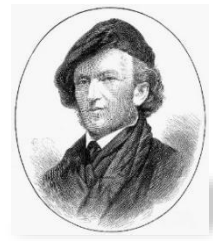


Alexander Wagner



*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)

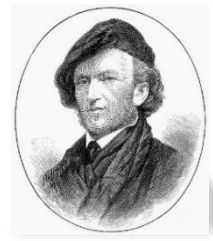
Öffnungszeiten:

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

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Symphonien „A-Dur“ Vorspeisen

Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem

Gin Spritz



pro Glas 6,90 Euro

Wagners „Landleben“

*Mit Rhabarber und Blaubeeren gefüllter Brokkolicrepé
an einem Passionsfrucht-Minz-Spiegel*



Allergene: 1, 2, 6

10,90 Euro

Wagners „Sturm und Drang“

Hähnchen-Mandarinen-Salat an einer Radieschen-Hüttenkäse-Cremè

Allergene: 2

11,90 Euro



Wagners „Sehnsucht nach Heapel“

Gebratene Kräutergarnelen auf Erbsenpüree an Kartoffelchips

Allergene: 2, 4, 9

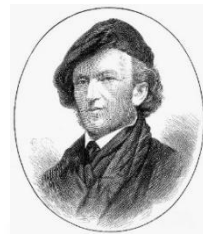
12,90 Euro



*Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft*



Alexander Wagner



Suppen

Wagners „Liebling“

Karotten-Rhabarber-Süppchen mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Allergene: 2, 5



6,90 Euro Vorspeise

9,90 Euro Hauptspeise

Wagners „Verführung“

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ mit gebratenen Würstchen

Allergene: 2, 5



7,90 Euro Vorspeise

10,90 Euro Hauptspeise

Wagners „Romantik“

Blumenkohl-Rote Bete-Cremésüppchen

mit Tranchen von der geräucherten Forelle

Allergene: 2, 3



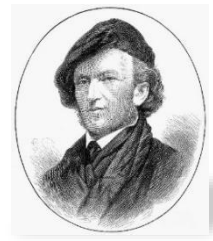
8,90 Euro Vorspeise

11,90 Euro Hauptspeise

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



„Das Liebesmahl der Apostel“

Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine

Wagners „Prager Konservatorium“

Melierte Kalbsleber auf Apfel-Zwiebel-Ragout

Allergene: 1, 2, 10, 11



22,90 Euro

Wagners „Abendbrot in Lenzing“

Mit Passionsfruchtbutter gratinierte Schweinemedallions
auf einem Büffelmozzarella-Tomaten-Basilikum-Bett

Allergene: 1, 2



23,90 Euro

Wagners „Goldene Zeiten“

Gebratene Maispoularde auf Kohlrabi-Mandarinen-Gemüse
an einer Blaubeerjus

Allergene: 2, 7, 8, 11

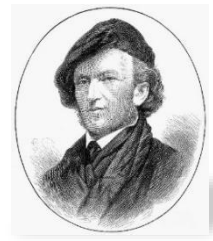


24,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Cristan“

Argentinisches Rinderfilet auf grünem Spargel-Radieschen-Gemüse
an einer Preiselbeerbutter



32,90 Euro

Allergene: 2

Die Symphonien des Meeres

Wagners „Neuseeland“

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit Zucchini-Blaubeer-Gemüse
an einer cremigen Gurken-Dill-Sauce



20,90 Euro

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

Wagners „Rheingold“

Barramundifilet auf einem Brokkoli-Mandarinen-Sonnenblumenkern-Bett
an einem Basilikum Granatapfel-Spiegel



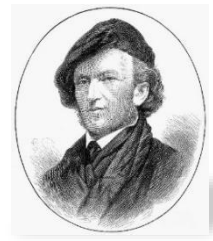
22,90 Euro

Allergene: 2, 3, 5, 7, 8

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Alexander Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Gruß aus Palermo“

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

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



23,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 2, 5

Kartoffelröstis 1, 5, 6, 10

Sandnudeln 1, 2, 6

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Salzkartoffeln 2

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

Vegetarisch

Wagners „Reise nach Riga“

In Rucolapesto gebratene Blumenkohlröschen
auf einem Rote Bete-Carpaccio
mit gratinierten Fingermöhren

Allergene: 2, 5

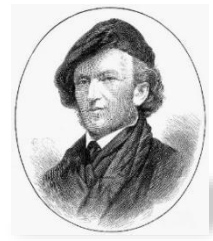


20,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Liebesverbot“

Sautiertes Kohlrabi-Gurken-Gemüse
auf einem tomatisiertem Zucchini-Hüttenkäse-Taler
an einer Preiselbeer-Kräuter-Sauce



Allergene: 2, 7

21,90 Euro

Die Symphonie „E-Dur“

Desserts

Wagners „Emotionen“

Rhabarber-Apfel-Physalis-Salat an einem Granatapfel-Minz-Espuma

Allergene: 2



8,90 Euro

Wagners „Larsifal“

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 6



9,90 Euro

Wagners „Für Rosalie“

Geeistes Zartbitterschokoladen-Sonnenblumenkern-Mousse
auf einem Mandarinen-Himbeer-Spiegel

Allergene: 1, 2, 5, 6



10,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



Getränkekarte

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

Biere

<i>Ur-Köstritzer</i>		0,3l	2,90€
		0,5l	3,90€
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		0,3l	2,90€
		0,5l	3,90€
<i>Beck's <u>alkoholfrei</u></i>		0,33l	2,90€

Hefeweizen

<i>Franziskaner hell</i>		0,5l	3,90€
<i>Franziskaner dunkel</i>		0,5l	3,90€
<i>Franziskaner <u>alkoholfrei</u></i>		0,5l	3,90€

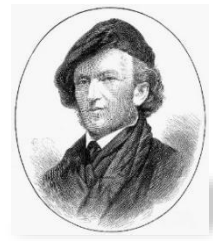
Wasser

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

Wagners
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€

Bitter Lemon	0,2l	2,40€
Tonic Water	0,2l	2,40€
Ginger Ale	0,2l	2,40€

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

