

Alexander 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.*

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

Chris Kollin (Inhaberin)

Öffnungszeiten: Di.-Do. ab 15.00 oder nach Vereinbarung

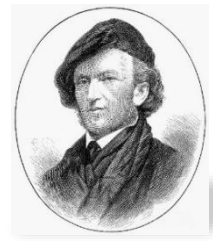
Fr.-So ab 14.00 oder nach Vereinbarung

Speisen ab 17.00 Uhr

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen

*Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem
Gin Spritz*



pro Glas 6,80 Euro

Wagner's „Landleben“

Rindercarpaccio mit Rucolapesto
und Parmesanhobel

Allergene: 2, 5



10,90 Euro

Wagner's „Sturm und Drang“

Mit Heidelbeer-Meerrettich-Frischkäse gefüllte
Gurken-Räucherlachs-Röllchen an einem Passionsfruchtspiegel

Allergene: 2, 3, 7



11,90 Euro

Wagner's „Sehnsucht nach Neapel“

In einer Tomate gebackener Büffelmozzarella auf Wildkräutersalat,
dazu eine Balsamico-Himbeer-Vinaigrette

Allergene: 2, 11

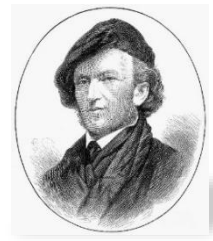


12,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Suppen

Wagner's "Liebling"

Blumenkohl-Granatapfel-Cremesüppchen mit Minzpesto

Allergene: 2, 7



6,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Verführung“

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ Art mit gebratenen Würstchen

Allergene: 2, 5



7,90 Euro Vorspeise

11,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Karotten-Maracuja-Süppchen mit Flusskrebsschwänzen

Allergene: 2, 4



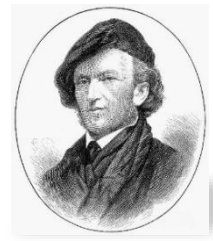
8,90 Euro Vorspeise

10,90 Euro Hauptspeise

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



„Das Liebesmahl der Apostel“

Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine

Wagner's „Prager Konservatorium“

Mit Bacon und Himbeeren ummanteltes Hähnchenbrustfilet
auf Brokkoli-Granatapfel-Gemüse,
dazu eine cremige Parmesansauce



19,90 Euro

Allergene: 2,7,8

Wagner's „Abendbrot in Lenzing“

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Apfel-Zwiebel-Ragout



21,90 Euro

Allergene: 10, 11, 12

Wagner's „Goldene Zeiten“

In Schweinefilet gefüllter Heidelbeerfrischkäse
an Tomaten-Erbsen-Gemüse und einer Minzsauce



23,90 Euro

Allergene: 2,9

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet auf grünem Spargel-Erdbeer-Gemüse
mit Kräuterbutter

Allergene: 2



32,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

Barramundifilet auf Schmorgurkengemüse mit
einer cremigen Limetten-Orangen-Sauce

Allergene: 2, 3, 11



19,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Karotten-Zucchini-Gemüse
und einer Passionsfrucht-Dill-Sauce

Allergene: 2, 3, 7



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 grünem Spargel,
Flusskrebsschwänzen und Morcheln,
abgerundet durch Hummerschaum



21,90 Euro

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

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 2, 5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Kartoffel-Apfel-Gratin 2

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Beilagensalat

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

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

Zucchini-Blumenkohl-Taler unter einer tomatisierten Parmesanhaube auf
Wildkräutersalat, dazu Granatapfel-Vanille-Sauce



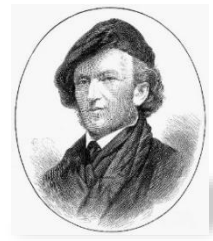
18,90 Euro

Allergene: 1, 2, 6, 7

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Mit Ziegenfrischkäse und Rucola gefüllte Muschelnudeln auf einer gegrillten Wassermelonentranché und Balsamico-Himbeer-Vinaigrette



20,90 Euro

Allergene: 1, 2, 8, 11

*Die Symphonie „C-Dur“
Desserts*

Wagner's "Emotionen"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



8,90 Euro

Wagner's "Larsifal"

Drachenfrucht-Guaven-Sorbet
auf einem Wassermelonen-Feta-Maracujasalat

Allergene: 2, 7



9,90 Euro

Wagner's "Zur Rosalie"

Mit Don Papa aromatisierte Balsamicoerdbeeren an einem Zartbitterschokoladen-Kaffee-Chip

Allergene: 2, 5, 7, 11

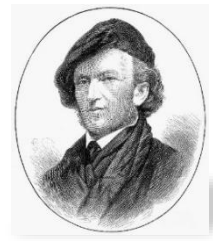


10,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rusand 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€

Beck's 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:

| | | | | |
|----------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|--------------|
| <i>Apfel</i> | <i>Maracuja</i> | | | |
| <i>Banane</i> | <i>Orange</i> |  | <i>0,2l</i> | <i>2,20€</i> |
| <i>Johannisbeere</i> | <i>Sauerkirsche</i> | | <i>0,4l</i> | <i>4,40€</i> |
| <i>Erdbeere</i> | <i>Rhabarber</i> | | | |

Softgetränke

| | | |
|------------------------|-------------|--------------|
| <i>Coca Cola</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Coca Cola light</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Fanta</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |
| <i>Sprite</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,40€</i> |

| | | |
|---------------------|-------------|--------------|
| <i>Bitter Lemon</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,50€</i> |
| <i>Tonic Water</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,50€</i> |
| <i>Ginger Ale</i> | <i>0,2l</i> | <i>2,50€</i> |

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

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft

