



# 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*

CARPACCIO VOM KALBSFILET MIT TRÜFFELÖL MARINIERT  
RUCOLA UND PARMESAN 16.80

MAULTÄSCHLE AN TOMATEN-KRÄUTERSOÛE  
MIT KÄSE ÜBERBACKEN 10.90

CARPACCIO VON DER SCHWARZWURST GURKEN-  
ZWIEBELVINAIGRETTE, KARTOFFELGRÖSTL 11.50

OCHSENMAULSALAT MIT ZWIEBELE, RADIESCHEN  
UND SCHNITTLAUCH, BAUERNBROT 11.90

## *Salate*

BUNTE SALATE FRISCH VOM WOCHENMARKT  
MIT UNSERER HAUSDRESSING 7.80 

AUSGESUCHTE SALATE MIT KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN  
THUNFISCH ODER SCHAFSKÄSE  JEWEILS 11.90



kleine Portion abzgl. 2. €

# SPEISEKARTE

## *Aus dem Suppentopf*

MAULTASCHENSUPPE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT 7.50

RAHMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN 8.50

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE MIT MARKKLÖSSLE 7.50

KUTTELSÜPPLE MIT LEMBERGER IN DER LÖWENKOPFTERRINE 7.80

GAISBURGER MARSCH IN DER KLEINEN LÖWENKOPFTERRINE 8.50

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT SHERRY UND KÄSEKÜCHLE 9.50

## *Hausgemachte Maultaschen nach altem Familienrezept*

GERÖSTET IN EI MIT KARTOFFEL - BLATTSALAT 15.50

IN DER BRÜHE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT UND KARTOFFELSALAT 15.50

IN TROLLINGERSAUCE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT  
UND KARTOFFEL - BLATTSALAT 15.50

NACH GUTSHERREN ART MIT SCHINKEN UND KÄSE ÜBERBACKEN  
DAZU KARTOFFEL - BLATTSALAT 16.90

MIT TOMATENSOBE, KRÄUTERN UND BUTTERKÄSE ÜBERBACKEN  
DAZU KARTOFFEL - BLATTSALAT 16.90

AUF FEINEM RAHMLAUCH MIT KARTOFFEL - BLATTSALAT 16.90



RESTAURANT POST-CANTZ

# TAGESKARTE

## APERITIF EMPFEHLUNG

UNSER BELLINI - WEINBERGPFIRSICHMARK MIT PROSECCO 0,1L 7.80

PRISECCO WEIBDUFTIG - STREUOBST, KRÄUTER, ALKOHOLFREI 0,1L 7.80

HENRY MANDOIS CHAMPAGNE BLANC DE BLANC BRUT Reserve 0,1l 12.00

## VORSPEISEN UND SUPPEN

ENTENLEBERPARFAIT MIT MADEIRA GELEE UND  
KARAMELLISIERTEN APFELSCHNITZEN 13.90

GEBRATENE GAMBAS MIT EDELFISCHFILETS BUNTEM  
LINSENSALAT AN SCHNITTLAUCHÖL 17.80

NECKARWEIHINGER ACKERSALAT MIT KROSSEM SPECK UND  
GERÖSTETEN BROTWÜRFELE 12.80 OHNE SPECK MIT GEBRATENEN PILZEN 

HAUSGEMACHTE FOIS GRAS MIT SCHALOTTEN CONFIT,  
APFEL GEL UND GERÖSTETEM SCHWARZBROT 19.80

«ROBESPIERRE» - PLATTIERTES RINDERFILET RARE & SCHARF  
MIT KNUSPRIGEN ROSMARIN KARTOFFELCHIPS 18.90

PARISER ZWIEBELSUPPE MIT CRÔUTONS UND KÄSE GRATINIERT 6.90

HAUSGEBEIZTER KRÄUTERLACHS MIT ASADUKE GURKE  
DILLSSENSAUCE UND KARTOFFELPUFFER 14.80

2020 CHARDONNAY TROCKEN VOM COLLEGIUM WIRTENBERG

EXOTISCHE, KOMPLEXE FRUCHTAROMATIK, SCHÖNE SÄURE, GUT  
STRUKTURIERT UND LANGANHALTEND 0,2L 6.50 / 0.75L FL. 24.00



QR Code



Wlan Post-Cantz

RESTAURANT POST-CANTZ  
TAGESKARTE

FLEISCHLOS 

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE  
KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 14.90

