

*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.*

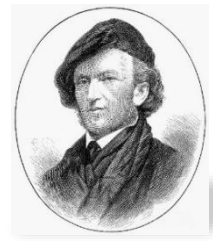
*Chris Kollin (Inhaberin)*

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

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



*Roland Wagner*



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

*Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem  
Gin Spritz*



*6,80 Euro*

*Wagner's „Sehnsucht nach Heapel“*

Mango-Feta-Salat mit Gurke und Minze  
an einem Wassermelonenspiegel

Allergene: 2



*9,90 Euro*

*Wagner's „Landleben“*

Rindercarpaccio mit Rucolapesto und Parmesanhobel

Allergene: 2, 5



*10,90 Euro*

*Wagner's „Sturm und Drang“*

Mozzarella-Lachs-Crêpe mit einer  
Heidelbeer-Meerrettich-Crème

Allergene: 1,2,3,6

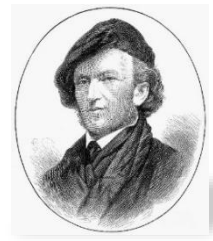


*11,90 Euro*

*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



9,90 Euro Hauptspeise

### *Wagner's „Verführung“*

Kohlrabi-Erdbeer-Süppchen mit gerösteten Pinienkernen

7,90 Euro Vorspeise

Allergene: 5



9,90 Euro Hauptspeise

### *Wagner's „Romantik“*

Grüner Spargel-Mango-Süppchen mit Räucherlachstranchen

8,90 Euro Vorspeise

Allergene: 3

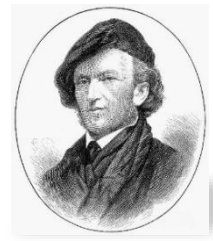


10,90 Euro Hauptspeise

*Wagner's*  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Rudolf Wagner*



# *„Das Liebesmahl der Apostel“*

*Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine*

## *Wagner's „Prager Konservatorium“*

Mit Ziegenkäse gratiniertes Hähnchenbrustfilet  
auf Zuckerschoten-Möhren-Gemüse



Allergene: 2

*17,90 Euro*

## *Wagner's „Abendbrot in Lenzing“*

Gebratene Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout



Allergene: 1, 10

*19,90 Euro*

## *Wagner's „Goldene Zeiten“*

Mit Bacon ummantelte Schweinemedallions auf  
Pfannengemüse und einer Thymiansauce



Allergene: 2, 10

*20,90 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



*26,90 Euro*

## *Die Symphonien des Meeres*

*Wagner's „Neuseeland“*

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

Allergene: 2, 4, 8, 9



*18,90 Euro*

*Wagner's „Rheingold“*

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet  
auf Chicorée-Pfirsich-Gemüse

Allergene: 2, 3



*19,90 Euro*

*Wagner's*  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Alexander Wagner*



*Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:*

*Wagner's „Gruß aus Palermo“*

Barramundifilet auf Schmorgurkengemüse  
mit einer cremigen Limetten-Minze-Sauce



*21,90 Euro*

Allergene: 2, 3

## *Beilagen*

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

Risoleekartoffeln 2

Kartoffelröstis 1, 3, 4, 6

Beilagensalat, 7

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Stampfkartoffeln 2, 6

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

## *Vegetarisch*

*Wagner's "Reise nach Riga"*

In Rucolapesto gebratene Blumenkohlröschen  
auf Tomaten-Erdbeer-Ragout



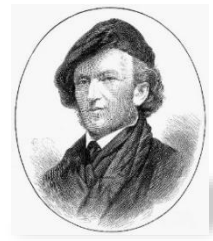
*16,90 Euro*

Allergene: 2, 5

*Wagner's*  
*Restaurant & Weinwirtschaft*



*Roland Wagner*



*Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:*

### *Wagner's „Liebesverbot“*

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



*15,90 Euro*

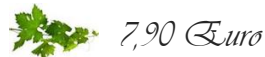
Allergene: 1, 2, 5

## *Die Symphonie „E-Dur“ Desserts*

### *Wagner's "Emotionen"*

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



*7,90 Euro*

### *Wagner's "Larsifal"*

Wassermelonen-Kaki an Waldmeister-Cassis-Sorbet

Allergene: 2



*8,90 Euro*

### *Wagner's "zur Rosalie"*

Zartbitterschokoladen Mousse auf einem Kiwicarpaccio  
mit Pfirsich-Minz-Ragout

Allergene: 2, 5, 6

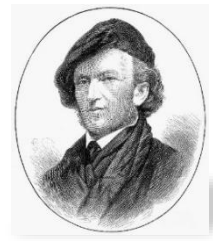


*9,90 Euro*

*Wagner's  
Restaurant & Weinwirtschaft*



*Rusand Wagner*



## Getränkekarte

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

### Biere

*Ur-Köstritzer*



*0,3l*

*2,70€*

*0,5l*

*3,90€*

*Köstritzer Schwarzbier*



*0,3l*

*2,80€*

*0,5l*

*3,90€*

*Beck's alkoholfrei*

*0,33l*

*2,70€*

### Hefeweizen

*Franziskaner hell*



*0,5l*

*3,80€*

*Franziskaner dunkel*

*0,5l*

*3,80€*

*Franziskaner alkoholfrei*

*0,5l*

*3,80€*

### Wasser

*Selters*



*0,25l*

*2,10€*

*still, Medium, Classic*

*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

