

Roland Wagner



*Eingetreten durch ein großes Tor,
in unseren Hof, der 1727 die
ersten 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 einzigartigem
Leipziger Innenhof mit Fachwerkhaus
und eigenem Weinanbau.*

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

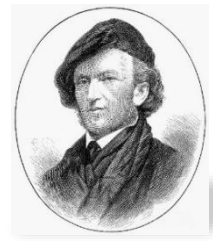
Chris Kollin (Inhaberin)

*Öffnungszeiten: Di.-Do. ab 15:00 oder nach Vereinbarung
Fr.-So ab 14:00 oder nach Vereinbarung*

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Riccardo Wagner



Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen

*Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem
Martini Bianco*



4cl. 3,90 Euro

Wagner's „Sehnsucht nach Neapel“

Lachs-Kaki-Tatar mit einer Kräutervinaigrette

Allergene: 3,7



9,90 Euro

Wagner's „Landleben“

Rindercarpaccio mit Rucolapesto und Parmesanhobel

Allergene: 2



10,90 Euro

Wagner's „Sturm und Drang“

Büffelmozzarella auf einem grünem Spargel-Erdbeer-Bett
und einer Balsamicocreme

Allergene: 2

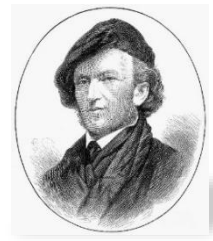


11,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Suppen

Wagner's "Liebling"

Ur-Sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ Art mit gebratenen Würstchen

6,90 Euro Vorspeise

Allergene: 2, 6



8,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Verführung“

Zucchini-Preiselbeer-Süppchen mit Lachstranchen

7,90 Euro Vorspeise

Allergene: 7



9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Möhren-Mango-Suppe mit gerösteten Pinienkernen

8,90 Euro Vorspeise

Allergene: 2

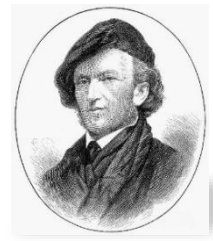


10,90 Euro Hauptspeise

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



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

Wagner's „Prager Konservatorium“

Mehlierte Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout

Allergene: 1, 4



17,90 Euro

Wagner's „Abendbrot in Penzing“

Gebratenes Putenbrustfilet
auf einem Karotten-Kaki-Bett
und Kräuterfrischkäsesauce

Allergene: 2



18,90 Euro

Wagner's „Goldene Zeiten“

Mit Basilikum und Ziegenfrischkäse
gefülltes Schweinefilet auf
Tomaten-Zuckerschoten-Gemüse

Allergene: 2



19,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Cristan“

Argentinisches Rinderfilet

auf grünem Spargel-Erdbeer-Gemüse mit Kräuterbutter

Allergene: 2



25,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

Leipziger Allerlei „Original“ mit Flusskrebse
und Morcheln, abgerundet durch Hummerschaum

Allergene: 2, 8



18,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

Steinbeißerfilet

auf Zucchini-Heidelbeer-Gemüse

Allergene: 7



19,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Gruf aus Palermo“

Gebratenes Barramundifilet

Auf cremigem Tomaten-Gurken-Ragout

Allergene: 2, 7



20,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Petersilienkartoffeln 2

Kartoffelröstis 1, 3, 4, 6

Kartoffel-Apfel-Gratin 2, 6

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Stampfkartoffeln 2, 6

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

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

Gegrillte Kräuterzucchini

auf Tomaten-Erdbeer-Ragout

Allergene: 2, 3

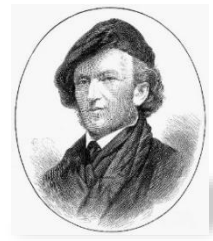


14,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Rote Bete Spaghetti mit gerösteten Pinienkernen
und Ziegenfrischkäsecreme



15,90 Euro

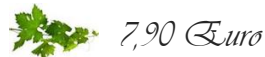
Allergene: I, 2, 3

*Die Symphonie „C-Dur“
Desserts*

Wagner's "Emotionen"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: I, 2, 3,



7,90 Euro

Wagner's "Larsifal"

Erdbeer-Kiwi-Carpaccio mit Mangosorbet

Allergene:



8,90 Euro

Wagner's "zur Rosalie"

Nussige Schokoladen-Karamell-Creme
mit einer Kaki-Minz-Sauce

Allergene: I, 2, 6

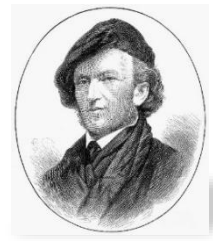


9,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rusand Wagner



Getränkekarte

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

Biere

<i>Ur-Köstritzer</i>		0,3l	2,70€
		0,5l	3,90€
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		0,3l	2,80€
		0,5l	3,90€
<i>Beck's <u>alkoholfrei</u></i>		0,33l	2,70€

Hefeweizen

<i>Franziskaner hell</i>		0,5l	3,80€
<i>Franziskaner dunkel</i>		0,5l	3,80€
<i>Franziskaner <u>alkoholfrei</u></i>		0,5l	3,80€

Wasser

<i>Selters</i>		0,25l	2,10€
<i>still, Medium, Classic</i>		0,75l	5,70€

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Säfte

Sachsenobst:

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

Softgetränke

Coca Cola		0,2l	2,40€
Coca 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€

Allergene:	1 Gluten	2 Laktose	3 Ei	4 Zwiebeln
	5 Sellerie	6 Nüsse	7 Fisch	8 Schalentiere

Wagner's

Restaurant & Weinwirtschaft

