

Herzlich Willkommen im Käsbüro!

Über das Käsbüro

Das Käsbüro zählt zu den traditionsreichsten Gaststätten in Bad Dürkheim. Das liebevoll renovierte Gebäude stammt aus dem 11. Jahrhundert und stand auf „heiligem Boden“, es diente ursprünglich als Äbtissinnenhaus. Nach dem Dreißigjährigen Krieg wurde es zur Zehntscheuer, in der Käse an die Pfalzgrafen abgeliefert werden musste.

So entstand der Name „Käsbüro“.

Um 1800 zogen die Wirte im Käsbüro ein. Lange war das Haus im Besitz der Familie Mayer. Der „alte Mayer“, so die Annalen, sponserte den Aufmarsch zum Hambacher Fest in Neustadt, und sein Sohn Jean erfand 1860 das Cordon bleu, wofür er von der Vereinigung französischer Köche ausgezeichnet wurde.

Unsere Öffnungszeiten

Montag und Mittwoch bis Samstag ab 17.00 Uhr

Sonntag von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr und ab 17.00 Uhr

Dienstag ist Ruhetag

Wir wünschen Ihnen schöne Stunden im Käsbüro.

Schalten Sie doch bitte Ihr Handy aus.

Ihre Familie Kolley

Suppen

„Käsbüro-Süppchen“

*Käse-Lauchsuppe mit feinem Riesling abgeschmeckt
und Crôutons* 7,50 €

Pfälzer Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle und Markklößchen 7,00 €

Vorspeisen und Zwischengerichte

Feine Blattsalate der Saison

*mit einem Kräuterdressing
und bunten Gartenköstlichkeiten* 6,00 €

Ein in heimischen Honig gegrillter Ziegenkäsetaler

auf geschmortem Apfelragout 7,00 €

Gebratene Riesengarnelen

mit feinem Tomatenrisotto
- als Vorspeise 14,00 €
- als Hauptgang 19,00 €

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Pfälzer Landschwein

*mit Munsterkäse und feinem Metzgerschinken¹¹
dazu Bratkartoffeln*

17,00 €

Süßkartoffel - Linsencurry (Vegan)

*mit einer marinierten,
gebratenen Tofuscheibe*

16,00 €

Rumpsteak mit Rotweinsauce

*dazu Café de Parisbutter
und Kartoffel - Gratintörtchen*

23,00 €

Rosa gebratener Lammrücken

*auf Bohnen – Tomatenragout,
Rotweinjus und Gratintörtchen*

24,50 €

Kalbslebergeschmetzeltes

*in einer Schalotten – Rotweinsauce mit gebratenen Äpfeln
und Kartoffel - Möhrenstampf*

