

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 feinen Bandnudeln in Tomaten – Basilikumöl geschwenkt
- als Vorspeise **14,00 €**
- als Hauptgang **19,00 €**

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Pfälzer Landschwein

*mit Munsterkäse und feinem Metzgerschinken¹¹
dazu lauwarmen, geschwenktem Kartoffelsalat*

17,50 €

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 €

Geschmorte Schulter

*vom Pfälzer Glanrind mit sautierten Kräuterseitlingen
und Butterspätzle*

19,50 €

Gebratene See - Saiblingsfilets

auf Fenchel – Orangenrisotto und Schmortomaten

21,00 €

Dessert

Crème Brulée

mit einem Cassisorbet

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>Rothaus Tannenzäpfle</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Rothaus Weizenäpfle</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Rothaus Weizenäpfle alkoholfrei</i>	0,33 l	3,50 €
<i>Rothaus Tannenzäpfle 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.

Weißweine 0,25 l

<i>2018er</i>	<i>Riesling, trocken</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>4,80 €</i>
<i>2018er</i>	<i>Riesling, trocken</i> <i>Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim</i>	<i>4,80 €</i>
<i>2018er</i>	<i>Riesling, halbtrocken</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	<i>4,70 €</i>
<i>2018er</i>	<i>Dürkheimer Schenkenböhl</i> <i>Riesling, halbtrocken</i> <i>Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim</i>	<i>4,80 €</i>
<i>2017/18er</i>	<i>Cabernet blanc, trocken</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	<i>6,50 €</i>
<i>2017/18er</i>	<i>Dürkheimer Schenkenböhl</i> <i>Weißer Burgunder QbA, trocken</i> <i>Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim</i>	<i>5,10 €</i>

Käs Büro

Weinstube & Restaurant

2018er	Grauer Burgunder QbA, trocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	6,50 €
2018er	Chardonnay trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	6,50 €
2018er	Sauvignon blanc trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	7,80 €
2018er	Aufwind Weißburgunder und Chardonnay trocken Weingut Hensel, Bad Dürkheim	8,50 €
2018er	Gewürztraminer Dürkheimer Feuerberg Gewürztraminer lieblich Weingut Mesel, Bad Dürkheim	7,00 €
2018er	Müller & Scheu Cuvée aus Müller – Thurgau und Scheurebe lieblich Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	5,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Roséweine / Blanc de Noir 0,25 l

<i>2018er</i>	<i>Dürkheimer Feuerberg</i> <i>Spätburgunder Rosé, trocken</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	<i>5,40 €</i>
<i>2018er</i>	<i>Cuvée aus Portugieser & St. Laurent Rosé</i> <i>süffig</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>5,20 €</i>
<i>2018er</i>	<i>Dürkheimer Schenkenböhl</i> <i>Schwarzriesling Rose trocken</i> <i>Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim</i>	<i>6,00 €</i>
<i>2018er</i>	<i>Spätburgunder Blanc de Noir</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim</i>	<i>7,00 €</i>

Rotweine 0,25 l

2018er	Dürkheimer Feuerberg Rotwein, halbtrocken Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder Weingut Hauer, Bad Dürkheim	5,00 €
2016er	Dornfelder Dornfelder QbA, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	5,20 €
2015er	Schwarzriesling Schwarzriesling QbA, trocken, Im großen Eichenfaß gereift mit 3% Barriqueanteil Weingut Hauer, Bad Dürkheim	6,30 €
2016er	St. Laurent Dürkheimer Nonnengarten St.Laurent QbA, trocken Silberne Kammerpreismünze Weingut Mesel, Bad Dürkheim	6,40 €
2014er	Spätburgunder Dürkheimer Schenkenböhl Spätburgunder Kabinett, halbtrocken Weingut Karl Wegner & Sohn, Bad Dürkheim	6,00 €

Käs Büro

Weinstube & Restaurant

2017er	Spätburgunder QbA, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	7,00 €
2014er	Roter Fitz Rotwein Cuvée trocken Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Dorsa und St. Laurent Sektcellerei Fitz – Ritter, Bad Dürkheim	7,00 €
2016er	Aufwind Cuvée Rotwein, trocken Cuvée aus Cabernet Sauvignon und St. Laurent Weingut Hensel, Bad Dürkheim	9,00 €
2015er	Cabernet Sauvignon trocken im Barrique gereift Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	9,00 €
2017er	Merlot trocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	8,50 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Weißweine 0,75 l

2018er	„RebArena“ <i>Riesling, trocken</i> <i>Bio – Wein Apfelnoten mit Körper und Finesse</i> <i>Weingut Fitz-Ritter, Bad Dürkheim</i>	25,00 €
2016er	Dürkheimer Fuchsmantel <i>Riesling Kabinett, feinherb</i> <i>gehaltvolle feine Frucht nuances, abgerundet</i> <i>Silberne Kammerpreismünze</i> <i>Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim</i>	24,00 €
2018er	Weißburgunder, trocken <i>Feine Ananas- und Birnenaromen</i> <i>Weingut Schmitt, Bad Dürkheim</i>	25,00 €

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 €
2016er	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 €
2015er	BarbaRossa <i>Rotweincuvée, trocken</i> <i>aus Spätburgunder, Cabernet Mitos und Dunkelfelder Barrique</i> <i>Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim</i>	28,00 €

2015er	<i>Cherubim Rotweincuvée, trocken</i> <i>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</i>	38,00 €
2012er	<i>„Revoluzzer“</i> <i>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</i>	45,00 €