



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 KALBSFILET MIT TRÜFFELÖL MARINIERT
RUCOLA UND PARMESAN 17.90

MAULTÄSCHLE AN TOMATEN-KRÄUTERSOßE
MIT KÄSE ÜBERBACKEN 11.80

CARPACCIO VON DER SCHWARZWURST GURKEN-
ZWIEBELVINAIGRETTE, KARTOFFELGRÖSTL 12.80

OCHSENMAULSALAT MIT ZWIEBELE, RADIESCHEN
UND SCHNITTLAUCH, BAUERNBROT 12.50

BUNTE SALATE FRISCH VOM WOCHENMARKT
MIT UNSERER HAUSDRESSING 9.50 

AUSGESUCHTE SALATE MIT KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN
THUNFISCH ODER SCHAFSKÄSE  JE 14.00



kleine Portion abzgl. 2. €

SPEISEKARTE

Aus dem Suppentopf

MAULTASCHENSUPPE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT 7.80

RAHMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS MIT KRÄUTERN 8.50

SCHWÄBISCHE FLÄDLESUPPE MIT MARKKLÖSSLE 7.80

KUTTELSÜPPLE MIT LEMBERGER IN DER LÖWENKOPFTERRINE 8.50

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 16.00

IN DER BRÜHE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT UND KARTOFFELSALAT 16.00

IN TROLLINGERSAUCE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT
UND KARTOFFEL - BLATTSALAT 16.00

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

MIT TOMATENSOßE, 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 14.50

PARISER ZWIEBELSUPPE MIT CROUTONS UND KÄSE
GRATINIERT 8.00

HAUSGEBEIZTES NORWEGER LACHSFILET MIT DILL-SENF-
SAUCE, KLEINEM SALAT UND KARTOFFELPUFFER 14.90

KÜRBISSUPPE MIT STEIRISCHEM KERNÖL
UND GERÖSTETEN BROTWÜRFELEN 9.80

NECKARWEIHINGER ACKERSALAT MIT KROSSEM SPECK
UND CROUTONS - PORTWEIN-VINAIGRETTE 14.00

SCHWÄBISCHE NUDELSUPPE MIT FEINEM GEMÜSE
UND GÄNSEKLEIN 8.00

2021 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 15.50

RICOTTA SPINAT MAULTÄSCHLE IN SALBEIBUTTERSAUCE
MIT KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 16.80

HERBSTLICHE WALDPILZE IN KRÄUTERRAHMSAUCE
MIT HAUSGEMACHTEN WECKKNÖDELE 19.80

BUNTES HERBSTGEMÜSE AN FEINER KRÄUTERSAUCE
MAISKÜCHLE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE 19.80

ZU UNSEREN FLEISCHLOSEN SPEZIALITÄTEN MÖCHTEN WIR IHNEN
DIESE WEINE EMPFEHLEN:

WEIßWEIN CUVÉE ANNA KULT EDITION POST-CANTZ "VEGAN"
WEINGUT ST. ANNAGARTEN 0,2L 7.50 / 0,75L 24.00

ROSÉ CUVÉE ANNA - WEINGUT SANKT ANNAGARTEN
HERRLICHE AROMEN VON ROTEN BEEREN MIT FEINER RESTSÜßE
0,2L 7.00 / 0,75L 24.00

ROSSO DELLE VENEZIE - CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON
UND CORVINA - EIN SÄUREARMER ROTWEIN VOM GARDASEE
WEINGUT ZENATO 0,2L 6.00



