

## *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 16.00 Uhr*

*Sonntag ab 12.00 Uhr*

*Dienstag ist Ruhetag*

*Wir wünschen Ihnen schöne Stunden im Käsbüro.*

*Ihre Familie Kolley*

## *Suppen*

### *„Käsbüro-Süppchen“*

*Käse-Lauchsuppe mit feinem Riesling abgeschmeckt  
und mit einer Blätterteig - Knusperstange* **7,00 €**

### *Pfälzer Rinderkraftbrühe*

*mit Kräuterflädle und Markklößchen* **6,50 €**

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

### *Feine Blattsalate der Saison*

*mit einem Kräuterdressing  
und bunten Gartenköstlichkeiten* **5,50 €**

### *Ein in heimischen Honig gegrillter Ziegenkäsetaler*

*auf geschmortem Apfelragout* **6,50 €**

### *Gebratene Jakobsmuschel*

*auf Safranrisotto* **15,50 €**  
*- als Hauptgang* **22,50 €**

## Hauptgerichte

*Cordon bleu vom Pfälzer Landschwein*

*mit Munsterkäse und feinem Metzgerschinken<sup>11</sup>  
dazu Bratkartoffeln*

**17,00 €**

*Süßkartoffel - Linsencurry (Vegan)*

*mit einer marinierten,  
gebratenen Tofuscheibe*

**15,00 €**

*Rumpsteak mit Rotweinsauce*

*dazu Café de Parisbutter oder Specklauch  
und Kartoffel - Gratintörtchen*

**22,00 €**

*„Käsbüropfanne“*

*Schweinemedallions im Speckmantel  
mit hausgemachten Butterspätzle  
und mit Champignonrahm*

**19,00 €**

## ***Kalbslebergeschnetzeltes***

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

**19,50 €**

## ***Geschnetzeltes vom Lammrücken „Provenzalische Art“***

*mit feinen Bandnudeln*

**21,00 €**

## ***Brust von der Landente***

*in Rosmarin gebraten auf Rahmwirsing  
und kleinen Semmelknödeln*

**22,00 €**

## ***Zander***

*auf der Haut gebraten mit  
Sahnekraut und Kartoffel - Möhrenstampf*

**20,50 €**

## *Dessert*

***Crème Brulée***

*mit einem Cassissorbet*

**6,50 €**

***Sorbet von heimischen Früchten***

*mit einem kleinen Schuß Apfelbrand*

**8,00 €**

***Nougatparfait***

*auf Eierlikörschaum und frischen Beeren*

**8,00 €**

***Lauwarmer Munsterkäse***

*mit Calvados gratiniert, Preiselbeeren und Baguette*

**9,00 €**

## Aperitif

### **Secco trocken**

Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim 0,1 l 4,50 €

*Auf Wunsch auch mit Aperol*

0,1 l 5,50 €

### **Riesling Sekt extra brut**

Sektkellerei Fitz Ritter, Bad Dürkheim 0,1 l 5,80 €

### **Riesling Sekt extra trocken**

Sektkellerei Fitz Ritter, Bad Dürkheim 0,1 l 5,80 €

### **Lillet blanc**

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

### **Martini Rosso/Bianco**

5 cl 4,50 €

### **Sandemann Sherry trocken/medium**

5 cl 4,50 €

### **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> <sub>2</sub>	0,20 l	2,30 €
<i>Coca-Cola light</i> <sub>2</sub>	0,20 l	2,30 €
<i>Fanta</i>	0,20 l	2,30 €
<i>Bitter Lemon</i> <sub>1</sub>	0,20 l	3,00 €
<i>Ginger Ale</i> <sub>1</sub>	0,20 l	3,00 €
<i>VIO Rhabarbersaftschorle</i>	0,30 l	4,00 €
<i>VIO Zitrone Limette Bio Limo</i>	0,30 l	4,00 €

<sub>1</sub> = chininhaltig

<sub>2</sub> = 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 vom Faß</i>	0,30 l	3,00 €
<i>Schöffelhofer Weizenbier</i>	0,50 l	5,00 €
<i>Schöffelhofer Weizenbier Alkoholfrei</i>	0,50 l	5,00 €
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	0,33 l	3,20 €
<i>Malzbier</i>	0,33 l	3,00 €
<i>Haardt – Pils (Pfälzer Bio Bier)</i>	0,33 l	4,90 €

## *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.*



## Weißweine 0,25 l

<b>2016er</b>	<b>Riesling</b> <b>Riesling, trocken</b> Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	<b>4,50 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Riesling, trocken</b> Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim	<b>4,60 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Riesling, halbtrocken</b> Weingut Mesel, Bad Dürkheim	<b>4,30 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Dürkheimer Fronhof</b> <b>Riesling, halbtrocken</b> Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	<b>4,50 €</b>
<b>2015er</b>	<b>Silvaner</b> <b>Silvaner, trocken</b> Weingut Hauer, Bad Dürkheim	<b>3,70 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Burgunder</b> <b>Dürkheimer Schenkenböhl</b> <b>Weißer Burgunder QbA, trocken</b> Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim	<b>4,80 €</b>

# Käs Büro

Weinstube & Restaurant

<b>2016er</b>	<b>Grauer Burgunder QbA, trocken</b> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	<b>6,30 €</b>
<b>2015/16er</b>	<b>Chardonnay</b> <i>trocken</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<b>6,50 €</b>
<b>2015/16er</b>	<b>Sauvignon blanc</b> <i>trocken</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<b>7,80 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Gewürztraminer</b> <b>Dürkheimer Feuerberg</b> <i>Gewürztraminer lieblich</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	<b>7,00 €</b>
<b>2015er</b>	<b>Müller &amp; Scheu</b> <i>Cuvée aus Müller – Thurgau und Scheurebe</i> <i>lieblich</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<b>5,50 €</b>

