



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>„Krems schafft Zukunft“ Buch</i>		<i>34,90</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>Hausgemachte Leberpastete vom Schwein 220g</i>		<i>6,50</i>
<i>Marillenmarmelade hausgemacht</i>	<i>125ml</i>	<i>4,-</i>
	<i>225ml</i>	<i>7,-</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 3,90***

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

### **Vorspeisen**

***Beef Tartar nach Art des Hauses mit Kürbiskernöl-Aioli,  
eingelegte Eierschwammerl und Weißbrot*** **14,-**

***Karamellisierter Frischkäse von Robert Paget  
auf Haselnuss-Marillenjoghurt mit marinierten Wildkräutern  
und Tannenwipferlhonig*** **13,-**

***In Lavendelsalz gebeizter Neusiedlersee- Zander  
auf Paradeisvielfalt und Basilikumschaum*** **14,-**

***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*** **5,10**

***Kohlrabisamtsupperl mit gebackener Hausblunz'n*** **6,20**

## Hauptspeisen

Mit Bauerntopfen gefüllte Zucchini 18,-  
auf buntem Paradeisragout und Nussbutterschaum

Gebratener Mariazeller Alpensaibling mit Steingarnele 26,-  
auf Kohlrabi-Erbsenragout mit Safran-Hummerbutter  
und Wasabikaviar

Geschmorte Lammvögerl im Oliven-Paradeis-Salbeisafterl, 24,-  
dazu Erdäpfel-Brimsen Roulade und Sesam Pak Choi

Rosa gebratener Hirschrücken im Weichseljus, 29,-  
cremigies Grünkernrisotto, sautierten Eierschwammerl und Zucchini

Rosa gebratenes Rindsbatterschnitzerl auf Erdäpfelcreme, 24,-  
dazu gebackene Jungzwiebel mit Orangen-Spitzpaprika Salsa

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

**Zum Einstimmen:  
Martini Espresso (Vodka, Kahlua, Espresso)  
10,90**

## **Süßes**

**Hauscremeschnitte  
Traditionsdessert beim Jell seit über 60 Jahren  
6,50**

**Bayrische Creme auf Ribieselsosserl,  
Feigen und gebranntem Baiser  
10,90**

**Warmer Graumohnkuchen  
auf Weichselragout mit Schokosauce  
und Waldviertler Blumenwiesen Eis  
10,90**

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

**Marillenknödel  
mit hausgemachter Marillenmarmelade**

<b>1 Stück</b>	<b>5,10</b>
<b>2 Stück</b>	<b>9,80</b>
<b>3 Stück</b>	<b>14,50</b>

**nach Wahl mit Vanilleeis vom Eisgreissler  
Aufpreis pro Kugel 1,40**

**Die besten Käse von Robert Paget:**

**Klassische Variation oder Käsespielerei mit süßen Akzenten**

**18,-**