RICOTTA SPINAT MAULTÄSCHLE IN SALBEIBUTTERSAUCE  
MIT KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 16.80

WALDPILZE IN KRÄUTERRAHM MIT HAUSGEMACHTEN  
WECKKNÖDELE FEIN GESCHMÄLZT 17.90

AUSWAHL VON FRÜHLINGSGEMÜSEN MIT KRÄUTERSOBE  
MAISKÜCHLE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 18.90

DREI WUNDERBARE WEINE DAZU:

RIESLING TROCKEN - VERRENBERGER GUTSWEIN  
VDP WEINGUT FÜRST ZU HOHENLOHE 0,2L 5.80

ROSATO DELLE VENEZIE - ROSÉ CUVÉE AUS MERLOT UND CORVINA  
SÄUREARM UND FRUCHTIG WEINGUT ZENATO / GARDASEE  
0,2L 6.00

ANNA KULT EDITION POST-CANTZ ROTWEINCUVÉE  
AUS SPÄTBURGUNDER UND DORNFELDER - FRUCHTIG, FEINHERB, SAMTIG  
WEINGUT SANKT ANNAGARTEN IN BEILSTEIN > BIO UND VEGAN  
0,2L 7.50 / 0,75L FL. 27.00



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

# RESTAURANT POST-CANTZ

## TAGESKARTE

### FISCHE

KNUSPRIG GEBRATENES ZANDERFILET AUF FEINEM  
LAUCHGEMÜSE MIT PETERSILIENKARTOFFELN 27.50

LACHSFILET VOM GRILL AN DIJONSENFSAUCE MIT  
BLATTSPINAT UND BASMATI DUFTREIS 23.90

GEBRATENES SANKT PIERRE FILET AN PIKANTER TOMATENJUS  
ZUCCHINIGEMÜSE UND TAGLIATELLE 26.00

LIMANDESFILETS IN DER EIHÜLLE GEBRATEN AN DILLSAUCE  
MIT GEMÜSE UND KARTOFFELPÜRÉE 21.80

### UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN:

RIESLING TROCKEN „SAND“ VOM UHLBACHER GÖTZENBERG  
WEINKELLEREI COLLEGIUM WIRTEMBERG 0,2L 7.00 / 0,75L FL. 23.00

GRAUER BURGUNDER B.B. SERIE TROCKEN  
WG BISCHOFFINGEN 0,2L 7.50 / 0,75L 24.00

### UNSERE PREMIUMBIERE FRISCH VOM FASS:

BITBURGER PILS – DAS MEISTGEZAPFTE PILS AUS DER EIFEL

CLUSS KELLERPILS – FRISCH UND WÜRZIG

WEIHENSTEPHANER HEFE HELL VON DER  
ÄLTESTEN BRAUEREI DEUTSCHLANDS



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

# RESTAURANT POST-CANTZ

## TAGESKARTE

### SPEZIALITÄTEN

SCHWÄBISCHE LINSEN MIT SAITENWÜRSTLE  
GEKOCHTEM BAUCHSPECK UND SPÄTZLE 14.90

SAURE NIERLE VOM WÜRTTEMBERGER SCHWEIN  
HIMBEERESSIGSAUCE, RÖSTKARTOFFELN 16.00

REHRAGOUT MIT GEBRATENEN PILZEN IN LEMBERGER SAUCE  
MIT KARTOFFELKROKETTEN UND PREISELBEEREN 23.90

UNSER SIEDFLEISCH MIT APFELKREN, PREISELBEEREN  
WINTERGEMÜSE UND BRATKARTOFFELN 18.90

RAHMSCHNITZELE VON DER PUTENBRUST AN FRISCHEM  
SALBEI MIT BREITEN NÜDELE 19.80

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERKRUSTE  
BLATTSPINAT UND ROSMARINKARTOFFELN 26.90UNSER

REHSCHNITZELE MIT WALDPILZEN IN KRÄUTERRAHM  
HASELNUßSPÄTZLE UND PREISELBEEREN 28.00

LIEBLINGSSTEAK VOM ANGUS BEEF – PARISER SAUCE  
MIT KENIABOHNEN UND POMMES FRITES 28.90

### WIR EMPFEHLEN:

NERO D´AVOLO DOC – CONCHIGLIA  
AUS SIZILIEN – BEERIG, WEICH, SAMTIG 0,2L 7.00

ROSSO DELLE VENEZIE WEINGUT ZENATO  
FRUCHTIGER ROTWEIN DER DIE SEELE STREICHELST –  
WENIG SÄURE ANGENEHM UND WEICH IM ABGANG 0,2L 6.00



