

*Roland Wagner*



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

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

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

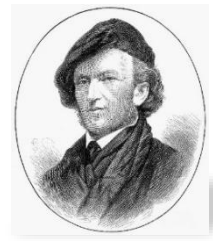
*Chris Kollin (Inhaberin)*

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

***Wagner's***  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland Wagner*



## *Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen*

*Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem  
Martini Bianco*



*4cl. 3,90 Euro*

### *Wagner's „Landleben“*

Mit Honig und Walnüssen gebackene Feige auf Feldsalat  
und Kartoffel-Kresse-Dressing

Allergene: 5,7



*9,90 Euro*

### *Wagner's „Sehnsucht nach Neapel“*

Lachs-Orangen-Carpaccio mit Granatapfelkernen und  
gerösteten Pinienkernen

Allergene: 3,5



*10,90 Euro*

### *Wagner's „Sturm und Drang“*

Tranchen von der geräucherten Entenbrust an  
Erbsenpüree und Portweinglace

Allergene: 2, 9

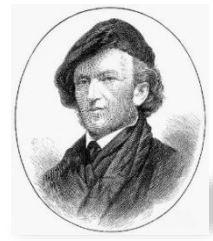


*11,90 Euro*

*Wagner's  
Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland Wagner*



## Suppen

### *Wagner's "Liebling"*

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ Art mit gebratenen Würstchen

Allergene: 2, 6



*6,90 Euro Vorspeise*

*9,90 Euro Hauptspeise*

### *Wagner's „Verführung“*

Kohlrabi-Himbeer-Süppchen mit karamellisierten Walnüssen

Allergene: 5



*7,90 Euro Vorspeise*

*9,90 Euro Hauptspeise*

### *Wagner's „Romantik“*

Erbsen-Aprikosen-Süppchen mit gebratenen Garnelen

Allergene: 2, 4, 9



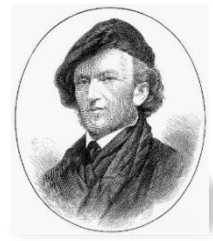
*8,90 Euro Vorspeise*

*10,90 Euro Hauptspeise*

*Wagner's*  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland Wagner*



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

*Wagner's „Prager Konservatorium“*

Gebratene Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout



Allergene: 1, 10

*18,90 Euro*

*Wagner's „Abendbrot in Lenzing“*

Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf  
Heidelbeer-Rotkraut und Orangensauce



Allergene: 10

*19,90 Euro*

*Wagner's „Goldene Zeiten“*

Tranchen vom Hirschrücken auf  
Speckrosenkohl und Preiselbeersauce



Allergene: 2

*20,90 Euro*

*Wagner's  
Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland Wagner*



*Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:*

*Wagner's „Tristan“*

Argentinisches Rinderfilet auf sautiertem  
Romanesco-Aprikosen-Gemüse mit Kräuterbutter



Allergene: 2

*26,90 Euro*

## *Die Symphonien des Meeres*

*Wagner's „Neuseeland“*

Leipziger Allerlei „Wagners Art“ mit Flusskrebse,  
Morcheln abgerundet durch Hummerschaum



Allergene: 2, 8

*18,90 Euro*

*Wagner's „Rheingold“*

Gebratenes Skreifilet auf glaciertem  
Karotten-Orangen-Gemüse



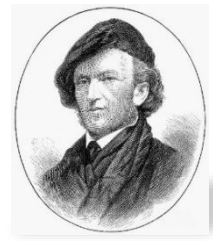
Allergene: 2, 3, 5

*19,90 Euro*

*Wagner's*  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Alexander Wagner*



*Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:*

*Wagner's „Gruß aus Palermo“*

Gedünstetes Martinsfischfilet an

Kürbis-Pinienkernen-Gemüse

Allergene: 2, 3, 5



21,90 Euro

## *Beilagen*

*Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:*

*Stampfkartoffel 2, 5*

*Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10*

*Kartoffel-Birnen-Gratin 2, 5*

*Bratkartoffeln 2*

*Kartoffelklöße 1, 2, 6*

*Kräuterreis 2*

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

## *Vegetarisch*

*Wagner's "Reise nach Riga"*

Erbsenpüree mit Apfel-Heidelbeer-Ragout und

Kartoffelstroh

Allergene: 2, 9

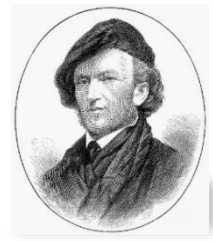


14,90 Euro

*Wagner's*  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland Wagner*



*Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:*

*Wagner's „Liebesverbot“*

Graupenrisotto mit Kürbis-Feigen-Gemüse



*16,90 Euro*

Allergene: 2, 9

## *Die Symphonie „C-Dur“ Desserts*

*Wagner's "Emotionen"*

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



*7,90 Euro*

*Wagner's "Larsifal"*

Spekulatiuscreme auf Aprikosen-Minze-Salat  
mit einem Schokoladenchip

Allergene: 2



*8,90 Euro*

*Wagner's "zur Rosalie"*

Glühweinbirne auf glacierten Orangenfilets  
mit Zimtschaum

Allergene: 2

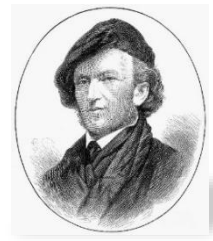


*9,90 Euro*

*Wagner's  
Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland 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

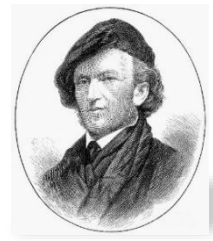
<i>Selters</i>		0,25l	2,10€
<i>still, Medium, Classic</i>		0,75l	5,70€

*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 Fisch	4 Krustentiere
	5 Nüsse	6 Ei	7 Senf	8 Sellerie
	9 Hülsenfrüchte	10 Zwiebel		

**Wagner's**  
Restaurant & Weinwirtschaft