19,50 €

Brust von der Landente

*in Rosmarin gebraten auf Rahmwirsing
und kleinen Semmelknödeln*

23,00 €

Gebratene Saiblingsfilets

auf Fenchel – Orangenrisotto und Schmortomaten

21,00 €

Dessert

Crème Brulée

mit einem Cassissorbet

7,50 €

Zerlei Sorbet

mit einem kleinen Schuß Pfälzer Gin

8,00 €

Espresso „Käsbüro“

Espresso, Kugel Vanilleeis mit Krokant und Praline

9,50 €

Lauwarmer Munsterkäse

mit Calvados gratiniert, Preiselbeeren und Baguette

9,00 €

Aperitif

Secco trocken

Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim 0,1 l 5,00 €

Auf Wunsch auch mit Aperol

0,1 l 6,00 €

Rosésekt Pinot dry

Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße 0,1 l 5,90 €

Cremant brut

Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße 0,1 l 6,50 €

Riesling Sekt extra trocken

Sektkellerei Fitz Ritter, Bad Dürkheim 0,1 l 6,00 €

Lillet blanc

mit Schweppes Russian wild berry 0,1 l 6,00 €

Martini Rosso/Bianco

5 cl 4,80 €

Sandemann Sherry trocken/medium

5 cl 4,80 €

Gin Tonic

mit Gin vom Weingut Mesel, Bad Dürkheim 0,2 l 6,50 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Taunusquelle</i>	0,25 l	2,00 €
<i>Taunusquelle still</i>	0,25 l	2,00 €
<i>Taunusquelle medium</i>	0,25 l	2,00 €
<i>Taunusquelle medium / still / classic</i>	0,75 l	5,00 €
<i>Coca-Cola</i> ²	0,20 l	2,50 €
<i>Coca-Cola light</i> ²	0,20 l	2,50 €
<i>Fanta</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Bitter Lemon</i> ¹	0,20 l	3,00 €
<i>Ginger Ale</i> ¹	0,20 l	3,00 €
<i>VIO Rhabarbersaftschorle</i>	0,30 l	4,00 €

¹ = chininhaltig

² = koffeinhaltig

Neu's Heimische Früchte

<i>Apfelsaft, naturtrüb</i>	0,20 l	2,40 €
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	2,40 €
<i>Traubensaft rot</i>	0,20 l	2,40 €
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	0,20 l	2,40 €
<i>Saftschorle</i>	0,20 l	2,00 €
<i>Saftschorle</i>	0,50 l	4,40 €

Bier

<i>Radeberger Pils</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Schöfferhofer Weizenbier</i>	0,50 l	5,00 €
<i>Schöfferhofer Weizenbier Alkoholfrei</i>	0,50 l	5,00 €
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	3,50 €

Spritzige Schorlen

<i>Rieslingschorle trocken/halbtrocken</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Rieslingschorle trocken/halbtrocken</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Roséschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Roséschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,80 €</i>

Heiße Getränke

<i>Kaffee</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Tee</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,20 €</i>

Wir verwenden ausschließlich Kaffee der Kaffeerösterei Blank Neustadt.

Roséweine / Blanc de Noir 0,25 l

<i>2015er</i>	<i>Spätburgunder Dürkheimer Feuerberg Spätburgunder Rosé, trocken Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	<i>5,40 €</i>
<i>2017er</i>	<i>Portugieser Portugieser St. Laurent, süffig Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>5,20 €</i>
<i>2017er</i>	<i>Spätburgunder Blanc de Noir trocken Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim</i>	<i>7,00 €</i>

Rotweine 0,25 l

2016er	Dürkheimer Feuerberg <i>Rotwein, halbtrocken</i> <i>Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	5,00 €
2016er	Dornfelder Dornfelder QbA, trocken <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	5,20 €
2014er	Schwarzriesling Schwarzriesling QbA, trocken, <i>Im großen Eichenfaß gereift mit 3% Barriqueanteil</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	6,30 €
2016er	St. Laurent Dürkheimer Nonnengarten <i>St.Laurent QbA, trocken</i> <i>Silberne Kammerpreismünze</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	6,40 €
2013/14er	Spätburgunder Dürkheimer Schenkenböhl <i>Spätburgunder Kabinett, halbtrocken</i> <i>Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim</i>	6,00 €

2016er	Spätburgunder QbA, trocken <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	7,00 €
2014er	Roter Fitz Rotwein Cuvée trocken <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und St. Laurent</i> <i>Sektkellerei Fitz – Ritter, Bad Dürkheim</i>	7,00 €
2015er	Aufwind Cuvée Rotwein, trocken <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon und St. Laurent</i> <i>Weingut Hensel, Bad Dürkheim</i>	9,00 €
2011er	Cabernet Sauvignon <i>trocken</i> <i>im Barrique gereift</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	9,00 €
2016er	Merlot <i>trocken</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	8,50 €

Weißweine 0,25 l

2017er	Riesling, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	4,80 €
2016/17er	Riesling, trocken Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim	4,80 €
2017er	Riesling, halbtrocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	4,70 €
2017er	Dürkheimer Schenkenböhl Riesling, halbtrocken Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	4,80 €
2016er	Silvaner, trocken Weingut Hauer, Bad Dürkheim	4,00 €
2017er	Dürkheimer Schenkenböhl Weißer Burgunder QbA, trocken Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim	5,10 €
2017er	Grauer Burgunder QbA, trocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	6,50 €

