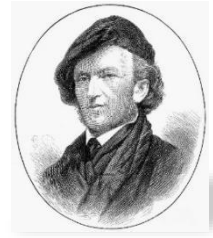


Roland Wagner



*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.*

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

Chris Kollin (Inhaberin)

Öffnungszeiten:

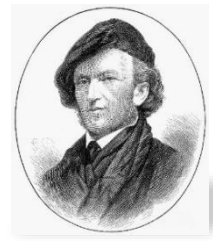
Mi.-Do. ab 15:00 oder nach Vereinbarung

Fr.-So. ab 14:00 oder nach Vereinbarung

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen

Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem

Gin Spritz



pro Glas 7,40 Euro

Wagners „Landleben“

Rindercarpaccio mit Basilikumpesto, Pinienkernen
und Parmesanhobel

Allergene: 2, 5



11,90 Euro

Wagners „Sturm und Drang“

Tatar vom geräucherten Lachs und Mangowürfeln
an einer Honig-Dill-Sauce

Allergene: 3, 7



12,90 Euro

Wagners „Sehnsucht nach Neapel“

Mit Ziegenkäse und Birnen gefülltes Zucchinirollchen
auf einem Rote Bete-Sonnenblumenkern-Salat

Allergene: 2, 5

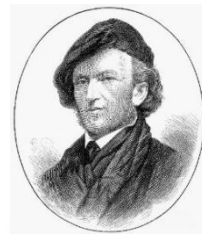


13,90 Euro

*Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rudolf Wagner



Suppen

Wagners „Liebling“

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ mit gebratenen Würstchen

Allergene: 2, 5



6,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagners „Verführung“

Tomaten-Mango-Süppchen mit Basilikum-Kartoffel-Chips



7,90 Euro Vorspeise

10,90 Euro Hauptspeise

Wagners „Romantik“

Rucola-Frischkäse-Himbeer-Cremesüppchen
mit gebratenen Garnelen



Allergene: 2, 4

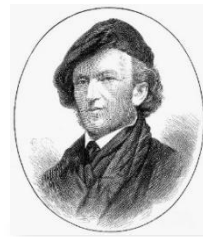
8,90 Euro Vorspeise

11,90 Euro Hauptspeise

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



„Das Liebesmahl der Apostel“

Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine

Wagners „Trager Konservatorium“

Mehlierte Kalbsleber auf einem Apfel-Zwiebel-Ragout



Allergene: 1, 10, 11

23,90 Euro

Wagners „Abendbrot in Lenzing“

Mit Burrata gratinierte Schweinemedallions
auf einem Paprika-Blaubeer-Balsamico-Bett



Allergene: 2, 7, 11

24,90 Euro

Wagners „Goldene Zeiten“

Mit Honig glasierte Wachtelbrüste
auf grünem Spargel-Birnen-Gemüse und einer Salbeijus



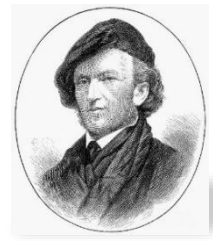
Allergene: 2, 7, 10, 11

25,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet

auf sautiertem Brokkoli-Tomaten-Gemüse und Kräuterbutter



Allergene: 2

34,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagners „Neuseeland“

Glasiertes Wolfsbarschfilet auf Rote Bete-Mango-Gemüse
und einem Limettenschaum



Allergene: 2, 3

23,90 Euro

Wagners „Rheingold“

Gebratenes Saiblingsfilet
auf einem Wirsing-Sonnenblumenkern-Frischkäse-Bett
und einer Passionsfrucht-Dill-Sauce



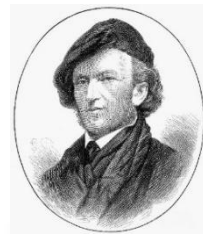
Allergene: 2, 3, 7

24,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Riccardo Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Gruß aus Palermo“

Leipziger Allerlei „Wagners Art“ mit grünem Spargel,
Garnelen und Morcheln,
abgerundet durch Hummerschaum



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

25,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 2, 5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Beilagensalat

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Kartoffel-Apfel-Gratin 2

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

Vegetarisch

Wagners „Reise nach Riga“

Mit Ziegenkäse, Blaubeeren und Pinienkernen
gefülltes Zucchini-Schiffchen
auf gebratenem Chicorée-Orangen-Gemüse



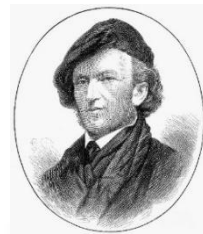
Allergene: 2, 5

22,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Ricard Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Liebesverbot“

Mit Erbsen-Apfel-Püree gefülltes Wirsingröllchen
auf einem Karottenspaghettibett
und einer Passionsfrucht-Dill-Balsamico-Sauce



Allergene: 2, 7, 11

23,90 Euro

Die Symphonie „C-Dur“

Desserts

Wagners „Emotionen“

Türmchen von der weißen und dunklen Schokolade
an einem Himbeer-Limetten-Spiegel

Allergene: 2, 6, 8



8,90 Euro

Wagners „Larsifal“

Quarkkeulchen „Wagners Art“ mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



9,90 Euro

Wagners „Zur Rosalie“

Käsevariation mit Feigensenf

Allergene: 2, 5, 7

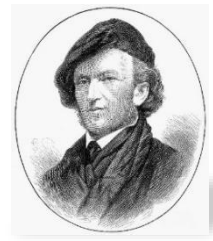


12,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



R. Wagner



Getränkekarte

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

Biere

Ur-Köstritzer



0,3l

3,40€

0,5l

4,40€

Köstritzer Schwarzbier



0,3l

3,40€

0,5l

4,40€

Beck's alkoholfrei

0,33l

3,40€

Hefeweizen

Franziskaner hell



0,5l

4,40€

Franziskaner dunkel

0,5l

4,40€

Franziskaner alkoholfrei

0,5l

4,40€

Wasser

Selters



0,25l

2,10€

Still, Medium, Classic

0,75l

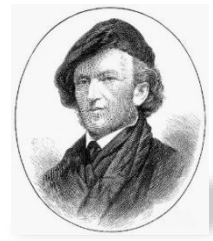
5,70€

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft



R. Wagner



Säfte / Nektar

Sachsenobst:

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

Softgetränke

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

<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40€</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40€</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>0,2l</i>	<i>2,40€</i>

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

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft

