

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.

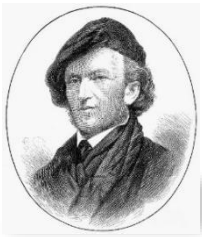
Chris Kollin (Inhaberin)

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

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft





Die Symphonien „A-Dur"

Vorspeisen

Eröffnen Sie den wundervollen Tagesausklang mit einem

Gin Spritz  pro Glas 7,40 Euro

Wagners „Landleben"

In Rucolapesto gebratene Black Tiger Garnelen
auf einem Karotten-Pinienkern-Püree an einem Kiwispiegel

Allergene: 2, 5, 7 12,90 Euro

Wagners „Sturm und Drang"

Mit Kürbiskernen sautierte Rosenkohlröschen
an einem Johannisbeer-Ziegenfrischkäse-Eis

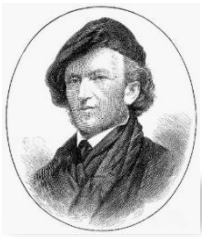
Allergene: 7, 12, 13 13,90 Euro

Wagners „Sehnsucht nach Neapel"

Tranchen vom Räucherfilet an einem Schwarzwurzel-Mandarinen-Salat,
dazu ein Granatapfel-Meerrettich

Allergene: 12, 13 14,90 Euro





Suppen

Wagners „Liebling"

Ur-sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia" mit gebratenen Würstchen

Allergene: 5, 7, 12, 13 — 6,90 Euro

Wagners „Verführung"

Rotkohl-Birnen-Süppchen mit einer Meerrettichcremè

Allergene: 7, 12, 13 — 7,90 Euro

Wagners „Romantik"

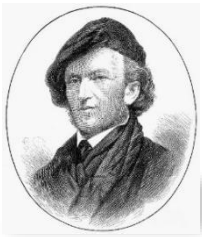
Spinat-Blaubeer-Crèmesüppchen mit Tranchen
vom Räucherlachs

Allergene: 4, 7,, 12 — 8,90 Euro

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft





„Das Liebesmahl der Apostel"

Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine

Wagners „Prager Konservatorium"

Mehlierte Kalbsleber mit Apfel-Zwiebel-Ragout



Allergene: I, 10, 12

24,90 Euro

Wagners „Abendbrot in Penzing"

Gegrillte Ente (Brust oder Keule) auf Mandarinen-Rotkohl
mit einer Orangen-Zimt-Sauce



Allergene: I, 10 11

26,90 Euro

Wagners „Goldene Zeiten"

Mit Bacon ummantelte Tranchen vom Hirschrücken
auf einem sautierten Wirsing-Johannisbeer-Bett,
dazu eine Spekulatiussauce



Allergene: 5, 7, 10, 11, 12, 13

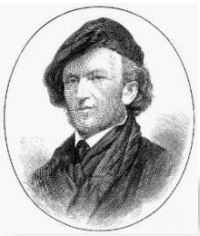
28,90 Euro

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft



Richard Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Tristan"

Geschmorte Ochsenbäckchen auf Speckrosenkohl,
dazu eine Rotwein-Preiselbeerjus



Allergene: 7, 10, 11, 12

31,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagners „Neuseeenland"

Gedämpftes Filet vom schwarzen Heilbutt
auf einem Karotten-Birnen-Bett
mit einer Rote-Bete-Blaubeer-Sauce



Allergene: 4, 7

25,90 Euro

Wagners „Rheingold"

Auf der Haut gebratenes Lachsforellenfilet
mit Brokkoli-Mandarinen-Gemüse,
dazu eine cremige Rucola-Zitronen-Sauce



Allergene: 4, 7

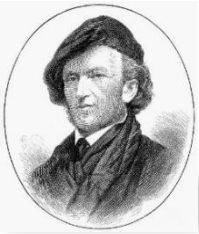
27,90 Euro

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft



Richard Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Gruß aus Palermo"

Leipziger Allerlei „Wagners Art" mit Schwarzwurzeln,

Garnelen und Morcheln,

abgerundet durch Hummerschaum



Allergene: 1, 2, 7, 8, 10

26,90 Euro

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Stampfkartoffeln 2, 5 | *Kartoffelröstis* 1, 3, 5, 11 | *Kräuterreis* 7

Bratkartoffeln 2 | *Kartoffelklöße* 7 | *Kartoffel-Apfel-Gratin* 2

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

Vegetarisch

Wagners „Reise nach Riga"

Mit Karottenpüree und Kürbiskernen gefüllte Wirsingpraline

an einer Granatapfel-Meerrettich-Sauce



Allergene: 7

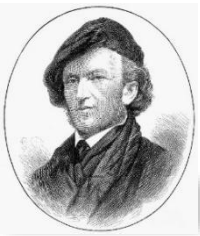
23,90 Euro

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft



Richard Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagners „Liebesverbot"

Mit Honig und Ziegenfrischkäse gratinierte
Rote Bete-Puffer an einem Wildkräutersalat



Allergene: 7, 12, 13

24,90 Euro

Die Symphonie „C-Dur"

Desserts

Wagners „Emotionen"

Lebkuchensoufflé mit Waldmeistersorbet
auf einem Cassisspiegel

Allergene: 3, 5, 7, 10, 12, 13

11,90 Euro

Wagners „Parsifal"

Käsevariation mit Feigensenf

Allergene: 5, 7, 9, 10, 12

13,90 Euro

Wagners „Zur Rosalie"

Quarkkeulchen „Wagners Art" mit Vanillesauce

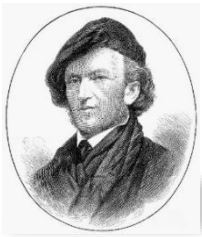
Allergene: 1, 3, 7

14,90 Euro

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft





Getränkekarte

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

Biere

Ur-Krostitzer		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€

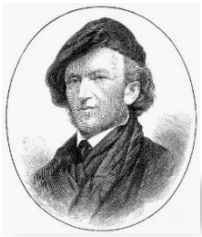
Wasser

Selters		0,25l	2,10€
Still, Medium, Classic		0,75l	5,70€

Wagners

Restaurant & Weinwirtschaft





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

