



S P E I S E K A R T E

Wir weisen darauf hin, dass kein Anspruch auf die hier aufgeführten Gerichte besteht.

Wir behalten uns vor, die Karte tagesaktuell anzupassen. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

RESTAURANT POST-CANTZ

RESTAURANT POST-CANTZ

SPEISEKARTE

Liebe Gäste

WIR MÖCHTEN SIE MIT EINEM HERZLICHEN

Grüss Gott

IN UNSERER SCHWÄBISCHEN GASTSTÄTTE BEGRÜSSEN

DIESES HAUS WURDE VON 1724 - 1725 ERBAUT

MEHR INFORMATIONEN AUF DER LETZTEN SEITE

WIR BIETEN IHNEN SCHWÄBISCHE, REGIONALE

KÜCHE IN LEICHTER FORM.

UNSERE LEBENSMITTEL BEZIEHEN WIR VORWIEGEND

VON PRODUZENTEN UND HÄNDLER AUS DEN

UMLIEGENDEN REGIONEN

* * *

Vorspeisen und Salate

CARPACCIO VOM KALB MIT TRÜFFELÖL MARINIERT
RUCOLA UND PARMESAN 19.80

MAULTÄSCHLE AN TOMATEN-KRÄUTERSOBE
MIT KÄSE ÜBERBACKEN 14.90

CARPACCIO VON DER SCHWARZWURST GURKEN-
ZWIEBELVINAIGRETTE, KARTOFFELGRÖSTL 16.50

OCHSENMAULSALAT MIT ZWIEBELE, RADIESCHEN
UND SCHNITTLAUCH 16.50

BUNTE SALATE FRISCH VOM WOCHENMARKT
MIT UNSERER HAUSDRESSING 10.80 

AUSGESUCHTE SALATE MIT KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN
THUNFISCH ODER SCHAFSKÄSE  JE 16.50

QR-CODE WLAN



SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

MAULTASCHENSUPPE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT 8.90

RAHMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN 10.50

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE MIT MARKKLÖSSLE 8.90

KUTTELSÜPPE MIT LEMBERGER IN DER LÖWENKOPFTERRINE 9.80

GAISBURGER MARSCH IN DER KLEINEN LÖWENKOPFTERRINE 10.50

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT SHERRY UND KÄSEKÜCHLE 10.80

Hausgemachte Maultaschen nach altem Familienrezept

GERÖSTET IN EI MIT KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 19.80

IN DER BRÜHE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT UND KARTOFFELSALAT 19.80

IN TROLLINGERSAUCE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT
UND KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 19.80

NACH GUTSHERREN ART MIT SCHINKEN UND KÄSE ÜBERBACKEN
DAZU KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 20.50

MIT TOMATENSOßE, KRÄUTERN UND BUTTERKÄSE ÜBERBACKEN
DAZU KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 20.50

AUF FEINEM RAHMLAUCH MIT KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 20.50



RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

Aperitif Empfehlung

UNSER BELLINI - WEINBERGPFIRSICHMARK MIT PROSECCO 0,1L 8.50

PRISECCO WEIBDUFTIG - STREUOBST, KRÄUTER, ALKOHOLFREI 0,1L 8.50

HENRY MANDOIS CHAMPAGNE BLANC DE BLANC BRUT Reserve 0,1l 14.00

Vorspeisen und Suppen

KALBSKOPF MIT GEMÜSEJULIENNE UND ZWIEBELE
AN FEINER KRÄUTER-VINAIGRETTE 18.90

CUVÉE ANNA KULT TROCKEN - WEISSWEIN VOM WEINGUT SANKT ANNAGARTEN
AUS BEILSTEIN - 0,1L 5.00

NECKARWEIHINGER ACKERSALAT MIT KNUSPRIGEM SPECK
UND CRÔUTONS - KRÄUTER VINAIGRETTE 15.00

WEIßBURGUNDER TROCKEN B.B.SERIE W.G. BISCHOFFINGEN VOM
KAISERSTUHL 0,1L 5.00

HAUSGEBEIZTES LACHSFILET AN FRÜHLINGSSALAT MIT
KARTOFFELPUFFER UND DILLSSENSAUCE 19.50

GRAUBURGUNDER TROCKEN WEINGUT WASSMER BADEN 0,1L 5.50

BRETONISCHE HUMMERSUPPE MIT GEMÜSEJULIENNE 14.80

ENTENLEBER-TERRINE MIT PORTWEINGEELEE AN APFEL-
CALVADOS-SAUCE UND GERÖSTETER HEFEZOPF 16.90

CARMES DE RIEUSSEC MILLESIME AOC SAUTERNES EDELSÜß 0,1L 9.00



QR Code



Wlan Post-Cantz

RESTAURANT POST-CANTZ
TAGESKARTE

Fleischlos 

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT GESCHMÄLZTEN
ZWIEBELE, HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT
UND AUSGESUCHTEN ZUPFSALATEN 18.90

GRAUBURGUNDER TROCKEN GUTSWEIN WEINGUT MARTIN WASSMER
BAD KROZINGEN BADEN 0,1L 5.50

RICOTTA SPINAT MAULTÄSCHLE IN FEINER SALBEIBUTTERSAUCE
MIT HAUSGEMACHTEM KARTOFFELSALAT UND
AUSGESUCHTEN ZUPFSALATEN 19.80

CUVÉE ANNA TROCKEN - WEISSWEIN CUVÉE VON
SANKT ANNAGARTEN BEILSTEIN 0,1L 4.80

UNSER FRÜHLINGSGEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE
GEBACKENEN MAISKÜCHLE UND KRÄUTERSAUCE 24.00

ROSATO DELLE VENEZIE - CUVÉE AUS MERLOT UND CORVINA - TROCKEN AUSGEBAUT
ERFREUT DER WEIN MIT FRUCHTIGEM BEERENAROMEN, EINER ZARTEN KIRSCHNOTE UND
EINER MILDEN ANSPRECHENDEN SÄURE 0,1L 4.50

*Wir möchten Sie gerne auf unsere neue Weinkarte
aufmerksam machen mit vielen -
neuen Weinen für Ihren Genuss!*



