

Lutter & Wegner

LEIPZIG - THOMASKIRCHE

Restaurant

*täglich geöffnet von 12-23 Uhr
Küche von 12-22 Uhr – durchgehend warm*

**** auch für Ihre geschlossenen Gesellschaften ***
Unsere 3 separaten Salons im Obergeschoss
sind exklusiv buchbar!*

Weinhandlung

*bei uns bekommen Sie alle Weine
zum Degustieren vor Ort oder
auch im Außer-Haus-Verkauf*



*Königlicher Hoflieferant
seit 1851*



Lutter & Wegner

Winterliche Empfehlungen



Crèmige KÄSESUPPE
*mit Kräuter-Croûtons und
fruchtigem Birnen-Chutney* 14.00 €

Mariniertes LACHS TATAR
*mit Guacamole und einem
winterlichem Beilagensalat* 22.00 €

Enten- und Gänseschmaus

HALBE BAUERNENTE
*Brust und Keule - knusprig frisch aus dem Ofen
auf feiner Entensauce an Apfel-Rotkohl und Kartoffelklößen* 29.50 €

KNUSPRIGER GÄNSEBRATEN - 1 GANZE GANS
für 4 Personen mit den klassischen Beilagen:
*feine Gänsesauce, Bratapfel, Rotkohl und Kartoffelklöße mit geschmolzener Semmelbutter
erhältlich nur auf Vorbestellung (mind. 3 Tage im Voraus / komplett 200 €)*

HERZHAFTES WILDGULASCH
in Rotweinsauce geschmort mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkohl 32.00 €

BOEUF Á LA MODE - RINDERSCHMORBRATEN
*langsam in Rotwein und Brühe gegart
auf kräftiger Portwein-Sauce mit Möhren und Kartoffeln* 26.00 €

FRISCHE PASTA in crèmiger KÄSESAHNESAUCE
mit jungem Blattspinat, gerösteten Pinienkernen und Rucola 24.50 €

Unsere Wein-Empfehlungen

Scheurebe
Schloss Proschwitz, Sachsen
0,1 l 7 € / 0,2 l 14 €

Bio-Rosé „Rosalie“ vom Zweigelt
Weingut Ott, Wagram, Österreich
0,1 l 7 € / 0,2 l 14 €

Malbec La Gineste Nr. 3
Château La Gineste, Cahors, Haut-Pays
0,1 l 9 € / 0,2 l 18 €

Zum süßen Abschluss

SPEKULATIUS - EISCRÈME
*mit heißen Pflaumen und
Konditor-Schlagsahne* 16.00 €

SCHOKOLADENKUCHEN
*warm serviert mit Kirschgrütze
und Bourbon Vanille Eiscrème* 14.00 €

Unser Dessertwein: Morillon Beerenauslese
Weingut Umathum, Burgenland, Österreich
5 cl 9 €





Unsere Besten: Sardinen

- probieren Sie ... -

Los Peperetes *****

Jesus Lorenzo, Pontevedra España

Sardinas en aceite de oliva

in der Dose serviert / mit geröstetem Brot Dose 22,50 €



Salate & Vorspeisen

Frischer KOPFSALAT vom Markt

12,50 €

mit gerösteten Kernen, Croûtons, Radieschen,

Cherrytomaten und Gartenkresse

dazu unsere Lutter & Wegner Kräuter-Vinaigrette

SALAT von gegrilltem grünen SPARGEL

18,50 €

mit sonnengereiften Kirschtomaten und Pinienkernen

auf Rucola in weißem Balsamico-Dressing

TATAR vom WEIDERIND

an gemischten jahreszeitlichen Salaten

90g als Vorspeise 19,50 €

und einer Brotauswahl

250g als Hauptspeise 32,50 €

Suppen

FRITTATENSUPPE

10,50 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

KARTOFFELSUPPE

10,50 €

mit frischem Majoran und Wiener Würstl

Brotzeit für den kleinen Hunger

Unser WURSTSALAT *von frischer Regensburger mit*

- roten Zwiebeln, Gewürzgurke und 1 Scheibe Brot 12,50 €
- zusätzlich mit Allgäuer Bergkäse und 1 Scheibe Brot 14,50 €
- oder zusätzlich mit einem größeren Brotkorb + 3,50 €

