



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

HAUSGEBEIZTES LACHSFILET MIT DILLSENFSAUCE
KLEINEM SALAT UND BUTTERTOAST 14.50

KÜRBISCREMESUPPE MIT GERÖSTETEN KERNEN
UND STEIRISCHEN KERNÖL 8.50

VITELLO TONNATO – GEKOCHTES KALBFLEISCH, THUNFISCHKREM
KAPERN UND BASILIKUM 13.80

MARINIERTES GELBSCHWANZMAKRELEN FILET – WASABI CREME
ASIATISCHER GURKEN Salat UND REISPLÄTZCHEN 16.80

PARISER ZWIEBELSUPPE PIKANT MIT KÄSE GRATINIERT 7.80

Wir empfehlen:

2019 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

RICOTTA SPINAT MAULTÄSCHLE IN SALBEIBUTTER
MIT GEMISCHTEM SALAT 14.90

TAGLIOLINI MIT BUNTEN HERBSTPILZEN, KRÄUTERN
UND GERIEBENEM PARMESAN 14.50

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

PROBIEREN SIE DAZU:

Weißwein Cuvée Anna Edition Post-Cantz

Sankt Annagarten Beilstein Bio und Vegan 0,2l 6.50

oder unseren neuen

*Rosé trocken vom Collegium Württemberg - duftet
nach Erdbeeren, Mandeln, Himbeeren sowie dunklen
Früchten* 2019 0,2l 5.80



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ

TAGESKARTE

Fische

POCHIERTES KABELJAUFLET AN GROBER SENFSOÛE
MIT BLATTSPINAT UND KRÄUTERREIS 25.80

ZANDERFILET AUF FEINEM RAHMLAUCH
MIT PETERSILIENKARTOFFELN 26.50

ST. PIERRE FILET GEBRATEN KREBSRAHMSAUCE
HERBSTGEMÜSE UND NUDELN 24.90

Zu unseren Fischgerichten empfehlen wir:

RIESLING TROCKEN „ALTE REBEN“ VOM COLLEGIUM WIRTEMBERG
- SCHÖNE MINERALITÄT MIT NUANCEN VON GRAPEFRUIT, LIMETTE
APRIKOSE UND GRÜNEM APFEL 0,2L 6.80

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

IN ROTWEIN GESCHMORTES REHRAGOUT MIT PILZEN
SEMMELKNÖDEL UND PREISELBEEREN 21.90

REHSCHNITZELE MIT PILZEN UND KRÄUTERN
HASELNUßSPÄTZLE UND PREISELBEEREN 27.90

LAMMHÜFTE ZART ROSA GEBRATEN MIT KRÄUTERKRUSTE
HERBSTGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN 24.80

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

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 5.50*



ALLE HAUPTGÄNGE ALS KLEINE PORTION MIT 2.00 € ABZUG!

RESTAURANT POST-CANTZ
SPEISENKARTE

Aus der Region

SAURE KUTTeln MIT RÖSTKARTOFFELN 13.50

GAISBURGER MARSCH IN DER GROßEN LÖWENKOPFTERRINE 13.80

UNSER SCHWABEN Mix - 1 FLEISCHKÜCHLE UND 2 MAULTASCHEN
MIT GESCHMÄLTZEN ZWIEBELE UND KARTOFFELSALAT 14.90

CHEFSCHNITZEL VOM WÜRTTEMBERGER LANDSCHWEIN
KARTOFFEL - GURKEN - SALAT 16.50

STUTTARTER RAHMSCHNITZELE VOM SCHWÄBISCHEN
LANDSCHWEIN MIT KÄSESPÄTZLE 16.50

CORDON BLEU VOM SCHWÄBISCHEN LANDSCHWEIN
POMMES FRITES UND SALAT 19.80

UNSER ROSTBRATEN MIT MAULTÄSCHLE, GESCHMÄLTZEN ZWIEBELN
TROLLINGER SOBE UND SPÄTZLE 24.50

WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT GROßER
SALATSCHÜSSEL FRISCH VOM MARKT 25.00

SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN IN SAUERRAHMSOBE
MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLE 17.00

KALBSRAHMSCHNITZELE MIT SPÄTZLE
UND KARTOFFELSALAT 25.50

GEBRATENE SCHINKENWURST AUF RAHMLAUCH
MIT RÖSTKARTOFFELN 12.90



Wenn Sie Allergien oder Speisunverträglichkeiten 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



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