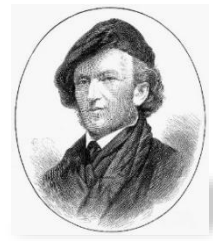


Roland Wagner



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

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

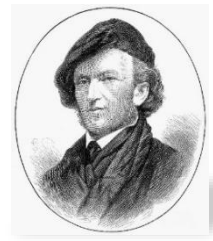
Chris Kollin (Inhaberin)

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

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen

*Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem
Martini Bianco*



4cl. 3,90 Euro

Wagner's „Landleben“

Rindercarpaccio mit Rucolapesto
und Parmesanhobel

Allergene: 5



9,90 Euro

Wagner's „Sturm und Drang“

Apfel-Ziegenkäse-Türmchen auf Balsamicozucchini
mit Himbeervinaigrette

Allergene: 2, 7



10,90 Euro

Wagner's „Sehnsucht nach Neapel“

Mit Garnelen-Kresse-Salat gefüllte Erbsencrêpes
an einer tomatisierten Meerrettichcreme

Allergene: 1, 2, 4, 6, 9

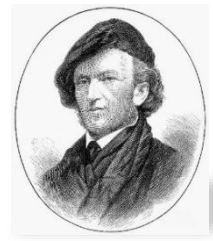


11,90 Euro

*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“

Paprika-Rhabarber-Süppchen mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Allergene: 2, 5



7,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Brokkoli-Feldsalat-Süppchen mit einer gebratenen Jakobsmuschel

Allergene: 2, 3



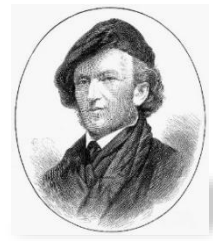
8,90 Euro Vorspeise

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 „Trager Konservatorium“

Mit Tomate und Frischkäse gefülltes Hähnchenburstfilet
auf grünem Spargel-Himbeer-Gemüse



18,90 Euro

Allergene: 2

Wagner's „Abendbrot in Lenzing“

Gebratene Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout



19,90 Euro

Allergene: 1, 10

Wagner's „Goldene Zeiten“

Argentinisches Rinderfilet auf Tranchen
von der gegrillten Zucchini an Heidelbeerchutney
mit Kräuterbutter



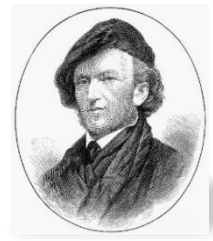
24,90 Euro

Allergene: 2

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Tristan“

Lammkarree mit Zuckerschoten-Weintrauben-Gemüse
und Thymiansauce



Allergene: 2, 8, 9, 10

26,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

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



Allergene: 2, 4, 8

18,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

Gebrautes Flusswelsfilet an einem
Karotten-Zucchini-Beet



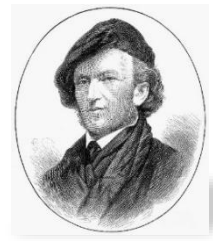
Allergene: 2, 3,

19,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Gruß aus Palermo“

Barramundifilet auf gegrilltem

Chicorée-Orangen-Gemüse

Allergene: 2, 3



21,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffel 2,5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Kartoffel-Apfel-Gratin, 2,5

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Beilagensalat 7

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

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

Kichererbsen-Tomaten-Ragout auf gebratenen
Zuckerschoten an einer Paprika-Balsamico-Glace

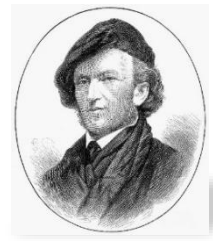
Allergene: 2, 9



Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Mit Ziegenkäse und Rucola gefüllte Muschelnudeln
auf glacierten Mangotranchen an einer
Himbeer-Pinienkern- Sauce

Allergene: 1, 2, 5




15,90 Euro

Die Symphonie „C-Dur“ Desserts

Wagner's "Emotionen"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6

 7,90 Euro

Wagner's "Parsifal"

Mit Chili aromatisierter Beerensalat
an Passionsfruchtsorbet

Allergene: 2, 5

 8,90 Euro

Wagner's "zur Rosalie"

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern
an einer Himbeer-Espresso-Sauce

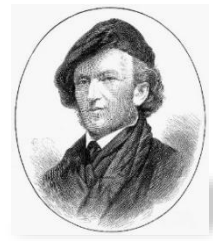
Allergene: 1, 2, 5, 6

 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€

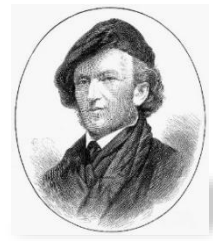
Wasser

<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€

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

