

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*

8,50 €

Pfälzer Rinderkraftbrühe

mit Kräuterflädle und Markklößchen

7,00 €

Vorspeisen und Zwischengerichte

Feine Blattsalate der Saison

*mit einem Kräuterdressing
und bunten Gartenköstlichkeiten*

6,00 €

Gebratene Riesengarnelen

mit feinen Bandnudeln in Tomaten – Basilikumöl geschwenkt

- als Vorspeise

14,00 €

- als Hauptgang

19,00 €

Hauptgerichte

Rumpsteak mit Rotweinsauce

dazu Café de Parisbutter

und Kartoffel - Gratintörtchen

26,00 €

Cordon bleu vom Pfälzer Landschwein

mit Munsterkäse und feinem Metzgerschinken₁₁

dazu lauwarmen, geschwenktem Kartoffelsalat

18,00 €

Veganer Kichererbsenstrudel

mit Kokos – Currysauce

16,50 €

Rosa gebratene Lammfilets

mit Bohnen – Tomatengemüse

und Kartoffel - Gratintörtchen

27,00 €

Kalbslebergeschnetzeltes

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

21,00 €

Geschmorte Schulter

*vom Pfälzer Glanrind mit sautierten Kräuterseitlingen
und Butterspätzle*

22,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet

*auf Basilikum – Tomatennudeln
und Cafe de Parisbutter*

22,00 €

Dessert

Crème Brulée

mit einem Cassissorbet

8,00 €

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 €

Alkoholfreie Getränke

<i>Taunusquelle</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Taunusquelle still</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Taunusquelle medium</i>	0,25 l	2,20 €
<i>Taunusquelle medium / still / classic</i>	0,75 l	6,00 €
<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	3,20 €
<i>VIO Rhabarbersaftschorle</i>	0,30 l	4,00 €

¹ = chininhaltig

² = koffeinhaltig

Neu's Heimische Früchte

<i>Apfelsaft, naturtrüb</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Traubensaft rot</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Schwarzer Johannisbeernektar</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Saftschorle</i>	0,20 l	2,50 €
<i>Saftschorle</i>	0,50 l	4,90 €

Bier

<i>Rothaus Pils 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>2,80 €</i>
<i>Rieslingschorle trocken/halbtrocken</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Roséschorle</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Roséschorle</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,90 €</i>

Heiße Getränke

<i>Kaffee</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Tee</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Espresso</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50 €</i>

Wir verwenden ausschließlich Kaffee der Kaffeerösterei Blank Neustadt.

Aperitif

Secco trocken

Weingut Hauer, Bad Dürkheim

0,1 l

5,50 €

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 €

Weißweine 0,25 l

2019er	Riesling, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	5,30 €
2019er	Riesling, trocken Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim	5,80 €
2018/19er	Riesling, trocken Weingut Georg Mosbacher, Forst	7,50 €
2019er	Dürkheimer Schenkenböhl Riesling, halbtrocken Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	5,30 €
2019er	Cabernet blanc, trocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	6,50 €
2019er	Dürkheimer Schenkenböhl Weißer Burgunder QbA, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	7,50 €
2019er	Aufwind Grauer Burgunder, trocken Weingut Hensel, Bad Dürkheim	8,50 €

Käs Büro

Weinstube & Restaurant

2019er	Grauburgunder, halbtrocken Goldene Kammerpreismünze Weingut Mesel, Bad Dürkheim	7,50 €
2019er	Chardonnay trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	6,50 €
2019er	Sauvignon blanc trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	7,80 €
2019er	„Campus“ trocken Rivaner, Riesling und Weißburgunder Weingut Studier, Ellerstadt	7,50 €
2019er	Glücksau Rieslaner und Gewürztraminer feinherb Weingut Hauer, Bad Dürkheim	6,00 €
2019er	Gewürztraminer Dürkheimer Feuerberg Gewürztraminer lieblich Weingut Mesel, Bad Dürkheim	7,00 €

Jahrgangsänderungen vorbehalten

Roséweine / Blanc de Noir 0,25 l

<i>2018/19er</i>	<i>Dürkheimer Feuerberg</i> <i>Spätburgunder Rosé, trocken</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	<i>5,60 €</i>
<i>2019er</i>	<i>Cuvée aus Portugieser & St. Laurent Rosé</i> <i>süffig</i> <i>Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim</i>	<i>5,50 €</i>
<i>2019er</i>	<i>Aufwind Rosé</i> <i>trocken, Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot</i> <i>Weingut Hensel, Bad Dürkheim</i>	<i>8,50 €</i>
<i>2019er</i>	<i>Spätburgunder Blanc de Noir</i> <i>trocken</i> <i>Weingut Georg Mosbacher, Forst</i>	<i>7,00 €</i>

Rotweine 0,25 l

2018er	Dürkheimer Feuerberg <i>Rotwein, halbtrocken</i> <i>Cuvée aus Dornfelder und Spätburgunder</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	5,00 €
2017er	Dornfelder Dornfelder QbA, trocken <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	5,50 €
2018er	Schwarzriesling Schwarzriesling QbA, trocken, <i>Im großen Eichenfaß gereift mit 3% Barriqueanteil</i> <i>Weingut Hauer, Bad Dürkheim</i>	6,50 €
2017er	St. Laurent Dürkheimer Feuerberg St.Laurent QbA, trocken <i>Silberne Kammerpreismünze</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	6,60 €
2018er	Cuvée „P“ <i>Cuvée aus Spätburgunder, St. Laurent und Merlot, feinherb</i> <i>Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim</i>	7,00 €

2018er	Spätburgunder QbA, trocken Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	7,00 €
2016er	Aufwind Cuvée Rotwein, trocken Cuvée aus Cabernet Sauvignon und St. Laurent Weingut Hensel, Bad Dürkheim	9,00 €
2016er	Cabernet Sauvignon trocken im Barrique gereift Weingut Egon Schmitt, Bad Dürkheim	9,00 €
2018er	Merlot trocken Weingut Mesel, Bad Dürkheim	8,50 €

Weißweine 0,75 l

2018er	„Arme Sau“ Riesling, trocken Weingut Hauer, Bad Dürkheim	23,00 €
2017er	Dürkheimer Fuchsmantel Riesling Kabinett, feinherb gehaltvolle feine Frucht nuances, abgerundet Silberne Kammerpreismünze Weingut Gebrüder Bart, Bad Dürkheim	24,00 €
2018er	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 €

2019er

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

24,50 €

2018er

Sauvignon blanc, trocken

Aromen nach reifem Pfirsich, frischen Stachelbeeren und Zitronengras

Bio - Wein

Weingut Fitz - Ritter, Bad Dürkheim

26,00 €

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>	25,00 €
2017er	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>	27,00 €
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	Cherubim Rotweincuvée, trocken <i>dunkle rubinrote Farbe, Duft nach Holz, Walnuss</i> <i>Schokolade, Röstaromen und Dörripflaume. Dichter</i> <i>Intensiver Geschmack nach dunklen Waldbeeren,</i> <i>Kaffeearomen, gut eingebundene Tannine</i> <i>Weingut Mesel, Bad Dürkheim</i>	40,00 €