Aus der Pfanne und vom Grill

Original NÜRNBERGER ROSTBRATWÜSTCHEN 14,50 €

6 Stück auf Fasskraut und Kartoffelpüree / oder 8 Stück 18,50 €

.....
RIB EYE STEAK - vom Bayrischen Weiderind 26,50 €

200 g, durchwachsen und klassisch mit Fettauge

.....
Bitte wählen Sie weitere Beilagen nach Wunsch zusätzlich aus der separaten Beilagen-Liste aus (Preise zuzüglich)

- Beilagen zu unseren Hauptgerichten -

Sauerteigbrot - Scheibe 1,00 €

Portion Butter 2,00 €

Brotkorb mit 3 verschiedenen Sorten 3,50 €

Portion Preiselbeeren 2,50 €

Sauerkraut 4,00 €

Rotkohl 4,00 €

Gemischter Salat - klein 6,00 €

Kartoffel-Gurken-Salat 4,00 €

Kartoffelpüree 4,00 €

Kartoffelkloß - 2 Stück 4,00 €

Bratkartoffeln 4,00 €

Pommes frites 4,00 €

.....
Bitte haben Sie freundlich Verständnis, dass wir für geteilte

Hauptgerichte den 2. leeren Teller extra berechnen:

7,50 €

Lutter & Wegner Klassiker

Paniertes knuspriges BACKHENDL 18,50 €

vom Paderborner Huhn – ausgelöst (ohne Knochen)

nach „Steirischer Art“ mit frittierter Petersilie

(Beilagen nach Wahl aus der separaten Beilagenkarte, Preise zzgl.)

prämiert von der New York Times: Lutter & Wegner's

„Das beste Schnitzel außerhalb Wiens“

Unser WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb 28,50 €

in der Pfanne ausgebacken mit knusprig lockerer Panade

(Beilagen nach Wahl aus der separaten Beilagenkarte, Preise zzgl.)

Lutter & Wegner SAUERBRATEN 26,50 €

mit Apfelrotkraut, Kartoffelklößen und Preiselbeeren

nach Berliner Rezeptur – Gewinner beim Deutschen Sauerbratenwettbewerb

Geschmorte RINDERROULADE vom Sächsischen Jungbullen 28,50 €

mit Rotkohl und gebratenen Speckknödeln

Unser saftiges KALBSRAHMGULASCH 28,50 €

mit frischen Waldpilzen der Saison und gebratenen Semmelknödeln

*Bitte wählen Sie weitere Beilagen nach Wunsch zusätzlich aus der
separaten Beilagen-Liste aus (Preise zuzüglich)*

*Bitte haben Sie freundlich Verständnis, dass wir für Hauptgerichte,
die Sie sich teilen möchten, den 2. leeren Teller extra berechnen:*

7,50 €

~ Unsere Fischkarte ~

FILET vom NORWEGISCHEN LACHS 26,50 €
auf Tagliatelle in Riesling-Rahmsauce

FILET vom HAVEL-ZANDER - frisch gegrillt 28,50 €
auf Blattspinat an Petersilienkartoffeln

~ Vegetarische Empfehlungen ~

KARTOFFEL-LAUCH-RÖSTI mit Pinienkernen 20,50 €
*an einem gemischten Salat mit Walnusskernen
und Naturjoghurt*

SAFRAN-RISOTTO mit gegrilltem grünem Spargel, 22,50 €
*Weißwein und gehobeltem Parmesan
(auch ohne Parmesan als vegane Variante erhältlich)*

~ Für unsere veganen Gäste ~

KARTOFFEL-LAUCH-RÖSTI mit Pinienkernen 20,50 €
*an einem gemischten Salat mit Walnusskernen
und Soja-Dip*

Zum herzhaften Abschluss

VARIATION feiner KÄSESPEZIALITÄTEN

18,50 €

aus Österreich und Frankreich

mit Tiroler Feigensenf, Weintrauben und frischem Baguette Brot

Zum süßen Abschluss

WIENER APFELSTRUDEL – warm serviert

10,50 €

auf feiner Vanillesauce und Bourbon Vanille Eiscrème

HEIßE LIEBE – Vanille Eiscrème mit heißen Himbeeren

12,50 €

und feiner Konditor-Schlagsahne

KAISERSCHMARRN – frisch aus dem Ofen und karamellisiert

15,00 €

mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème

(Wir empfehlen Ihnen, das Dessert direkt im Vorraus zu bestellen, Zubereitungszeit ca. 20 Min.!)

