

## *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.*

*Schalten Sie doch bitte Ihr Handy aus.*

*Ihre Familie Kolley*

## *Suppen*

### *„Käsbüro-Süppchen“*

*Käse-Lauchsuppe mit feinem Riesling abgeschmeckt  
und mit einer Blätterteig - Knusperstange* **7,50 €**

### *Pfälzer Rinderkraftbrühe*

*mit Kräuterflädle und Markklößchen* **7,00 €**

## *Vorspeisen und Zwischengerichte*

### *Feine Blattsalate der Saison*

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

### *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 Metzgerschinken<sub>11</sub>*

*dazu Bratkartoffeln*

**17,00 €**

*Süßkartoffel - Linsencurry (Vegan)*

*mit einer marinierten,*

*gebratenen Tofuscheibe*

**15,00 €**

*Rumpsteak mit Rotweinsauce*

*dazu Café de Parisbutter*

*und Kartoffel - Gratintörtchen*

**22,00 €**

*„Käsbüropfanne“*

*Schweinemedallions im Speckmantel*

*mit hausgemachten Butterspätzle*

*und mit Champignonrahm*

**19,00 €**

## ***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*

**22,00 €**

## ***Gebratene Saiblingsfilets***

*auf Fenchel – Orangenrisotto und Schmortomaten*

**21,00 €**

## *Dessert*

### *Crème Brulée*

*mit einem Cassisorbet*

**7,00 €**

### *Zerlei Sorbet*

*mit einem kleinen Schuß Pfälzer Gin*

**8,00 €**

### *Espresso „Käsbüro“*

*Espresso, Kugel Vanilleeis mit Krokant und Praline*

**8,50 €**

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

*1 = chininhaltig*

*2 = koffeinhaltig*

## Neu's Heimische Früchte

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

## Bier

<i>Radeberger Pils vom Faß</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schöfferhofer Weizenbier</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Schöfferhofer Weizenbier Alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Clausthaler Alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Malzbier</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,00 €</i>

## *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>2016er</i>	<i>Portugieser Portugieser St. Laurent, süffig Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>5,00 €</i>
<i>2017er</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>2017er</i>	<i>Spätburgunder Blanc de Noir trocken Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim</i>	<i>7,00 €</i>

## Rotweine 0,25 l

2016er	<b>Dürkheimer Feuerberg</b> Rotwein, halbtrocken Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder Weingut Hauer, Bad Dürkheim	4,80 €
2016er	<b>Dornfelder</b> Dornfelder QbA, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	5,00 €
2014er	<b>Schwarzriesling</b> Schwarzriesling QbA, trocken, Im großen Eichenfaß gereift mit 3% Barriqueanteil Weingut Hauer, Bad Dürkheim	6,00 €
2016er	<b>St. Laurent</b> Dürkheimer Nonnengarten St.Laurent QbA, trocken Silberne Kammerpreismünze Weingut Mesel, Bad Dürkheim	6,00 €

**Spätburgunder**

Jahrgangsänderungen vorbehalten

# Käs Büro

Weinstube & Restaurant

<b>2013/14er</b>	<b>Dürkheimer Schenkenböhl</b> <i>Spätburgunder Kabinett, halbtrocken</i> Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim	<b>5,80 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Spätburgunder QbA, trocken</b> Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	<b>7,00 €</b>
<b>2014er</b>	<b>Roter Fitz</b> <b>Rotwein Cuvée trocken</b> <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und St. Laurent</i> Sektellerei Fitz – Ritter, Bad Dürkheim	<b>7,00 €</b>
<b>2015er</b>	<b>Aufwind Cuvée</b> <b>Rotwein, trocken</b> <i>Cuvée aus Cabernet Sauvignon und St. Laurent</i> Weingut Hensel, Bad Dürkheim	<b>9,00 €</b>
<b>2011er</b>	<b>Cabernet Sauvignon</b> <i>trocken</i> <i>im Barrique gereift</i> Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	<b>9,00 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Merlot</b> <i>trocken</i> Weingut Mesel, Bad Dürkheim	<b>8,50 €</b>

*Jahrgangsänderungen vorbehalten*

## 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>



## Rotweine 0,75 l

<b>2015er</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>

- 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

<b>2016er</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>2017er</b>	<b>„Steinberg“ Riesling</b> trocken Weingut Hauer, Bad Dürkheim	<b>25,00 €</b>
<b>2016er</b>	<b>Burgunder</b> <b>Weißburgunder, trocken</b> Feine Ananas- und Birnenaromen Weingut Schmitt, Bad Dürkheim	<b>23,00 €</b>