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ  
**SPEISENKARTE**

*Aus der Region*

SAURE KUTTELN MIT RÖSTKARTOFFELN 14.90

GAISBURGER MARSCH IN DER GROßEN LÖWENKOPFTERRINE 14.90

UNSER SCHWABEN MIX - 1 FLEISCHKÜCHLE UND 2 MAULTASCHEN  
MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE UND KARTOFFELSALAT 15.50

CHEFSCHNITZEL VOM WÜRTTEMBERGER LANDSCHWEIN  
KARTOFFEL - GURKEN - SALAT 16.80

STUTTGARTER RAHMSCHNITZELE VOM SCHWÄBISCHEN  
LANDSCHWEIN MIT KÄSESPÄTZLE 16.80

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN  
POMMES FRITES UND SALAT 19.80

UNSER ROSTBRATEN MIT MAULTÄSCHLE, GESCHMÄLZTEN ZWIEBELN  
TROLLINGER SOBE UND SPÄTZLE 26.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT GROßER  
SALATSCHÜSSEL FRISCH VOM MARKT 27.90

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN IN SAUERRAHMSOBE  
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE 17.80

KALBSRAHMSCHNITZELE MIT SPÄTZLE  
UND KARTOFFELSALAT 28.00

GEBRATENE SCHINKENWURST AUF RAHMLAUCH  
MIT RÖSTKARTOFFELN 14.50



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, Seam und Sulfiten können in allen Produkten enthalten sein





RESTAURANT POST-CANTZ

# SPEISENKARTE

NICHT JEDES BETAGTE GEBÄUDE HAT EINE GROBE 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 GEPFLEGTE 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 WEINSCHANK 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.

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 AUFENTHALTEN – IHRE FAMILIE BUHL UND MITARBEITER....



## NACH DEM ESSEN NUR DAS BESTE!!

SCHEIBEL BRENNEREI BRÄNDE UND  
ZIEGLER EDELBRENNEREI IN 40-43 VOL.%

PREMIUM MIRABELLE 2CL 6.00 €

PREMIUM WILLIAMS BIRNE 2CL 6.00 €

EDLE HIMBEERE 2CL 6.00 €

GOLD MARILLE 2CL 6.00 €

PREMIUM MOORBIRNE 2CL 8.00 €

PREMIUM ALTES PFLÜMLE 2CL 8.00 €

PREMIUM INGWER ROYAL 2CL 8.00 €

HASELNUSS „350“ EDLES FASS 2CL 7.00 €

NUSSLER „350“ EDLES FASS 2CL 7.00 €

ZIEGLER WILDKIRSCH NR. 1 2CL 12,00 €

### GRAPPA VON JACOPO POLI >

SARPA DI POLI BIG MAMA 2 CL 7.00 €

GRAPPA CLEOPATRA MOSCATO ORO 2 CL 7.50 €

UND VIELE SPEZIALITÄTEN IN UNSERER DIGESTIF KARTE



## SÜSSE VERSUCHUNGEN

UNSER KLASSIKER »

CREME BRULÉE MIT APRIKOSENSORBET

10.80 €

DREIERLEI SCHOGGIMOUSSE AUF FEINER  
BEERENGRÜTZE UND VANILLESAUCE

12.00 €

PARFAIT VON WEIBER SCHOKOLADE  
TONKABOHNEN MOUSSE UND  
SCHATTENMORELLEN

12.80 €

VANILLE KREMEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN  
UND SCHLAGSAHNE

8.50 €

« CAFÉ AFFOGATO »

VANILLE EIS MIT HEIßEM ESPRESSO  
UND FEINEM MILCHSCHAUM

5.80 €

PASSIONSFRUCHTSORBET MIT EINEM  
SCHUSS WODKA

9.00 €

« SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE »

ZIMT/ZUCKER VANILLESAUCE

9.50 €

UNSERE EISSORTEN:

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

KUGEL EIS 2.00 € PORTION SCHLAGSAHNE 1.50 €

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 >>>