Dazu eine Kaffee-Spezialität

aus unserer hauseigenen

Laggner Kaffeerösterei Berlin



<i>Kaffee³ – Americano</i>	<i>Tasse</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cappuccino³</i>	<i>Tasse</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Espresso³</i>	<i>Tasse</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Espresso Macchiato³</i>	<i>Tasse</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Doppelter Espresso³</i>	<i>Tasse</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Latte Macchiato³</i>	<i>Glas</i>	<i>5,50 €</i>

<i>Tee³ – verschiedene Sorten</i>	<i>Tasse</i>	<i>4,00 €</i>
--	--------------	---------------

Lutter & Wegner

GENDARMENMARKT



Give me a cup of sack, rogue!” This phrase was coined in 1815 by Ludwig Devrient in the wine bar Lutter & Wegner. Hereby the current German expression “Sekt” came into fashion, replacing the word “Schaumwein” then used for sparkling wine. At the time, Devrient was a famous actor renowned for his portrayal of Sir John Falstaff, the hard drinking ruffian and womanizer in Henry IV. Shakespeare had written that his chief protagonist should have a portly figure act, 4th scene. At the time in England, sack was a vernacular term for dry white wine imported from Spain and the Canary Isles. After the performance in the “Schinckelsches Theater” at Gendarmenmarkt, Devrient visited his local wine bar. There, still in the role of Falstaff, he cried out the Shakespearean line: “Give me a cup of sack, rogue!” Everybody knew that Devrient loved sparkling wine and he was of course served his favourite tipple. The regular guests and admirers of the actor followed suit, and so the word “Sekt” soon became a synonym for sparkling wine.



Lutter & Wegner

Winterly Recommendations



Creamy CHEESE SOUP

*with herb croutons and
fruity pears chutney 14.00 €*

Marinated SALMON TARTARE

*with Guacamole and
a winterly side salad 22.00 €*

It's Duck and Goose Season again

HALF FARMER'S DUCK

*breast and leg – crisp and fresh from oven
on a fine duck sauce with apple red cabbage and potato dumpling 29.50 €*

CRISP ROAST of GOOSE - 1 WHOLE GOOSE

for 4 persons with the classic side dishes:

*fine goose sauce, baked apple, red cabbage and potato dumplings with melted bread crumb butter
available only by pre-order (at least 3 days in advance / complete price 200 €)*

HEARTY VENISON GOULASH

braised in red wine sauce with potato dumplings and apple red cabbage 32.00 €

BOEUF Á LA MODE - BRAISED ROAST of BEEF

*slowly cooked in red wine and broth
on strong portwine sauce with carrots and potatoes 26.00 €*

FRESH PASTA in CHEESE CREAM SAUCE

with young leaf spinach, roasted pine kernels and rocket salad 24.50 €

Our Wine Recommendations

Scheurebe

*Castle Proschwitz, Saxony
0,1l 7 € / 0,2l 14 €*

Bio-Rosé „Rosalie“ of Zweigelt

*Winery Ott, Wagram, Austria
0,1l 7 € / 0,2l 14 €*

Malbec La Gineste Nr. 3

*Château La Gineste, Cahors, France
0,1l 9 € / 0,2l 18 €*

Sweet End

GINGER BREAD ICE-CREAM

*with hot plums and fine
confectioner whipped cream 16.00 €*

CHOCOLATE CAKE

*warm served with cherry compote
and Bourbon vanilla ice-cream 14.00 €*

Our Dessert wine: Morillon Beerenauslese

*Winery Umathum, Burgenland, Austria
5 cl 9 €*



Our Best Sardines

- taste it ... -

Los Peperetes *****

Jesus Lorenzo, Pontevedra España

Sardinas en aceite de oliva

served in tin with roasted bread tin 22.50 €

Salads and Starters

GREEN SALAD - fresh from market 12.50 €

*with roasted kernels and seeds, croutons, radishes,
cherry tomatoes and garden cress
marinated with our 'Lutter & Wegner' herb vinaigrette*

SALAD of freshly grilled green ASPARAGUS 18.50 €

*with sun-ripened cherry tomatoes and pine seeds
on rocket salad in white Balsamico dressing*

TARTARE of MEADOW BEEF

<i>on mixed seasonal leaf salads</i>	90 g as starter	19.50 €
<i>and served with a selection of fresh bread</i>	250 g as main dish	32.50 €

Soups

CLEAR BEEF CONSOMMÉ 10.50 €

with slices of herb pancakes

POTATO SOUP 10.50 €

with fresh marjoram and Wiener sausage

Snack Plate for your small Appetite

Our COLD CUTS SALAD *of fresh Bavarian Regensburger sausage*

- *with red onions, pickled gherkin and 1 slice bread* 12.50 €
- *additional with Allgäu mountain cheese and 1 slice bread* 14.50 €
- *additional with a bread large basket* + 3.50 €

From Pan and Grill

Original NUREMBERG SAUSAGES 14.50 €

6 pieces on barrel cabbage and mashed potatoes / or 8 pieces 18.50 €

RIB EYE STEAK of Bavarian meadow beef 26.50 €

200 g, streaky and classic with fat eye

*Please find out further side dishes to your choice
from the separate list below (prices in addition)*

- Side Dishes to our Main Courses -

Sourdough bread - slice	1.00 €	Mixed side salad - small	6.00 €
Portion of Butter	2.00 €	Potato cucumber salad	4.00 €
Bread basket with 3 sorts	3.50 €	Mashed potatoes	4.00 €
Portion of cranberries	2.50 €	Potato dumpling - 2 pieces	4.00 €
Sauerkraut	4.00 €	Fried potatoes	4.00 €
Red cabbage	4.00 €	French fries	4.00 €

*Please note: Every additional empty plate for separated
main courses will be charged extra with:*

7.50 €

Lutter & Wegner Classics

Pan fried crisp BREADED CHICKEN 18.50 €
of the German region Paderborn (boneless)
„Styrian style“ with deep-fried parsley
(further side dishes to your choice from the separate list / prices in addition)

prized in the New York Times: Lutter & Wegner
„The best Schnitzel outside of Vienna“

Our pan fried WIENER SCHNITZEL of milk calf 28.50 €
with a very crispy and loosely breadcrumb coating
(further side dishes to your choice from the separate list / prices in addition)

Lutter & Wegner SAUERBRATEN 26.50 €
braised beef in vinegar with apple red cabbage,
potato dumplings and cranberries
as our special recipe – Winner of the German Sauerbraten Championship

Braised BEEF ROULADE of Saxon young ox 28.50 €
with red cabbage and homemade fried bacon dumplings

Our juicy VEAL CREAM GOULASH 28.50 €
with fresh forest mushrooms of the new season and
fried bread dumplings

Please note: Every additional empty plate for separated
main courses will be charged extra with
7.50 €

~ *Fresh Fish from River and Sea* ~

FILLET of NORWEGIAN SALMON 26.50 €
on Tagliatelle Pasta with a Riesling wine cream sauce

FILLET of HAVEL PIKE-PERCH ... fresh grilled 28.50 €
on leaf spinach and with parsley potatoes

~ *Vegetarian Recommendations* ~

FRIED GRATED LEEK POTATOES 20.50 €
*with pine seeds on mixed salad with walnut kernels
and topped with nature yoghurt*

SAFFRON RISOTTO with grilled green asparagus 22.50 €
*cooked with white wine and garnished with
planed Parmesan cheese
(also available without Parmesan cheese as vegan dish)*

~ *For vegan Guests* ~

FRIED GRATED LEEK POTATOES 20.50 €
*with pine seeds on mixed salad with walnut kernels
and soya dip*

Cheese

SELECTION of finest CHEESE SPECIALITIES

18.50 €

from Austria and France

with Tirolean fig mustard, grapes and fresh Baguette bread

Desserts

VIENNESE APPLE STRUDEL – fresh baked in oven

10.50 €

on fine vanilla sauce and Bourbon vanilla ice-cream

HOT LOVE – Bourbon vanilla ice-cream with

12.50 €

hot raspberries and fine confectioner whipped cream

KAISERSCHMARRN – fresh from oven and caramelised p. P. 15.00 €

with plum compote and vanilla ice-cream (available for 2 persons)

(Our recommendation: order your dessert in advance, preparing time approx. 20 Min.!)

*Additional with a Coffee Speciality
from our own Roasting House
Laggner Coffee Berlin*



Coffee ³ – Americano	Cup	4.00 €
Cappuccino ³	Cup	5.00 €
Espresso ³	Cup	3.50 €
Espresso Macchiato ³	Cup	4.00 €
Double Espresso ³	Cup	5.50 €
Latte Macchiato ³	Glass	5.50 €

Tea ³ – different sorts	Cup	4.50 €
------------------------------------	-----	--------



Geschichte des Lutter & Wegner Sekt

*B*ring er mir Sack, Schurke!“ Diesen Ausspruch prägte Ludwig Deorient in der Weinstube Lutter & Wegner und gab somit dem Wort „Sekt“ seine heutige Bedeutung. Deorient war damals der berühmteste Darsteller des Sir John Falstaff, des trinkfreudigen Raufbolds und Frauenhelden aus Heinrich IV. Shakespeare hatte seiner Gestalt eine Vorliebe für „sack“ auf den Wanst geschrieben, zu finden in Heinrich IV., 4. Akt, 3. Szene. Sack war damals die in England allgemein übliche Bezeichnung für trockenen Weißwein, der aus Spanien und den Kanarischen Inseln importiert wurde. Deorient aber liebte den Champagner, und wenn er nach dem letzten Vorhang vom Schinkel-schen Schauspielhaus über den Gendarmenmarkt in sein Stammlokal ging und, noch ganz Falstaff, den von August Wilhelm von Schlegel eingedeutschten Shakespeare-Satz zum Besten gab, servierte man ihm selbstverständlich sein Lieblingsgetränk. Die Stammgäste und Bewunderer des Schauspielers taten es gleich und so war bald das Wort Sekt für den Schaumwein etabliert.



Zum Aperitif empfehlen wir:

Unsere Erdbeerbowle - aufgefüllt mit:

*Lutter & Wegner Riesling Sekt*¹⁰ 0,2 l 10,00 €

*Lutter & Wegner Riesling Sekt*¹⁰ 0,1 l 6,00 €

*Lutter & Wegner Riesling Sekt*¹⁰ 0,75 l 42,00 €

*Ruinart Champagne Brut*¹⁰ 0,1 l 18,00 €

*Ruinart Champagne Brut*¹⁰ 0,75 l 125,00 €

*Ruinart Champagne Brut Rosé*¹⁰ 0,75 l 185,00 €

*Ruinart Champagne Blanc de Blancs*¹⁰ 0,75 l 185,00 €



Aperitif

*Aperol*² 4 cl 7,00 €

Aperol Spritz^{2,10} 0,2 l 10,00 €
- *Aperol, Soda, Sekt* -

*Campari*² 4 cl 7,00 €

*Campari*² Orange 0,2 l 10,00 €

*Campari*² Soda 0,2 l 10,00 €

Lillet Wild Berry^{2,4} 0,2 l 10,00 €

Martini bianco 4 cl 6,00 €



Deutschland

Grauburgunder „Brunhilde“	Christian Dreissigacker & Josef Laggner Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
Riesling „Siegfried“	Christian Dreissigacker & Josef Laggner Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
Meissener „Urgestein“	Weinhaus Prinz zur Lippe, Sachsen	0,1 l	6,00 €
Scheurebe	Schloss Proschwitz, Sachsen	0,1 l	6,50 €
Riesling „Gelblack“	Schloss Johannisberg, Rheingau	0,1 l	7,00 €
Sauvignon blanc II	Weinmanufaktur von Winning, Pfalz	0,1 l	7,00 €

Österreich

Grüner Veltliner „Am Berg“	Weingut Bernhard Ott, Wagram	0,1 l	6,50 €
-----------------------------------	------------------------------	-------	--------

Frankreich

Sauvignon blanc Loudenne Cépâge	Château Loudenne, Bordeaux-Medoc	0,1 l	6,00 €
--	----------------------------------	-------	--------

Italien

Lugana „Le Quaiare“ DOC	Bertani Domains S.r.l., Venetien	0,1 l	6,00 €
--------------------------------	----------------------------------	-------	--------

Portugal

Aliestre „ONE“ Vinho branco	Aliestre Vineyards, Estremoz, Alentejo	0,1 l	7,00 €
Aliestre „Dancing Grapes“ Rosé	Aliestre Vineyards, Estremoz, Alentejo	0,1 l	6,50 €

Hauswein – weiß		0,2 l	6,50 €
Weinschorle – weiß / rot / rosé		0,2 l	6,00 €

Unsere Roséwein-Empfehlung:

Rosé „Isolde“ 0,1 l 5,50 €

Christian Dreissigacker & Josef Laggner,
Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen, Deutschland

Offene Rotweine



Deutschland

Rotwein Cuvée „Tristan“	Christian Dreissigacker & Josef Laggner	0,1 l	5,50 €
	Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen	0,75 l	42,00 €
Spätburgunder	Weingut Salwey, Kaiserstuhl, Baden	0,1 l	6,50 €
Hauswein – rot	Cuvée trocken, Deutschland	0,2 l	6,50 €

Frankreich

Côtes du Rhône A.C.	Domaine Etienne Guigal, Rhône	0,1 l	6,50 €
La Couronne de Marquis de Terme	Château Marquis de Terme, Bordeaux	0,1 l	9,00 €
Malbec La Gineste Nr.3 – Biologique	Château La Gineste, Cahors, Haut-Pays	0,1 l	9,00 €

Italien

Chianti Classico Ruffino Riserva Ducale	Weingut Ruffino, Firenze, Toskana	0,1 l	7,50 €
--	-----------------------------------	-------	--------

Österreich

Zweigelt	Weingut Umathum, Burgenland	0,1 l	7,00 €
-----------------	-----------------------------	-------	--------

Spanien

Rioja	Bodega Barón de Ley	0,1 l	6,50 €
--------------	---------------------	-------	--------

Portugal

Aliestre „ONE“ Vinho Tinto	Aliestre Vineyards, Estremoz, Alentejo	0,1 l	8,00 €
-----------------------------------	--	-------	--------



Unsere Wein-Empfehlung:

Rotwein Cuvée „Impérial“	0,1 l	8,00 €
Burgenland, Österreich	0,75 l	56,00 €



Über 80 weitere Weine – Schwerpunkt europäische Lagen – können Sie gern aus unserer großen Weinkarte wählen.



Unsere Empfehlung:

Alkoholfreier Secco 0,1 l 4,50 €

‘Rezeptfrei‘ Weingut Dr. Koehler

Christian Dreissigacker, Rheinhessen



Erfrischungsgetränke

Selters Classic 0,25 l 4,50 €

– Mineralwasser sprudel – 0,75 l 9,50 €

Selters Medium 0,75 l 9,50 €

Selters Naturell 0,25 l 4,50 €

– Mineralwasser still – 0,75 l 9,50 €

Apfelsaft 0,2 l 4,00 €

Apfelsaftschorle 0,4 l 5,50 €

Orangensaft 0,2 l 4,00 €

Johannisbeersaft 0,2 l 4,00 €

Pepsi Cola ^{1,2,3,5,6,7} 0,2 l 4,00 €

Pepsi Cola light ^{1,2,3,5,6,7} 0,2 l 4,00 €

7up Zitronenlimonade ^{1,5,6,7} 0,2 l 4,00 €

Tonic Water ^{1,4,5,6,7} 0,2 l 4,50 €

Bitter Lemon ^{1,2,4,5,6,7} 0,2 l 4,50 €

Ginger Ale ^{1,2,4,5,6,7} 0,2 l 4,50 €

Bier

<i>Radeberger Pils vom Fass</i>	<i>0,3 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Alster (Fl.)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei (Fl.) extra herb</i>	<i>0,33 l</i>	<i>4,50 €</i>

Edle Obstbrände

<i>Reisetbauer Obst Cuvée</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Reisetbauer Marille</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Reisetbauer Williams Birne</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Reisetbauer Kirsch</i>	<i>4 cl</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Reisetbauer Himbeer</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Reisetbauer Vogelbeere</i>	<i>4 cl</i>	<i>20,00 €</i>

Aquavit

<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Malteser Kreuz Aquavit</i>	<i>4 cl</i>	<i>7,50 €</i>

Kräuter Bitter

<i>Underberg^{2, 5}</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>
<i>Ramazotti^{2, 5}</i>	<i>4 cl</i>	<i>6,50 €</i>