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

FISCHE

KNUSPRIG GEBRATENES ZANDERFILET MIT ZITRONE AUF
RAHMLAUCH UND PETERSILIENKARTOFFELN 29.80

NORWEGER LACHSFILET- MIT MEERRETTICHKRUSTE AN
SCHNITTLAUCHSAUCE UND TOMATENREIS 27.50

GEBRATENES ST. PIERRE FILET AN LIMONEN-DILLSAUCE,
BLATTSPINAT UND STAMPFKARTOFFELN 28.90

* * *

DAZU EMPFEHLEN WIR

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

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

UNSERE BIERE FRISCH VOM FASS

BITBURGER PREMIUM PILS

WEIHENSTEPHANER HEFE HELL

CLUSS KELLERPILS NATURTRÜB WÜRZIG



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ
TAGESKARTE

SPEZIALITÄTEN

SCHWÄBISCHE LINSEN MIT SAITENWÜRSTLE
GEKOCHTEM BAUCHSPECK UND SPÄTZLE 15.90

SAURE NIERLE VOM WÜRTTEMBERGER SCHWEIN
HIMBEERESSIGSAUCE, RÖSTKARTOFFELN 16.50

REHRAGÔUT MIT WALDPILZEN IN LEMBERGERSOÛE,
KARTOFFELKROKETTEN UND PREISELBEEREN 22.90

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERKRUSTE
BLATTSPINAT UND ROSMARINKARTOFFELN 29.80

REHSCHNITZELE MIT FRISCHEN WALDPILZEN IN KRÄUTERRAHM
HASELNUßSPÄTZLE UND PREISELBEEREN 34.00

FILETSPITZEN VOM ANGUS RIND MIT STEINCHAMPIGNONS
GRÜNEM PFEFFER IN RAHMSAUCE, BUTTERSCHNITZLE 33.90

RUMPSTEAK STRINDBERG MIT SENF-ZWIEBELKRUSTE
MIT KENIABOHNEN UND POMMES FRITES 29.80

WIR EMPFEHLEN ZU UNSEREN FLEISCHGERICHTEN:

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

CHATEAU TASSIN - CUVÉE AUS MERLOT UND
CABERNET SAUVIGNON AUS BORDEAUX 0,2L 7.50



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ
SPEISENKARTE

Aus der Region

SAURE KUTTELN MIT RÖSTKARTOFFELN 15.50

GAISBURGER MARSCH IN DER GROßEN LÖWENKOPFTERRINE 15.50

UNSER SCHWABEN MIX - 1 FLEISCHKÜCHLE UND 2 MAULTASCHEN
MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE UND KARTOFFELSALAT 16.50

CHEFSCHNITZEL VOM WÜRTTEMBERGER LANDSCHWEIN
KARTOFFEL - GURKEN - SALAT 17.50

STUTTGARTER RAHMSCHNITZELE VOM SCHWÄBISCHEN
LANDSCHWEIN MIT KÄSESPÄTZLE 17.80

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN
POMMES FRITES UND SALAT 21.80

UNSER ROSTBRATEN MIT MAULTÄSCHLE, GESCHMÄLZTEN ZWIEBELN
TROLLINGER SOBE UND SPÄTZLE 28.90

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT GROßER
SALATSCHÜSSEL FRISCH VOM MARKT 28.90

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN IN SAUERRAHMSOBE
MIT HAUSGEMachten SPÄTZLE 18.90

KALBSRAHMSCHNITZELE MIT SPÄTZLE
UND KARTOFFELSALAT 29.50

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 EBERHARDSTRASSE 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 EBERHARDSTRASSE 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 EBERHARDSTRASSE 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 FÜHRTEN DIE EHEMALIGE POSTHALTEREI UND SCHANKWIRTSCHAFT UND MACHTEN 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 FEINSTE!

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

ZIMTPARFAIT MIT VANILLESTREUSEL
UND WARMEN ZWETSCHGEN
12.00 €

SCHOGGIMOUSSE NACH UNSEREM HAUSREZEPT
MIT ZWEI SAUCEN UND FRÜCHTEN
12.90 €

PASSIONSFRUCHT CREME BRULÉE MIT
LIMONEN SORBET
11.80 €

VANILLE KREMEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN
UND SCHLAGSAHNE
9.50 €

UNSERE SORBETS AN JOGHURTKREM
MIT FRÜCHTEN
12.00 €

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

PASSIONSFRUCHTSORBET MIT EINEM
SCHUSS WODKA
9.00 €

« SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE »
ZIMT/ZUCKER VANILLESAUCE
10.50 €

UNSERE EISSERTEN:

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

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 >>>