



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 16.00

MAULTÄSCHLE AN TOMATEN-KRÄUTERSOßE
MIT KÄSE ÜBERBACKEN 10.50

ENTENLEBERTERRINE MIT MADEIRAGELEE
UND GEBRATENEN APFELSPALTEN 14.00

CARPACCIO VON DER SCHWARZWURST GURKEN-
ZWIEBELVINAIGRETTE, KARTOFFELGRÖSTL 10.80

OCHSENMAULSALAT MIT FEINEN ZWIEBELE,
RADIESCHEN UND KRÄUTER, BAUERNBROT 10.50



SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

MAULTASCHENSUPPE MIT ZWIEBELE FEINGESCHMÄLZT 6.80

RAHMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN 7.90

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE MIT MARKKLÖSSLE 6.80

KUTTELSÜPPLE MIT LEMBERGER IN DER LÖWENKOPFTERRINE 7.80

GAISBURGER MARSCH IN DER KLEINEN LÖWENKOPFTERRINE 8.00

KLARE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT SHERRY UND KÄSEKÜCHLE 8.90

Salate

BUNTE SALATE FRISCH VOM WOCHENMARKT
MIT UNSERER HAUSDRESSING 6.80

AUSGESUCHTE SALATE MIT KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN
THUNFISCH ODER SCHAFSKÄSE JEWEILS 10.90

GEBRATENE LANDHÄHNCHENBRUST AUF ZUPFSALATEN
IN PORTWEIN-KRÄUTERVINAIGRETTE 14.90

Hausgemachte Maultaschen

GERÖSTET IN EI MIT KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 14.00

IN DER BRÜHE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT MIT KARTOFFELSALAT 14.00

IN TROLLINGERSAUCE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT
KARTOFFEL UND BLATTSALAT 14.00

NACH GUTSHERREN ART MIT SCHINKEN UND KÄSE ÜBERBACKEN
KARTOFFEL UND BLATTSALAT 14.90

MIT TOMATENSOÛE, KRÄUTER UND BUTTERKÄSE ÜBERBACKEN
KARTOFFEL UND BLATTSALAT 14.90

AUF FEINEM RAHMLAUCH MIT KARTOFFEL UND BLATTSALAT 14.90



RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

Aperitif Empfehlungen

UNSER BELLINI – WEINBERGPFIRSICHMARK MIT PROSECCO 0,1L 6.80

PRISECCO WEIBDUFTIG – STREUOBST, KRÄUTER, ALKOHOLFREI 0,1L 6.80

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

Vorspeisen und Suppen

SOMMERLICHES KALBSTATAR MIT TRÜFFELÖL, BASILIKUM
ZITRONE UND GEHOBELTEM PARMESAN 14.00

SCHWÄBISCHE BRÄTKLÖSSLE SUPPE 6.50

BURRATA AUF RUCOLA MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN
UND FEINEM LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN 12.90

SOMMERSALAT MIT GEGRILLTEN GAMBAS UND
SAUCE GEORGES 17.90

PARISER ZWIEBELSUPPE PIKANT MIT KÄSE GRATINIERT 7.80

MATJESFILETS NEUER FANG SCHMAND GRÜNE BOHNEN
UND DAMPFKARTOFFELN 10.80

Wir empfehlen:

2018 *Chardonnay trocken vom Collegium Wirtenberg*
Exotische, komplexe Fruchtaromatik, schöne Säure, gut
strukturiert und langanhaltend 0,2l 5.80



QR Code



Wlan Post-Cantz

RESTAURANT POST-CANTZ
TAGESKARTE

Fleischlos

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE
KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 13.80

PFIFFERLINGE A LA CRÈME MIT FRISCHEN KRÄUTERN
UND HAUSGEMACHTEM WECKKNÖDEL 17.90

RICOTTA SPINAT MAULTÄSCHLE IN SALBEIBUTTER
UND MIT GEMISCHTEM SALAT 14.90

BUNTE SAISONGEMÜSE A LA CRÈME MIT FRISCHEN KRÄUTERN
MAISKÜCHLEIN UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE 18.50

Probieren Sie dazu unser:

Weißwein Cuvée Anna Edition Post-Cantz

Sankt Annagarten Beilstein Bio und Vegan 0,2l 6.50



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

Fische

LOUP DE MER FILET AN TOMATENSALSA
SOMMERGEMÜSE UND TAGLIATELLE 25.00

KROSS GEBRATENES ZANDERFILET AUF KARTOFFELSTAMPF
MIT BUNTEM LINSENGEMÜSE 25.80

ST. PIERRE FILET AN PIKANTER KNOBLAUCHSOBE
MIT FEINEM KRÄUTERREIS 23.50

MATJESFILETS >> NEUER FANG 2020 <<
HAUSGEMACHTER SCHMAND, ROTEN ZWIEBELE
GRÜNEN BOHNEN UND DAMPFKARTOFFELN 15.80

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

*2017er Hochheimer Hölle Riesling Kabinett trocken
VDP Weingut Künstler aus dem Rheingau 0,2l 8.50*

Unsere Premiumbiere frisch vom Fass:

Bitburger Pils - das meistgezapfte Pils

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 14.50

SAURE NIERLE VOM WÜRTEMBERGER SCHWEIN
HIMBEERESSIGSAUCE, RÖSTKARTOFFELN 14.90

REHBOCK SCHNITZELE MIT SOMMERPILZEN UND KRÄUTERN
HASELNUßSPÄTZLE UND PREISELBEEREN 26.90

LAMMHÜFTE ZART ROSA GEBRATEN MIT KRÄUTERKRUSTE
PRINZESSBOHNEN UND ROSMARINKARTOFFELN 24.80

LIEBLINGS STEAK VOM ANGUS BEEF ARGENTINIEN
KRÄUTERBUTTER, COLESLAW, POMMES FRITES 26.00

Wir empfehlen:

*Cuvée Anna Kult Rotwein Edition Post-Cantz
Weingut Sankt Annagarten Beilstein Bio 0,2l 6.80*

*Fruchtiger Bardolino vom Gardasee
Rosso delle Venezie Zenato 0,2l 4.80*



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

Crème Brulée mit frischen Himbeeren
und feinem Himbeersorbet
10.80

Hausgemachtes Sauerrahm Parfait mit
Beerenröster und Joghurt Mousse
10.80

Vanille Kremeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne
8.50

Café Affogato
Vanille Eis mit heißem Espresso
5.80

Passionsfrucht Sorbet mit
einem Schuss Wodka
8.90

>> Schwäbische Apfelküchle <<
Zimt/Zucker und Vanillesauce
9.50

Unsere Eissorten:

Walnuss, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Vanille,
Champagner-Trüffel, Pistazie, Joghurt
Kugel Eis 2.00 Portion Schlagsahne 1.00

Nach oder zu unseren Süßspeisen empfehlen wir:
Original, italienische Kaffeespezialitäten
Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato
von unserer Gaggia Siebträger-Maschine