



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

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, SUPPEN UND SALATE

ENTENLEBER-TERRINE MIT PORTWEINGELEE AN APFEL-
CALVADOS-SAUCE UND GERÖSTETER HEFEZOPF 14.90

CARPACCIO VOM KALBSFILET MIT TRÜFFELÖL UND LIMONE
MARINIERT, RUCOLA UND GEHOBELTER PARMESAN 17.90

KRAFTBRÜHE MIT FLÄDLE UND MARKKLÖSSLE 7.80

RAHMSUPPE VON STEINCHAMPIGNONS UND KRÄUTERN 8.50

MAULTASCHENSUPPE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT 7.80

BUNTE SALATE FRISCH VOM WOCHENMARKT MIT
UNSERER HAUSDRESSING 9.50 

KUTTELSÜPPE IN DER LÖWENKOPF TERRINE 8.50

AUSGESUCHTE SALATE MIT KIRSCHTOMATEN, RADIESCHEN
THUNFISCH ODER SCHAFSKÄSE JE 14.50 

2021 CHARDONNAY TROCKEN VOM COLLEGIUM WIRTENBERG
EXOTISCHE, KOMPLEXE FRUCHTAROMATIK, SCHÖNE SÄURE, GUT
STRUKTURIERT UND LANGANHALTEND 0,2L 7.00 / 0.75L FL. 25.00



QR Code



Wlan Post-Cantz

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

FLEISCHLOS

SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE
KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 15.80

RICOTTA SPINAT MAULTÄSCHLE IN SALBEIBUTTERSAUCE
MIT KARTOFFELSALAT UND BLATTSALAT 17.90

GEMISCHTES FRÜHLINGSGEMÜSE MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE
GEBACKENEN MAISKÜCHLE UND KRÄUTERSAUCE 19.80

UNSERE MAULTASCHEN NACH ALTEM FAMILIENREZEPT

IN BRATENSÖÙE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT 16.80

GERÖSTET IN EI 16.80 IN DER BRÜHE MIT ZWIEBELE GESCHMÄLZT 16.80

NACH GUTSHERREN ART MIT SCHINKEN/KÄSE ÜBERBACKEN 17.50

TOMATENSAUCE UND KÄSE ÜBERBACKEN 17.50 AUF RAHMLAUCH 17.50

ZU UNSEREN MAULTASCHEN SERVIEREN WIR IHNEN HAUSGEMACHTEN
KARTOFFELSALAT UND BLATTSALATE

DAZU EMPFEHLEN WIR:

WEIßWEIN CUVÉE ANNA KULT EDITION POST-CANTZ "VEGAN"

