



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 7.50

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

VORSPEISEN UND SUPPEN

ENTENLEBERPARFAIT MIT MADEIRA GELEE UND
KARAMELLISIERTEN APFELSCHNITZEN 13.90

VITELLO TONNATO » ZARTROSA KALBFLEISCH MIT
THUNFISCH CRÉME, KAPERN UND BASILIKUM 15.00

RINDERFILET ROBESPIERRE - SCHARF UND RARE - MIT
KROSS GEBRATENEN ROSMARINKARTOFFELN 18.50

HAUSGEMACHTE KÜRBIS SUPPE MIT KÜRBISKERNÖL
UND CRÔUTONS 7.90

SCHWERTFISCH CARPACCIO MIT KRÄUTERN, ROSA BEEREN
FLEUR DES SEL UND MACADAMIA KERNE 14.80

2019 CHARDONNAY TROCKEN VOM COLLEGIUM WIRTENBERG
EXOTISCHE, KOMPLEXE FRUCHTAROMATIK, SCHÖNE SÄURE, GUT
STRUKTURIERT UND LANGANHALTEND 0,2L 6.50 / 0,75L FL. 24.00

2020 SAUVIGNON BLANC TROCKEN BISCHOFFSKREUZ
AUS DER PFALZ 0,2L 6.80 / 0,75L 25.00



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

IN BUTTER GESCHWUNGENE PFIFFERLINGE MIT FRISCHEN
KRÄUTERN UND HAUSGEMACHTEN WECKKNÖDELE 19.80

SPÄTSOMMERLICHES SAISONGEMÜSE AN KRÄUTERSOBE
MAISKÜCHLEIN UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 18.90

DREI WUNDERBARE WEINE DAZU:

ANNA KULT WEISSWEIN CUVÉE - EDITION POST-CANTZ
AUS RIESLING, GRAUBURGUNDER UND MUSKATELLER
SANKT ANNAGARTEN BEILSTEIN > BIO UND VEGAN
0,2L 6.80 / 0,75L FL. 23.00

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 BIO UND VEGAN
FRUCHTIG, FEINHERB, SAMTIG
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 FLUSS-ZANDERFILET AUF
LAUCHGEMÜSE, PETERSILIENKARTOFFELN 27.50

NORWEGER LACHSFILET MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN
AN KRÄUTERSCHAUM UND FLÄDLE 28.90

ST. PIERRE FILET VOM GRILL AN PIKANTER TOMATENJUS
MIT SPÄTSOMMER GEMÜSE UND TAGLIATELLE 24.90

DORADE ROYAL FILET AN KRÄUTER-KNOBLAUCH-SAUCE
MIT BLATTSPINAT UND KARTOFFELSTAMPF 27.80

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

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

UNSERE PREMIUMBIERE FRISCH VOM FASS:

BITBURGER PILS – DAS MEISTGEZAPFTE PILS AUS
DEUTSCHLAND

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 15.50

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

ROSA GEBRATENES LAMMCARÉE AN THYMIAN-ROTWEINJUS
BLATTSPINAT UND ROSMARINKARTOFFELN 29.80

REHSCHNITZELE MIT FRISCHEN WALDPILZEN IN KRÄUTERRAHM
HASELNUßSPÄTZLE UND PREISELBEEREN 28.00

RINDERFILETSCHNITZEN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN
SAISONGEMÜSE UND RÖSTKARTOFFELN 32.00

LIEBLINGSSTEAK VOM ANGUS BEEF AUS ARGENTINIEN
KRÄUTERBUTTER, BOHNEN UND POMMES FRITES 28.90

WIR EMPFEHLEN:

2017 DAUTEL SPÄTBURGUNDER** TROCKEN
WEINGUT DAUTEL BÖNNIGHEIM

0,2L 8.00 0,75L FL. 28.00

FRUCHTIGES CUVÉE VOM GARDASEE EIN ROTWEIN
DER DIE SEELE STREICHELT - ROSSO DELLE VENEZIE ZENATO
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“ EBENSOWEIL!

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 SCHWARZWALD BRENNEREI >
FEINE BRÄNDE 40 -43 VOL.%

FINESSE GOLD QUITTE 2CL 6.00 €

FINESSE MIRABELLE 2CL 6.00 €

FINESSE BIRNE 2CL 6.00 €

FINESSE HIMBEERE 2CL 6.00 €

FINESSE ROSENAPFEL 2CL 6.00 €

FINESSE APRIKOSE 2CL 6.00 €

PREMIUM MOORBIRNE 2CL 8.00 €

PREMIUM ALTES PFLÜMLE 2CL 8.00 €

HASELNUSS „350“ EDLES FASS 2CL 7.00 €

NUSSLER „350“ EDLES FASS 2CL 7.00 €

ZIEGLER WILD KIRSCH NR. 1 2CL 12,00 €

GRAPPA VON JACOPO POLI >

SARPA DI POLI BARRIQUE 2 CL 7.00 €

GRAPPA DI MOSCATO 2 CL 7.50 €



SÜSSE

VERSUCHUNGEN

UNSER KLASSIKER » CREME BRULÉE MIT
SOMMERBEEREN UND SCHOKOCRUMBLE
10.80

VANILLE KREMEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN
UND SCHLAGSAHNE
8.50

CARPACCIO VON DER ANANAS MIT
COCONUT-PARFAIT » PINA COLADA
10.80

« CAFÉ AFFOGATO »
VANILLE EIS MIT HEIßEM ESPRESSO
UND FEINEM MILCHSCHAUM
5.80

« 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