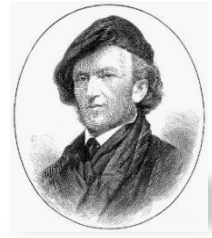


Rusand Wagner



*Eingetreten durch ein großes Tor,
in unseren Hof der 1727 die
erste Leipziger Theaterspielstätte
(Haus Großer Blumenberg am Brühl)
„Neuberin“ beheimatete.*

*So sei nun unser Gast und lasse Dich
hernieder, um zu genießen unser Ambiente
in dem heute einzigartigen Leipziger
Innenhof mit Fachwerkhaus und
eigenem Weinanbau.*

*Nun lasse hinter Dir den Stress und
Lärm unserer Zeit.*

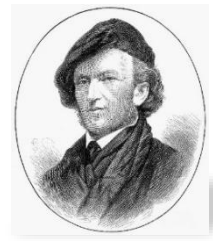
Chris Kollin (Inhaberin)

*Öffnungszeiten: Mi.-Do. ab 15:00 oder nach Vereinbarung
Fr.-So ab 14:00 oder nach Vereinbarung
Speisen werden ab 17:00 Uhr gereicht*

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen

*Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem
Gin Spritz*



6,80 Euro

Wagner's „Landleben“

Mit Ziegenkäse gefüllte Rote Bete auf einem Feldsalatbett
an einer Honig-Walnuss-Birnen-Sauce

Allergene: 2, 5, 7



10,90 Euro

Wagner's „Sehnsucht nach Neapel“

Brokkoli-Granatapfel-Frischkäse-Türmchen an einem
geräuchertem Forellenfilet mit einem Preiselbeerspiegel

Allergene: 2, 3, 7



11,90 Euro

Wagner's „Sturm und Drang“

Rosa gebratene Tranchen vom Rehrücken auf einem
Rosenkohl-Bacon-Püree an einer Kürbiskern-Vinaigrette

Allergene: 2, 5, 7, 8, 12

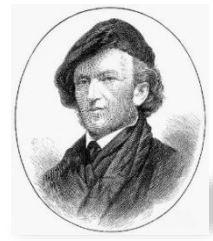


12,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Suppen

Wagner's "Liebling"

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ Art mit gebratenen Würstchen

Allergene: 2, 5



6,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Verführung“

Feigen-Apfel-Süppchen mit einer Meerrettich-Walnuss-Creme

Allergene: 2, 5, 7



7,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Spinat-Orangen-Cremesüppchen mit einem Garnelenspieß

Allergene: 2, 4, 5



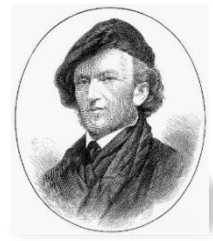
8,90 Euro Vorspeise

10,90 Euro Hauptspeise

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



*„Das Liebesmahl der Apostel“
Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine für den Winter*

Wagner's „Prager Konservatorium“

Mehlierte Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout

Allergene: 1, 2, 10, 11



20,90 Euro

Wagner's „Abendbrot in Lenzing“

Gegrillte Entenbrust auf Waldbeerrotkraut
und einer Orangen-Whisky-Sauce

Allergene: 2, 7, 10, 11



22,90 Euro

Wagner's „Goldene Zeiten“

Gegarter Rehrücken im Feigensenf-Walnuss-Mantel
auf Speckrosenkohl, dazu eine Cranberry-Jus

Allergene: 2, 5, 7, 8, 10, 11



25,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet auf
glaciertem
Brokkoli-Pflaumen-Pistazien-Gemüse und Kräuterbutter



Allergene: 2, 5, 7

32,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

Gebratenes Lachsfilet auf
cremigem Kohlrabi-Preiselbeer-Ragout



Allergene: 2, 3, 7

19,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

Gedämpftes Kabeljaufilet auf Karotten-Spinat-Gemüse
an einer Birnen-Cranberry-Sauce



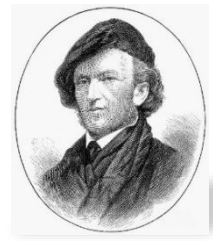
Allergene: 2, 3, 5, 11

20,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Alexander Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Gruß aus Palermo“

Leipziger Allerlei „Wagners Art“
mit Flusskrebsschwänzen, grünem Spargel und Morcheln,
abgerundet durch Hummerschaum

Allergene: 2, 4, 7, 8, 9, 11



21,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 2, 5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Kartoffel-Birnen-Gratin 2

Bratkartoffeln 2

Kartoffelklöße 1, 2

Banandudeln 1, 2, 6

Gern können Sie uns für die Reichtung von kleineren Portionen ansprechen.

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

Mit Äpfeln, Pistazien und Honig gefüllte Zucchini
auf Rote Bete Ragout

Allergene: 2, 5, 7

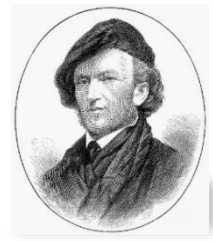


20,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Ziegenkäsetaler unter einer Feigensenf-Birnen-Haube
auf einem Spinat-Granatapfel-Bett



Allergene: 2, 5, 7,

20,90 Euro

*Die Symphonie „C-Dur“
Desserts*

Wagner's "Emotionen"

Mit Cranberries und Marzipan gebackene Pflaume auf
einem Apfel-Pistazien-Spiegel

Allergene: 5, 7, 9



8,90 Euro

Wagner's "Larsifal"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



9,90 Euro

Wagner's "zur Rosalie"

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern an Orangenfilets
auf einem Waldbeerragout

Allergene: 1, 2, 5, 6

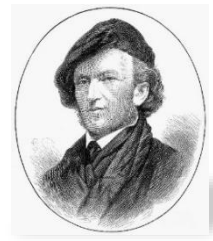


10,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Getränkekarte

*Auch Wasser wird zum edlen Tropfen, mischt man es mit Malz
und Hopfen*

Biere

Ur-Köstritzer



0,3l

2,80€

0,5l

3,90€

Köstritzer Schwarzbier



0,3l

2,80€

0,5l

3,90€

Becks' alkoholfrei

0,33l

2,80€

Hefeweizen

Franziskaner hell



0,5l

3,90€

Franziskaner dunkel

0,5l

3,90€

Franziskaner alkoholfrei

0,5l

3,90€

Wasser

Selters



0,25l

2,10€

Still, Medium, Classic

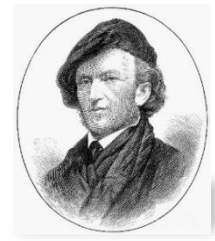
0,75l

5,70€

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Säfte & Nektar

Sachsenobst:

Apfel	Maracuja		
Banane	Orange		0,2l 2,20€
Johannisbeere	Sauerkirsche		0,4l 4,40€
Erdbeere	Rhabarber		

Softgetränke

Poca Cola	0,2l	2,40€
Poca Cola light	0,2l	2,40€
Fanta	0,2l	2,40€
Sprite	0,2l	2,40€

Lichtenauer

Bitter Lemon	0,2l	2,50€
Tonic Water	0,2l	2,50€
Ginger Ale	0,2l	2,50€



Allergenliste:	1 Gluten	2 Laktose	3 Fisch	4 Krustentiere
	5 Nüsse	6 Ei	7 Antioxidationsmittel	8 Konservierungsmittel
	9 Hülsenfrüchte	10 Zwiebel	11 Sulfite	12 Sesam

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft

