

Rosa gebratenes Rehfilet im Merlotsafterl auf Selleriecame 29,-  
mit sautierten Herbsttrompeten und Speckkohlsprossen

Rosa gebratenes Rindsfilet im samtigen Trestern-Pfeffersosserl 29,-  
mit knuspriger Erdäpfel-Speckschnitte und Zweigeltscharlotten

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

**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 Hauszwetschken,**  
**Schokosauce und Maronieis**  
**10,90**

**Topfenknöderl**  
**in Bröselbutter auf Wal Heidelbeer-Ragout**  
**und Nougatschaum**  
**10,90**

**Sorbet**  
**mit Jell-Sante oder Vodka Aufguss**  
**8,20**