*Jahrgangsänderungen vorbehalten*

## *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>2016er</i>	<i>Portugieser Portugieser St. Laurent, süffig Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>5,00 €</i>
<i>2016er</i>	<i>Blanc de Noir Blanc den Noir QbA trocken 90% Spätburgunder, 10% Heroldtraube Weingut Karl Wegner &amp; Sohn, Bad Dürkheim</i>	<i>6,00 €</i>
<i>2016er</i>	<i>Camouflage Blanc de Noir trocken Cabernet Sauvignon &amp; Merlot Weingut Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>8,50 €</i>

## Rotweine 0,25 l

2015er	<b>Dürkheimer Feuerberg</b> Rotwein, halbtrocken Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder Weingut Hauer, Bad Dürkheim	4,80 €
2016er	<b>Dornfelder</b> <b>Dornfelder QbA, trocken</b> Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	4,80 €
2013er	<b>Schwarzriesling</b> <b>Schwarzriesling QbA, trocken,</b> Im großen Eichenfaß gereift mit 3% Barriqueanteil Weingut Hauer, Bad Dürkheim	5,80 €
2015er	<b>St. Laurent</b> <b>Dürkheimer Nonnengarten</b> <b>St.Laurent QbA, trocken</b> Silberne Kammerpreismünze Weingut Mesel, Bad Dürkheim	6,00 €

# Käs Büro

Weinstube & Restaurant

<b>2013er</b>	<b>Spätburgunder</b> <b>Dürkheimer Schenkenböhl</b> <i>Spätburgunder Kabinett, halbtrocken</i> <i>Weingut Karl Wegner &amp; Sohn, Bad Dürkheim</i>	<b>5,80 €</b>
<b>2015er</b>	<b>Spätburgunder QbA, trocken</b> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<b>7,00 €</b>
<b>2013er</b>	<b>Roter Fitz</b> <i>Rotwein Cuvée trocken</i> <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa</i> <i>und St. Laurent</i> <i>Sektkellerei Fitz – Ritter, Bad Dürkheim</i>	<b>7,00 €</b>
<b>2014er</b>	<b>Aufwind Cuvée</b> <i>Rotwein, trocken</i> <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon und St. Laurent</i> <i>Weingut Hensel, Bad Dürkheim</i>	<b>9,00 €</b>
<b>2014er</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>trocken</i> <i>im Holzfass gereift</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	<b>8,50 €</b>
<b>2015er</b>	<b>Merlot</b> <i>trocken</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	<b>8,50 €</b>

*Jahrgangsänderungen vorbehalten*

## Weißweine 0,75 l

<b>2015er</b>	<b>Riesling</b> <b>„RebArena“</b> Riesling, trocken Apfelnoten mit Körper und Finesse Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim	<b>25,00 €</b>
<b>2015er</b>	<b>Dürkheimer Rittergarten</b> Riesling Kabinett, feinherb gehaltvolle feine Frucht nuances, abgerundet Silberne Kammerpreismünze Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	<b>21,50 €</b>
<b>2014er</b>	<b>„Pferdestärke“ Riesling</b> Kabinett trocken Mundus vini Gold Weingut Hauer, Bad Dürkheim	<b>27,00 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Burgunder</b> <b>Weißburgunder, trocken</b> Feine Ananas- und Birnenaromen Weingut Schmitt, Bad Dürkheim	<b>23,00 €</b>

# Käs Büro

Weinstube & Restaurant

- 2014/15er**    **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 **24,50 €**
- 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 **22,00 €**
- 2015er**        **Cabernet blanc**  
**Cabernet Blanc, trocken**  
Grüner Paprika, Stachelbeeren und reifer Apfel dominieren  
das Bouquet  
Ein herrlicher Genuss für alle Sinne.  
Weingut Hauer, Bad Dürkheim **22,00 €**
- 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 **26,50 €**

## Rotweine 0,75 l

<b>2011er</b>	<b>Quercus Pinot Noir</b> <i>Spätburgunder, trocken</i> <i>großartiger, typischer Burgunder im Barrique gereift</i> <i>Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim</i>	<b>24,00 €</b>
<b>2015er</b>	<b>St. Laurent, trocken</b> <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>	<b>26,00 €</b>
<b>2014er</b>	<b>BarbaRossa</b> <i>Rotweincuvée, trocken</i> <i>aus Spätburgunder, Cabernet Mitos und Dunkelfelder Barrique</i> <i>Weingut Gebrüder Bart , Bad Dürkheim</i>	<b>28,00 €</b>



## *Unsere Geheimtips*

**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 €**

**2009er**      ***Dürkheimer Feuerberg Rotwein, trocken***

*Cuvee' „Katharina die Grosse“ im Barrique gereift  
Ein gelungenes Zusammenspiel zweier Klassiker aus dem Deutschen und  
Internationalen Weinbau Dornfelder und Cabernet Sauvignon  
Im Gaumen schwarze Johannisbeere und grüner Paprika , weiche Aromen von dunkler  
Schokolade und Vanille , dicht und ausgewogen im Abgang  
Goldener Kammerpreis  
Weingut Hauer, Bad Dürkheim*

**38,00 €**