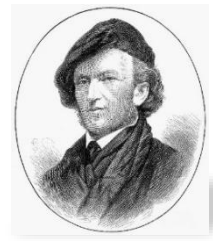


Roland Wagner



*Eingetreten durch ein großes Tor,
in unseren Hof der 1727 die
ersten 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 einzigartigem Leipziger
Innenhof mit Fachwerkhaus und
eigenem Weinanbau.*

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

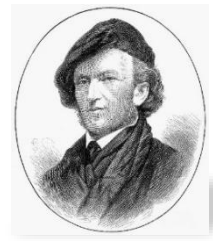
Chris Kollin (Inhaberin)

*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
Martini Bianco*



4cl. 3,90 Euro

Wagner's „Landleben“

Melone-Feta-Salat mit Gurke,
gerösteten Pinienkernen und einer Minzvinaigrette

Allergene:



7,90 Euro

Wagner's „Sehnsucht nach Heapel“

Mit gekräutertem Frischkäse gefüllte Lachs-Spinat-Röllchen
an Meerrettichcreme

Allergene: 1, 2, 3, 7



9,90 Euro

Wagner's „Sturm und Drang“

Rindercarpaccio mit Rucolapesto und Parmesanhobel

Allergene: 2

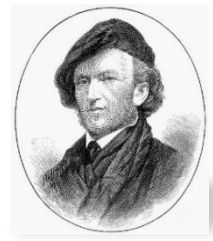


10,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rudolf Wagner



Suppen

Wagner's "Liebling"

Paprika-Melonen-Süppchen mit Kartoffelstroh

6,90 Euro Vorspeise

Allergene: 2, 6



8,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Verführung“

Ur-Sächsische Kartoffelsuppe „Lipsia“ Art mit gebratenen Würstchen

7,90 Euro Vorspeise

Allergene: 2, 6



9,90 Euro Hauptspeise

Wagner's „Romantik“

Erbsen-Minz-Süppchen mit Joghurt und gebratenen Garnelen

8,90 Euro Vorspeise

Allergene: 2, 8

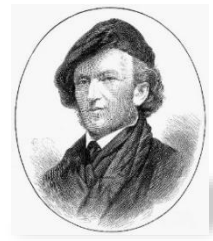


10,90 Euro Hauptspeise

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



„Das Liebesmahl der Apostel“

Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine

Wagner's „Prager Konservatorium“

Mehlierte Kalbsleber auf
Apfel-Zwiebel-Ragout

Allergene: 1, 4



17,90 Euro

Wagner's „Abendbrot in Lenzing“

Mit Mozzarella und Basilikumpesto gefülltes Hähnchenbrustfilet auf
Zucchini-Tomaten-Gemüse

Allergene: 2



18,90 Euro

Wagner's „Goldene Zeiten“

Gebratene Schweinemedallions mit Preiselbeerbutter gratiniert auf
sautiertem Spinat und einer Meerrettichsauce

Allergene: 1, 2, 3

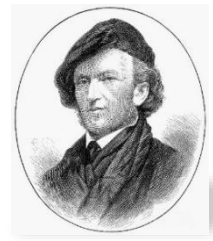


19,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Tristan“

Argentinisches Rinderfilet
auf Karotten-Feta-Gemüse mit Kräuterbutter

Allergene: 2



25,90 Euro

Die Symphonien des Meeres

Wagner's „Neuseeland“

Leipziger Allerlei „Original“ mit Flusskrebsen,
Morcheln abgerundet durch Hummerschaum

Allergene: 2, 8



17,90 Euro

Wagner's „Rheingold“

Gebratene Garnelen an
grünem Spargel-Erdbeer-Gemüse

Allergene: 2, 8

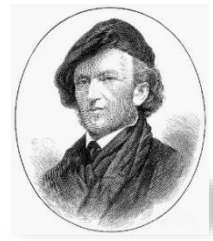


18,90 Euro

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Gruß aus Palermo“

Barramundifilet mit Schmorgurken an
einer cremigen Zitronen-Limetten-Sauce



19,90 Euro

Allergene: 2, 7

Beilagen

Zu allen Gerichten reichen wir Ihnen je nach Wunsch:

Petersilienkartoffeln 2

Kartoffelröstis 1, 3, 4, 6

Kartoffel-Apfel-Gratin 2, 6

Bratkartoffeln 2

Kräuterreis 2

Stampfkartoffeln 2

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

Vegetarisch

Wagner's "Reise nach Riga"

In Rucolapesto gebratene Blumenkohlröschen auf
Tomaten-Erdbeer-Ragout



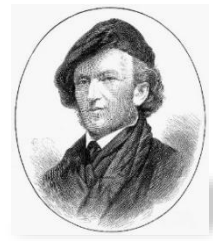
14,90 Euro

Allergene: 2

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Die Empfehlung unseres Chef de Cuisine:

Wagner's „Liebesverbot“

Mit Preiselbeerfrischkäse gefüllte Zucchini
an Quinoasalat

Allergene: 2



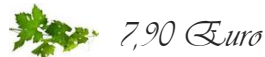
15,90 Euro

*Die Symphonie „E-Dur“
Desserts*

Wagner's "Emotionen"

Quarkkeulchen "Wagners Art" mit Vanillesauce

Allergene: 1, 2, 3, 6



7,90 Euro

Wagner's "Larsifal"

Gegrillte Wassermelone an Limetten-Minz-Zucker und Mangosorbet

Allergene: 2



8,90 Euro

Wagner's "zur Rosalie"

Schokoladensouffle' mit flüssigem Kern an einem Erdbeer-Heidelbeer-Spiegel

Allergene: 1, 2, 3, 6



9,90 Euro

*Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft*



Rusand Wagner



Getränkekarte

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

Biere

<i>Ur-Köstritzer</i>		0,3l	2,70€
		0,5l	3,90€
<i>Köstritzer Schwarzbier</i>		0,3l	2,80€
		0,5l	3,90€
<i>Beck's <u>alkoholfrei</u></i>		0,33l	2,70€

Hefeweizen

<i>Franziskaner hell</i>		0,5l	3,80€
<i>Franziskaner dunkel</i>		0,5l	3,80€
<i>Franziskaner <u>alkoholfrei</u></i>		0,5l	3,80€

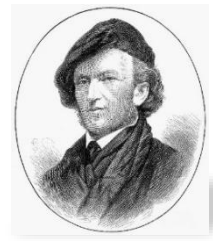
Wasser

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

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft



Roland Wagner



Säfte

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€

Allergene:	1 Gluten	2 Laktose	3 Ei	4 Zwiebeln
	5 Sellerie	6 Nüsse		

Wagner's
Restaurant & Weinwirtschaft

