

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 einzigartigen Leipziger
Innenhof mit Fachwerkhaus und
eigenem Weinanbau.*

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

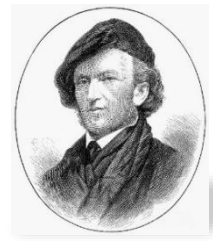
Chris Kollin (Inhaberin)

*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 „Landleben“

Mit Frischkäse gefüllte Rindfleischröllchen an Rucolapesto
und Parmesanhobel

Allergene: 2, 5, 8



10,90 Euro

Wagner's „Sehnsucht nach Heapel“

Gratinierter Ziegenkäse unter einer Preiselbeerhaube
auf einem Apfel-Chicorée-Salat, dazu Vanillesauce

Allergene: 2



11,90 Euro

Wagner's „Sturm und Drang“

Garnelenspieß auf einem Gurken-Orangen-Bett
mit einer Granatapfel-Joghurt-Creme

Allergene: 2, 4

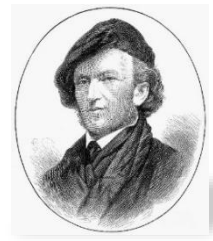


12,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland 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“

Erbsen-Lychee-Süppchen mit einem Granatapfel-Chili-Parmesansegel

Allergene: 2, 9



7,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Rote Bete-Joghurt-Süppchen mit einem Garnelen-Apfel-Ragout

Allergene: 2, 4



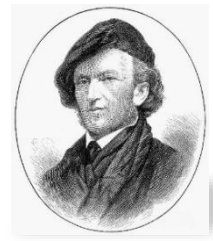
8,90 Euro Vorspeise

10,90 Euro Hauptspeise

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



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

Wagner's „Prager Konservatorium“

Geschmorte Ochsennäcken auf einem Perlzwiebel-Apfel-Ragout
mit Rotwein abgelöscht

Allergene: 10, 11



19,90 Euro

Wagner's „Abendbrot in Rensing“

Rosa gebratene Barbarieentenbrust auf
Birnenrotkraut und Orangensauce

Allergene: 11



21,90 Euro

Wagner's „Goldene Zeiten“

Tranchen vom Wildschweinrücken auf
Speckrosenkohl und Preiselbeersauce

Allergene: 2, 7



23,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet auf Romanesco-Lychee-Gemüse
mit einer Kräuter-Cognac-Butter

Allergene: 2, 10



32,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

Baramundifilet auf Chicorée-Apfel-Gemüse
und einer cremigen Zitronen-Granatapfel-Sauce

Allergene: 2, 3



19,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

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

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



20,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Alexander Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Gruß aus Palermo“

Gebratene Garnelen auf glacierten Rote Bete Tranchen
und einer Ziegenkäse-Limetten-Creme



21,90 Euro

Allergene: 2, 4, 7

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffel 2, 5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Kartoffel-Sirnen-Gratin 2

Bratkartoffeln 2

Kartoffelklöße 7

Kräuterreis 2

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

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

Rosenkohl-Karotten-Ragout auf einem karamellisierten Kürbiskerntaler
und einer Himbeer-Balsamico-Vinaigrette



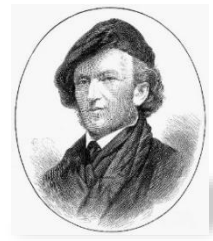
18,90 Euro

Allergene: 2, 5, 11

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Rotkraut-Kartoffelrösti-Türmchen an einem
Ziegenkäse-Preiselbeer-Spiegel



20,90 Euro

Allergene: I, 2, 5, 6, 10, 11

*Die Symphonie „C-Dur“
Desserts*

Wagner's "Emotionen"

Gebackenes Vanilleeis an einer Apfel-Jogurt-Creme

Allergene: 2, 5, 6



8,90 Euro

Wagner's "Larsifal"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: I, 2, 6



9,90 Euro

Wagner's "zur Rosalie"

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern auf einem Cointreau-Lychee-Bett,
dazu Chilifäden

Allergene: I, 2, 5, 6

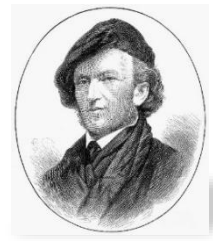


10,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Roland 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 & Nektar

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€



Allergenliste:	1 Gluten	2 Laktose	3 Fisch	4 Krustentiere
	5 Nüsse	6 Ei	7 Antioxidationsmittel	8 Konservierungsmittel
	9 Hülsenfrüchte	10 Zwiebel	11 Sulfite	12 Sesam

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft

