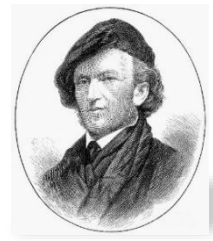


Rusand Wagner



*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 einzigartigem Leipziger
Innenhof mit Fachwerkhaus und
eigenem Weinanbau.*

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

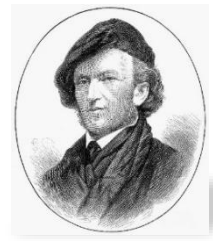
Chris Kollin (Inhaberin)

*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* *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 Honig gratinierter Ziegenkäse auf Chicorée-Orangen-Salat
mit karamellisierten Apfelwürfeln, Granatapfelkernen und Mandelsplittern


Allergene: 2, 3

 *11,90 Euro*

Wagner's „Sehnsucht nach Neapel“

Tranchen vom gebeiztem Lachs auf einem grünem Spargel-Pfirsich-Bett
an Meerrettichcreme

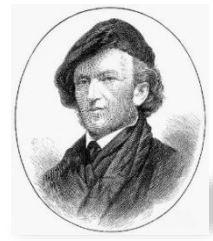
Allergene: 2, 3

 *12,90 Euro*

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rusand Wagner



Suppen

Wagner's "Liebling"

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ Art mit gebratenen Würstchen

Allergene: 2, 5



6,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Verführung“

Rucola-Pinienkern-Cremesüppchen

an einem Himbeer-Parmesan-Segel

Allergene: 2, 5



7,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Tomaten-Pfirsich-Süppchen mit gebratenen Flusskrebsschwänzen

Allergene: 2, 4



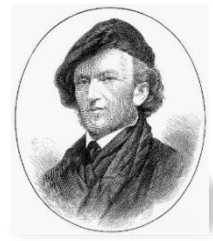
8,90 Euro Vorspeise

10,90 Euro Hauptspeise

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



„Das Liebesmahl der Apostel“

Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine für den Frühling

Wagner's „Trager Konservatorium“

Mehlierte Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout



Allergene: 1, 7, 10, 11

19,90 Euro

Wagner's „Abendbrot in Lenzing“

Mit Bacon ummantelte Schweinemedallions auf glaciertem
Zuckerschoten-Himbeer-Gemüse mit einer
cremigen Kräutersauce



Allergene: 2, 7

21,90 Euro

Wagner's „Goldene Zeiten“

Gebratene Maispoularde auf Kartoffel-Orangen-Gemüse
mit einer Preiselbeer-Vanille-Sauce



Allergene: 2

23,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet auf Brokkoli-Pfirsich-Gemüse
mit Kräuterbutter und Mandelsauce

Allergene: 2, 5



28,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

Knurrhahnfilet auf Tomaten-Himbeer-Ragout

Allergene: 2, 3



18,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

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

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

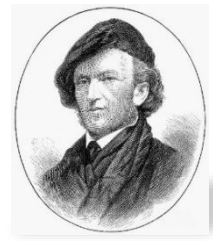


19,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Gruß aus Palermo“

Barramundifilet auf Schmorgurken mit einer
cremigen Zitronen-Limetten-Sauce

Allergene: 2, 3, 7, 11



22,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 2, 5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Risoleekartoffel 2

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Quinoa

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

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

Mit Haferflocken ummantelte Blumenkohltaler

an Wildkräutersalat dazu ein

Preiselbeer-Orangen-Ragout

Allergene: 1

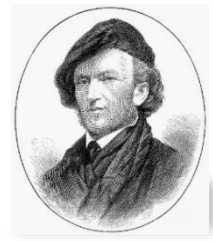


18,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Mit Apfel und Balsamico gratinierter Ziegenkäsetaler
in einem tomatisierten Kräutercrêpe



20,90 Euro

Allergene: 1, 2, 11

*Die Symphonie „C-Dur“
Desserts*

Wagner's "Emotionen"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



8,90 Euro

Wagner's "Larsifal"

Granatapfelsorbet mit Prosecco oder Bitter Lemon
und karamellisierten Pinienkernen

Allergene: 2, 5, 11



9,90 Euro

Wagner's "zur Rosalie"

Schokoladensouffle mit flüssigem Kern
an einer Himbeer-Baileys-Sauce

Allergene: 1, 2, 5, 6

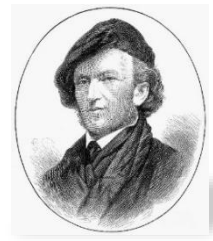


10,90 Euro

*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 alkoholfrei</i>		0,33l	2,70€

Hefeweizen

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

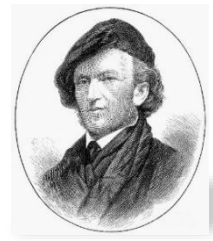
Wasser

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

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Rusand Wagner



Säfte / Nektar

Sachsenobst:

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

Softgetränke

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

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

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

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft