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

Fische und Krustentiere

KROSS GEBRATENES FLUBZANDERFILET MIT ZITRONE
AUF FEINEM RAHMLAUCH UND GEBUTTERTEN
PETERSILIENKARTOFFELN 36.00

VERRENBERGER RIESLING TROCKEN VOM VDP WEINGUT
FÜRST ZU HOHENLOHE ÖHRINGEN 0,1L 5.00

GEGRILLTE LACHSMEDAILLONS AUF BLATTSPINAT
AN KRUSTENTIERSAUCE MIT BUTTERREIS 34.90

SAUVIGNON BLANC TROCKEN BISCHOFFSKREUZ
WEINGUT PFAFFMANN PFALZ 0,1L 4.80

GAMBA-PFÄNNCHEN AN KRÄUTER-KNOBLAUCHÖL
MIT KLEINEM GEMÜSE UND BAGUETTE 38.00

CHARDONNAY TROCKEN EDITION COLLEGIUM WIRTEMBERG 0,1L 5.00

Frisch und kellerkühl gezapft > unsere Fassbiere

BITBURGER PREMIUM PILS VOM FASS

CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB VOM FASS

WEIHENSTEPHAN WEIßBIER VOM FASS

SCHWABEN BRÄU URTYP VOM FASS



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

Spezialitäten

UNSER CHEFSCHNITZEL VOM WÜRTEMBERGER LANDSCHWEIN
MIT HAUSGEMACHTEN KARTOFFEL-GURKEN-SALAT 22.80

RIESLING FLEINER ESELSBERG 0,1L 4.50

CORDON BLEU VOM WÜRTEMBERGER LANDSCHWEIN MIT
ZITRONE UND KNUSPRIGEN POMMES FRITES 23.80

GRAUER BURGUNDER TROCKEN WEINGUT WASSMER BADEN 0,1L 5.50

WIENER SCHNITZEL VOM SCHIEREN KALBSRÜCKEN MIT
GROßER SALATSCHÜSSEL FRISCH VOM MARKT 34.90

WEIßBURGUNDER TROCKEN TRADITION WEINGUT PHILIPP KUHN PFALZ 0,1L 4.80

REHRAGÔUT MIT SCHWAMMERL IN LEMBERGER SAUCE
KARTOFFELKROKETTEN UND PREISELBEEREN 28.90

NEIPPERGER LEMBERGER TROCKEN VDP GUTSWEIN 0,1L 5.00

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERN ÜBERBACKEN
JUNGEM BLATTSPINAT UND ROSMARINKARTOFFELN 33.90

CHÂTEAU TASSIN -CUVÉE AUS MERLOT/CABERNET SAUVIGNON 0,1L 5.50

REHSCHNITZELE MIT KRÄUTERPILZEN IN RAHMSAUCE
NUßSPÄTZLE UND GEFÜLLTES APFELKÜCHLE 38.00

SPÄTBURGUNDER TRADITION WEINGUT PHILIPP KUHN PFALZ 0,1L 5.80

RUMPSTEAK STRINDBERGH MIT SENF-ZWIEBELKRUSTE
KENIABÖHNCHEN UND POMMES FRITES 36.00

PRIMITIVO KHORA DI CAMILLO VINI IGP PUGLIA 0,1L 5.00



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ
SPEISENKARTE

Aus der Region

SAURE KUTTELN MIT RÖSTKARTOFFELN 18.90

GAISBURGER MARSCH IN DER GROßEN LÖWENKOPFTERRINE 18.90

SCHWÄBISCHE LINSEN MIT SAITENWÜRSTLE, GEKOCHTEM
BAUCHSPECK UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE 18.90

SAURE NIERLE VOM WÜRTEMBERGER SCHWEIN IN
HIMBEERESSIGSAUCE MIT RÖSTKARTOFFELN 19.80

UNSER SCHWABEN MIX - 1 FLEISCHKÜCHLE UND 2 MAULTASCHEN
MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE UND KARTOFFELSALAT 19.80

STUTTGARTER RAHMSCHNITZELE VOM SCHWÄBISCHEN
LANDSCHWEIN MIT KÄSESPÄTZLE 23.50

UNSER ROSTBRATEN MIT MAULTÄSCHLE, GESCHMÄLZTEN
ZWIEBELN, TROLLINGER SOßE UND SPÄTZLE 33.80

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN IN SAUERRAHMSOßE
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE 22.80

KALBSRAHMSCHNITZELE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE
UND KARTOFFELSALAT 36.00



Wenn Sie Allergien oder Speisenunverträglichkeiten haben, überreichen wir Ihnen gerne eine Speisekarte in der alle Allergene und Zusatzstoffe ausgewiesen sind! Leider können wir eine Vermischung von Zutaten in unserer Küche nicht zu 100% ausschließen. Spuren von Gluten, Ei, Fisch, Krebstiere, Erdnuss, Soja, Milch Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam und Sulfiten können in allen Produkten enthalten sein



RESTAURANT POST-CANTZ

SPEISENKARTE

NICHT JEDES BETAGTE GEBÄUDE HAT EINE GROßE UND LANGE GESCHICHTE, WOHL ABER DAS GASTHAUS POST-CANTZ, IN DEREN GASTRÄUMEN SIE HEUTE WEILEN. UND SO LOHNT ES SICH AUCH, ÜBER DIESES LUDWIGSBURGER HAUS INMITTEN DER STADT EIN WENIG ZU BERICHTEN.

GEBAUT WURDE DAS HAUS ZUSAMMEN MIT DEM NACHBARHAUS IN DER BECKENGASSE 4 ALS HERRSCHAFTLICHES WOHNHAUS DES OBERSTEN VON EICHELBERG. ALS ZEITPUNKT WURDE „1724 AUF 1725“ GENANNT.

IN DER ERSTEN HÄLFTE DES 18. JAHRHUNDERTS WURDE VOM ADEL UND BÜRGERN VON HOHEM STAND GERNE AN REPRÄSENTATIVEN STRAßEN GEBAUT UM DER STADT SCHON VON AUßEN HER EIN VORNEHMES AUSSEHEN ZU GEBEN. HANDWERKER UND GEWERBETREIBENDE ZOGEN STRAßEN WIE DIE „BECKENGASSE“ VOR, WIE DIE EBERHARDSTRABE NOCH BIS 1825 BENANNT WURDE.

IN DEN AKTEN WURDE DAS HAUS WIE FOLGT BESCHRIEBEN: ZWEISTÖCKIGES WOHNHAUS, 67 SCHUH LANG, AN DER BECKENGASSE GELEGEN, GEWÖLBTER KELLER, GEMEINSAME EINFAHRT MIT DEM ANWESEN DER FAHRKUTSCHERS WITWE LACHENMAYER, IN DEN HINTERGEBÄUDEN STALLUNGEN UND EIN GÄRTCHEN.

UM 1800 UND IN DEN FOLGENDEN FÜNFZIG JAHREN BEWOHNTE DIVERSE BESITZER DAS GEFLEGT LUDWIGSBURGER GESCHÄFTSHAUS, VON DER SATTLER-WITWE RIEKERT, DIE EINEN WEINAUSSCHANK BETRIEB ÜBER DEN METZGER LUDWIG HANF BIS ZUM BIERBRAUER MATTHÄUS WIDMANN.

GEWISSERMAßEN LEGTEN SIE DEN GRUNDSTEIN FÜR EINEN GASTRONOMISCHEN BETRIEB INMITTEN DER STADT LUDWIGSBURG.

1842 TRAT JOHANN MICHAEL SCHWEIZER DIE NACHFOLGE LUDWIG HANFS AN. DESSEN ERBEN VERKAUFTE AN DEN METZGER HEINRICH RUPP UND ALS DER 1867 STARB, HEIRATETE SEINE WITWE IM JAHR DARAUF DEN METZGER FRIEDRICH CANZ. ER BETRIEB DEN WEINCHANK MIT GUTEM ERFOLG UND WURDE KURZ DARAUF AUCH NOCH POSTHALTER. VOR DEM HAUS IN DER EBERHARDSTRABE STANDEN NUN DIE SCHWARZGELBEN POSTKUTSCHEN UND IM HINTERHOF WURDEN DIE PFERDE VERSORGT.

DER POSTHALTER FRIEDRICH CANZ WOLLTE SICH VON DER METZGEREI KARL CANZ IN DER EBERHARDSTRABE 8 UNTERSCHIEDEN UND NANNT SEINE GASTSTUBE FORTAN „POST-CANZ“. DIESER NAME BÜRGERTE SICH SOWOHL BEI DEN LUDWIGSBURGERN ALS AUCH DEN DURCHREISENDEN BESTENS EIN.

DIE POSTKUTSCHEN LINIE FÜHRTE DAMALS VON SCHORNDORF ÜBER WAIBLINGEN, LUDWIGSBURG, MARBACH NACH HEILBRONN

UND IN DER „POST-CANZ“ WURDEN DIE PFERDE GEWECHSELT. FRIEDRICH CANZ STARB 1884. SEINE WITWE FÜHRTE DIE WIRTSCHAFT NOCH EINIGE JAHRE UND ÜBERGAB SIE DANN IHREM SOHN AUS ERSTER EHE. AUCH DER STARB SCHON ALSBALD. LETZTLICH ÜBERNAHM OTTO CANZ, FRIEDRICH CANZ SOHN DAS LOKAL UND POSTHALTEREI 1900.

OBWOHL ER DER SOHN VON FRIEDRICH CANZ WAR SCHRIEB ER SICH AB SOFORT MIT TZ UND DIE „POST-CANTZ“ EBENSO!

IN DEN DARAUF FOLGENDEN JAHREN BETRIEBEN NOCH ETLICHE ANDERE WIRTE DIE GASTSTÄTTE, EHE 1936 DAS ANWESEN IN DEN BESITZ DER FAMILIE BUHL GELANGTE. OTTO BUHL UND SEIN SOHN OSKAR BUHL FÜHRTE DIE EHEMALIGE POSTHALTEREI UND SCHANKWIRTSCHAFT UND MACHTE DARAUS DAS ANGESEHENE LUDWIGSBURGER GASTHAUS IN DEM MAN NACH WIE VOR GERNE EINKEHRT.

WIR FREUEN UNS DAS MIT MEINEM SOHN DIE TRADITION WEITERGEFÜHRT WIRD UND KURZ VOR DEM 300 JAHRE BESTEHEN DES HAUSES DIESES KOMPLETT SANIERT WIRD!

PETER BUHL UND SEINE MITARBEITER BEGRÜßEN SIE GANZ HERZLICH IN DIESEM SCHWÄBISCHEN UND GEMÜTLICHEN TRADITIONSLOKAL „POST-CANTZ“ MIT SEINER WECHSELHAFTEN GESCHICHTE.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ANGENEHMEN AUFENTHALT – IHRE FAMILIE BUHL UND MITARBEITER....



NACH DEM ESSEN NUR DAS FEINSTE!

SCHEIBEL EDLE BRÄNDE

MARILLE 7.00

MIRABELLEN-BRAND 7.00

WILLIAMS-CHRIST BIRNEN-BRAND 7.00

HIMBEER GEIST 7.00

WILD-SCHLEHEN GEIST 7.00

BADISCHE OBSTBRAND 4.00

MOOR BIRNE 8.00

ALTES PFLÜMLE 8.00

MIRABELLINE 8.00

FEINE MARILLE 8.00

EDLE HIMBEERE 8.00

INGWER ROYAL 8.00

SAMT-PFIRSICH 8.00

HASELNUSS 9.00

NUSSLER 8.50

ZIEGLER BRAND:

ALTE ZWETSCHGE 12.00

JACOBO POLI:

GRAPPA SARPA DI POLI BIG MAMA 7.00

GRAPPA CLEOPATRA MOSCATO ORO 7.50



SÜSSE

VERSUCHUNGEN

CRÉME BRULÉE MIT EINER KUGEL
HIMBEERSORBET
12.80 €

HAUSGEMACHTE SCHOGGIMOUSSE MIT
ZWETSCHGENRÖSTER, VANILLESÖBE
13.50 €

VANILLE KREMEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN
UND SCHLAGSAHNE
10.00 €

« CAFÉ AFFOGATO »
VANILLE EIS MIT HEIßEM ESPRESSO
UND FEINEM MILCHSCHAUM
6.80 €

PASSIONSFRUCHTSORBET MIT EINEM
SCHUSS WODKA
9.80 €

« SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE »
ZIMT/ZUCKER VANILLESAUCE
11.50 €

UNSERE EISSORTEN:

WALNUSS, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ZITRONE,
VANILLE, CHAMPAGNER-TRÜFFEL, PISTAZIE,
JOGHURT

KUGEL EIS 2.80 € PORTION SCHLAGSAHNE 1.80 €

NACH ODER ZU UNSEREN DESSERTS EMPFEHLEN WIR:

ORIGINAL, ITALIENISCHE KAFFEESPEZIALITÄTEN:

ESPRESSO, CAPPUCCINO,
LATTE MACCHIATO

VON UNSERER SCHÖNEN ITALIENISCHEN
GAGGIA SIEBTRÄGER-MASCHINE

>>> AUSZUG AUS UNSERER DIGESTIFKARTE >>>