WEINGUT ST. ANNAGARTEN 0,2L 7.50 / 0,75L 27.00

ROSÉ CUVÉE ANNA - WEINGUT SANKT ANNAGARTEN

HERRLICHE AROMEN VON ROTEN BEEREN MIT FEINER RESTSÜÙE
0,2L 7.00 / 0,75L 26.00

ROSSO DELLE VENEZIE - CUVÉE AUS CABERNET SAUVIGNON

UND CORVINA - EIN SÄUREARMER ROTWEIN VOM GARDASEE

WEINGUT ZENATO 0,2L 6.80



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

FISCHE

KNUSPRIG GEBRATENES FLUBZANDERFILET MIT ZITRONE
AUF RAHMLAUCH MIT PETERSILIENKARTOFFELN 29.80

GEGRILLTES ADLERFISCH FILET AN SAFRANSAUCE
MIT BLATTSPINAT UND BUTTERREIS 29.80

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. 25.00

AUS DER REGION

SAURE KUTTELN MIT RÖSTKARTOFFELN 15.90

GAISBURGER MARSCH IN DER GROBEN LÖWENKOPFTERRINE 15.80

UNSER SCHWABEN MIX - 1 FLEISCHKÜCHLE UND 2 MAULTASCHEN
MIT GESCHMÄLZTEN ZWIEBELE UND KARTOFFELSALAT 16.90

SCHWÄBISCHE LINSEN MIT SAITENWÜRSTLE, GEKOCHTEM
BAUCHSPECK UND HAUSGEMachten SPÄTZLE 16.90

SAURE NIERLE VOM WÜRTTEMBERGER SCHWEIN IN FEINER
HIMBEERESSIGSAUCE MIT RÖSTKARTOFFELN 17.90

STUTTGARTER RAHMSCHNITZELE VOM SCHWÄBISCHEN
LANDSCHWEIN MIT KÄSESPÄTZLE 18.50

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN IN SAUERRAHMSOBE
MIT HAUSGEMachten SPÄTZLE 18.90



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ
TAGESKARTE

SPEZIALITÄTEN

CHEFSCHNITZEL VOM WÜRTEMBERGER LANDSCHWEIN
KARTOFFEL - GURKEN - SALAT 18.50

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN
POMMES FRITES UND SALAT 21.80

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT GROBER
SALATSCHÜSSEL FRISCH VOM MARKT 29.00

KALBSRAHMSCHNITZELE MIT SPÄTZLE
UND KARTOFFELSALAT 29.50

UNSER ROSTBRATEN MIT MAULTÄSCHLE, GESCHMÄLTEN ZWIEBELN AN
TROLLINGER SOBE UND SPÄTZLE 28.90

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE MIT KRÄUTERKRUSTE
BLATTSPINAT UND ROSMARINKARTOFFELN 29.80

HIRSCHKALBSSCHNITZELE MIT WALDPILZEN IN KRÄUTERRAHM
HASELNUßSPÄTZLE UND PREISELBEEREN 34.00

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

SPÄTBURGUNDER TROCKEN TRADITION VON DEM VDP
WEINGUT PHILIPP KUHN LAUMERSHEIM PFALZ
0,2L 9.50 / 0,75L FL. 32.00



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

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 FEINSTE!
SCHEIBEL UND ZIEGLER EDELBRÄNDE IN 2 CL

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

MAGMA-MANDARINE 8.00

HASELNUSS 9.00

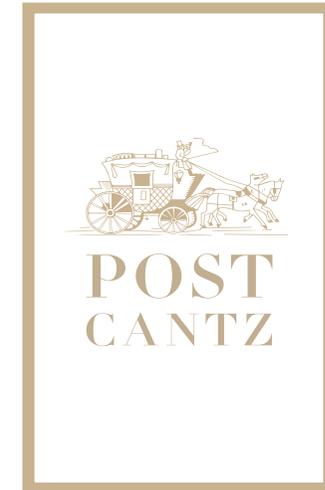
NUSSLER 8.50

ZIEGLER WILDKIRSCH NR. 1 12.00

GRAPPA SARPA DI POLI BIG MAMA 7.00

GRAPPA CLEOPATRA MOSCATO ORO 7.50

UND VIELE SPEZIALITÄTEN IN UNSERER DIGESTIF KARTE



SÜSSE

VERSUCHUNGEN

SCHOCCIMOUSSE NACH UNSEREM HAUSREZEPT

MIT ZWEI SAUCEN UND FRÜCHTEN

12.90 €

UNSERE CREME BRULÉE MIT

LIMONEN SORBET

12.00 €

VANILLE KREMEIS MIT HEIßEN HIMBEEREN

UND SCHLAGSAHNE

9.50 €

« CAFÉ AFFOGATO »

VANILLE EIS MIT HEIßEM ESPRESSO

UND FEINEM MILCHSCHAUM

5.80 €

PASSIONSFRUCHTSORBET MIT EINEM

SCHUSS WODKA

9.00 €

« SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE »

ZIMT/ZUCKER VANILLESAUCE

10.90 €

UNSERE EISSERTEN:

WALNUSS, SCHOKOLADE, ERDBEERE, ZITRONE,

VANILLE, CHAMPAGNER-TRÜFFEL, PISTAZIE,

JOGHURT

KUGEL EIS 2.80 € 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 >>>