Cognac

Hennessy V.S.O.P. 4 cl 13,00 €

Hennessy X.O. 4 cl 23,00 €

Grappa

B^{lo} Nardini Bassano Riserva 4 cl 10,00 €

Vodka

Absolut Vodka 4 cl 9,50 €

Belvedere Vodka 4 cl 12,00 €

Gin

Beefeater 24 4 cl 11,00 €

Reisetbauer Blue Gin 4 cl 10,00 €

Rum

Zacapa 23 4 cl 15,00 €

Likör

Baileys Irish Cream 4 cl 6,50 €

Scotch Whisky

<i>Ballantine's Finest</i>	<i>4 cl 9,50 €</i>
<i>Chivas Regal, 12 Jahre</i>	<i>4 cl 13,00 €</i>

Bourbon Whiskey

<i>Four Roses – Single Barrel</i>	<i>4 cl 14,50 €</i>
<i>Bulleit Bourbon</i>	<i>4 cl 9,50 €</i>

Irish Whiskey

<i>Tullamore Dew</i>	<i>4 cl 9,00 €</i>
<i>Jameson – Black Barrel</i>	<i>4 cl 9,50 €</i>

Single Malt

<i>Glenmorangie The Original</i>	<i>4 cl 13,00 €</i>
<i>Talisker Isle of Skye, 10 Jahre</i>	<i>4 cl 15,00 €</i>
<i>Lagavulin Isle, 16 Jahre</i>	<i>4 cl 18,00 €</i>
<i>Ardbeg, 10 Jahre</i>	<i>4 cl 15,00 €</i>

Veranstaltungen

*Sie planen ein gesetztes Dinner, einen privaten Anlass,
einen Steh-Empfang oder das kommende Geschäftsessen?
Geschlossene Gesellschaften von 8 – 150 Personen sind in
unserem Lutter & Wegner Leipzig in separaten Salons
oder auch im gesamten Haus jederzeit möglich.
Sprechen Sie uns zu Ihren Wünschen gern an.*

Zu Informationen & Reservierungsanfragen

wenden Sie sich bitte an unsere Restaurantleitung hier im Haus.

Ansprechpartner: Herr Ron Feilhauer / Herr Bilal Bigi

Email: info@lutter-wegner-leipzig.de

Web: <https://lutter-wegner-leipzig.de>

*Gern sind wir auch telefonisch und schriftlich über unser zentrales
Veranstaltungsbüro der Laggner Gruppe in Berlin für Sie erreichbar:*

Tel.: +49 30 2029 5416 | Email: info@l-w-berlin.de



**Unser Geschenke-Tipp: „Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt
200 Jahre Berliner Geschichte und Geschichten“**

Autor: Matthias Zimmermann | be.bra Verlag Berlin

exklusiv hier im Haus für 14,95 € erhältlich

Unsere Speisen und Getränke enthalten naturbedingte oder herstellungsbedingte, deklarierungspflichtige Inhalts- und Zusatzstoffe (im Rahmen der Allergene-Kennzeichnungspflicht).

Sollte bei Ihnen ein erhöhtes Allergie-Risiko bestehen, informieren Sie uns bitte und sprechen mit unserem versierten Service- und Küchenpersonal. Wir beraten Sie gern zu alternativen Zubereitungs- und Ersatzmöglichkeiten bei Speisenbestandteilen.

Darüber hinaus möchten wir Sie darauf hinweisen, dass alle aufgeführten Weine, Spirituosen und Aperitifs Alkohol enthalten.

Zusatzstoff - Tabelle

- 1) Konservierungsstoffe
- 2) Farbstoffe
- 3) Koffein / Teein
- 4) Chinin
- 5) Süßungsmittel
- 6) Antioxidationsmittel
- 7) Geschmacksverstärker
- 8) Phenylalaninquelle
- 9) Stabilisator
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst

Natürliche Inhaltsstoffe / Allergene

- a) enthält Alkohol
- b) Gluten-haltiges Getreide
- c) Krebstiere
- d) Eier
- e) Fisch
- f) Erdnüsse
- g) Soja
- h) Milch / Laktose
- i) Schalenfrüchte / Nüsse
- j) Sellerie
- k) Senf
- l) Sesamsamen
- m) Schwefeldioxid / Sulfite
- n) Lupine
- o) Weichtiere