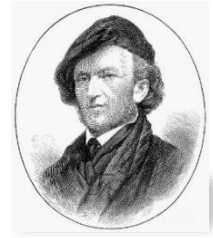


Roland Wagner



*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 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“

Gurken-Räucherlachs-Röllchen

mit einer Passionsfrucht-Meerrettich-Crème

Allergene: 4, 7, 9, 10, 12



11,90 Euro

Wagners „Sturm und Drang“

Tomate-Mozzarella-Türmchen an glasierten

Balsamico-Mango-Würfeln auf einem Basilikumspiegel

Allergene: 7, 9, 10



12,90 Euro

Wagners „Sehnsucht nach Neapel“

Rindercarpaccio mit Rucolapesto, Pinienkernen

und Parmesanhobel

Allergene: 3, 7, 9

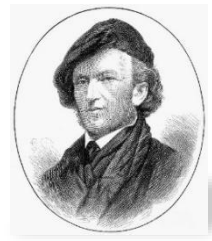


13,90 Euro

*Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rudolf Wagner



Suppen

Wagners „Liebling“

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ mit gebratenen Würstchen

Allergene: 7, 12, 13



6,90 Euro

Wagners „Verführung“

Wassermelonen-Minz-Süppchen mit gebackenem Feta

Allergene: 1, 3, 7



7,90 Euro

Wagners „Romantik“

Erbsen-Sauerkirsch-Crèmesüppchen
mit gebratenen Garnelen

Allergene: 2, 7, 8, 12

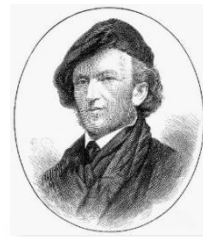


8,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



R. Wagner



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

Wagners „Träger Konservatorium“

Mehlierte Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Ragout



Allergene: I, 10, 11

23,90 Euro

Wagners „Abendbrot in Lenzing“

Mit Mozzarella und Mango gefülltes Hähnchenbrustfilet
auf einem Karotten-Spinat-Bett,
dazu eine Frischkäse-Kräuter-Sauce



Allergene: 7

24,90 Euro

Wagners „Goldene Zeiten“

Mit Bacon ummanteltes Schweinefilet
auf einem Kohlrabi-Pfirsich-Gemüse
an einer Johannisbeerjus



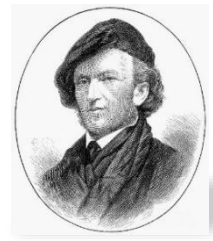
Allergene: 10, 11, 12, 13

25,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Rudolf Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet

auf grünem Spargel-Erdbeer-Gemüse und Kräuterbutter



Allergene: 7

34,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagners „Neuseeland“

Glasiertes Wolfsbarschfilet auf Schmorgurken-Dill-Gemüse

an einem Wassermelonenspiegel



Allergene: 4, 7, 10

23,90 Euro

Wagners „Rheingold“

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet

mit Blumenkohl-Weintrauben-Gemüse,

dazu eine Pfirsich-Zitronen-Sauce



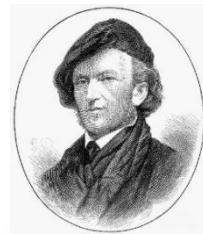
Allergene: 4, 7

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: 1, 2, 7, 8, 10

25,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 7

Kartoffelröstis 1, 3, 11

Beilagensalat 9

Bratkartoffeln 7

Kräuterreis 7

Blumenkohl-Mango-Gratin 7

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

Vegetarisch

Wagners „Reise nach Riga“

Tranchen vom geräucherten Tofu
auf einem Kohlrabi-Blaubeer-Gemüse
und einer Sauerkirsch-Basilikum-Sauce



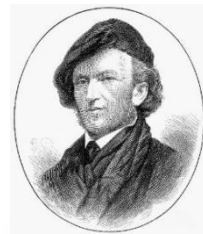
Allergene: 6, 7, 12, 13

23,90 Euro

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Liebesverbot“

Mit Ziegenfrischkäse und Rucola gratinierte
Muschelnudeln auf einem Brokkoli-Himbeer-Bett

Allergene: 1, 7, 13



24,90 Euro

Die Symphonie „C-Dur“

Desserts

Wagners „Emotionen“

Quarkkeulchen „Wagners Art“ mit Vanillesauce

Allergene: 1, 3, 7



9,90 Euro

Wagners „Parsifal“

Passionsfrucht-Guaven-Sorbet
auf einem Lychee-Minz-Salat, dazu Balsamicoerdbeeren

Allergene: 10, 12, 13



10,90 Euro

Wagners „Zur Rosalie“

Käsevariation mit Feigensenf

Allergene: 5, 7, 9, 10, 12

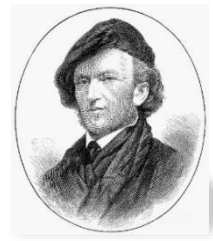


13,90 Euro

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

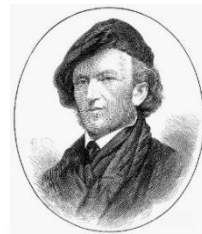
5,70€

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft



R. Wagner



Säfte / Nektar

Sachsenobst.

Apfel	Maracuja			
Orange	Rhabarber		0,2l	2,20€
Johannisbeere	Sauerkirsche		0,4l	4,40€

Softgetränke

Poca Cola	0,2l	2,40€
Poca 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-Weizen	2 Krebstiere	3 Eier	4 Fisch
	5 Nüsse-Walnüsse	6 Soja	7 Laktose, Milch, Milcheiweiß	8 Schalenfrüchte
	9 Senf	10 Schwefeldioxid, Sulfite	11 Zwiebel	12 Antioxidationsmittel
	13 Konservierungsmittel			

Wagners
Restaurant & Weinwirtschaft