Käs Büro

Weinstube & Restaurant

<i>2017er</i>	<i>Chardonnay</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>6,50 €</i>
<i>2016/17er</i>	<i>Sauvignon blanc</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>7,80 €</i>
<i>2017er</i>	<i>Gewürztraminer</i> <i>Dürkheimer Feuerberg</i> <i>Gewürztraminer lieblich</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	<i>7,00 €</i>
<i>2017er</i>	<i>Müller & Scheu</i> <i>Cuvée aus Müller – Thurgau und Scheurebe</i> <i>lieblich</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>5,50 €</i>

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Rotweine 0,75 l

2015er	Quercus Pinot Noir <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>großartiger, typischer Burgunder im Barrique gereift</i> <i>Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim</i>	24,00 €
2015er	St. Laurent, trocken <i>Aromatisch nach reifen Zwetschgen duftend, mit Noten von</i> <i>würzigem Tabak und Buchenrauch sowie angenehm</i> <i>charaktervollem Tannin. ca 10% Barrique</i> <i>Weingut Hensel, Bad Dürkheim</i>	26,00 €
2014er	BarbaRossa <i>Rotweincuvée, trocken</i> <i>aus Spätburgunder, Cabernet Mitos und Dunkelfelder Barrique</i> <i>Weingut Gebrüder Bart , Bad Dürkheim</i>	28,00 €

- 2014er** ***Cherubim Rotweincuvée, trocken***
*dunkle rubinrote Farbe, Duft nach Holz, Walnuss
Schokolade, Röstaromen und Dörrpflaume. Dichter
Intensiver Geschmack nach dunklen Waldbeeren,
Kaffeearomen, gut eingebundene Tannine
Weingut Mesel, Bad Dürkheim* **38,00 €**
- 2011er** ***„Revoluzzer“***
*Rotwein Cuvée trocken aus Cabernet Sauvignon, Merlot
und Acolon im Barrique gereift
kräftige Waldbeeraromen mit roter Paprika und grünem Pfeffer
viel Substanz, nachhaltig im Abgang
Weingut Fitz Ritter, Bad Dürkheim* **45,00 €**

Weißweine 0,75 l

2016er	„RebArena“ Riesling, trocken Apfelnoten mit Körper und Finesse Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim	25,00 €
2015er	Dürkheimer Fuchsmantel Riesling Kabinett, feinherb gehaltvolle feine Frucht nuances, abgerundet Silberne Kammerpreismünze Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	24,00 €
2017er	„Steinberg“ Riesling trocken Weingut Hauer, Bad Dürkheim	25,00 €
2017er	Weißburgunder, trocken Feine Ananas- und Birnenaromen Weingut Schmitt, Bad Dürkheim	25,00 €

- 2016er** **2klang Dürkheimer Weißburgunder & Auxerrois QbA**
trocken
Goldene Kammerpreismünze
Melone und Apfelaromen mit sehr dezentem Holzanklang prägen diesen
Burgundercuvée aus 60% Weißburgunder und 40% Auxerrois.
Weingut Karl Wegner&Sohn, Bad Dürkheim **26,50 €**
- 2016er** **Drei Reben Blanc, trocken**
Eine feine Cuvée, gekeltert aus den Rebsorten Scheurebe,
Cabernet Blanc und Rivaner im Aroma erinnert sie an Kiwi, Äpfel und Akazienblüten
im Geschmack frisch und spritzig mit feiner Frucht im Abgang
Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim **23,00 €**
- 2015er** **Cabernet Blanc, trocken**
Grüner Paprika, Stachelbeeren und reifer Apfel dominieren
das Bouquet
Ein herrlicher Genuss für alle Sinne.
Weingut Hauer, Bad Dürkheim **23,00 €**
- 2016er** **Sauvignon blanc, trocken**
Saftige schwarze Cassisbeeren treffen knackig – grüne Johannisbeerblätter!
Fast cremig mit kraftvoll elegantem Körper und der typisch
rassigen Säure, zeigt sich dieser Tropfen noch sehr jugendlich
Weingut Hensel, Bad Dürkheim **27,00 €**