



Willkommen im 4Eck – ECHT COOLE KÜCHE

Wir freuen uns, Sie heute bei uns zu verwöhnen. Die Küche unseres 4Ecks wird immer wieder neu kreiert. Wir machen, worauf wir – und vor allem natürlich Sie als unsere Gäste – Lust haben, was der Markt hergibt, was uns gerade einfällt – alles, außer Standard. Wir legen sehr viel Wert auf regionalen Einkauf, so gehören zum Beispiel die Mittenwalder Fischzucht „Platzfisch“, Almfleisch Lechner in Farchant, die Metzgerei Jochala und die Bäckerei Dünzinger, Microgreens von Grünkunst und die Off-Mühle in Sindelsdorf zu unseren Hauptlieferanten. Jung, frech, frisch, unerwartet anders soll die Küche sein – aber nachhaltig und sauber verarbeitet, denn wir haben ein hohes Qualitätsbewusstsein. Unsere Karte wechselt regelmäßig, wir richten uns nach dem Markt, nicht der Markt nach uns. Daher kann es auch einmal vorkommen, dass Gerichte – oder auch Getränke - nicht mehr verfügbar sind, dafür gibt es immer noch ein paar „Specials“, die zeitlich limitiert auf unserer Speisekarte zu finden sind. Ein kleiner Hinweis auch noch zu diesen Karten: Sie wurden aus regionalem Eichenholz von Florian Wöretshofer angefertigt. Das Leder dieser Karte ist „Rhabarber-Leder“, es wurde ohne giftige Gerbstoffe mit Rhabarber aufbereitet und ist ebenfalls 100 % made in Germany. Wir wünschen Ihnen entspannte Stunden in unserem „Wohnzimmer“ oder im Sommer im Geheimen Garten und guten Appetit.

Uschi, Kerstin und das 4Eck-Team

DRINKS 4 the night

Aperol Sprizz original Garda		€ 8,50
Sanbitter (alkoholfrei) Soda	0,1 l	€ 7,50
Crémant de Limoux blanc Grand Cuvée Brut 1531	0,1 l	€ 8
Blanc Brut / Rosé Brut, Languedoc Roussillon	0,75 l	€ 48
Hâton & Filles Champagner blanc oder rosé	0,1 l	€ 14
	0,75 l	€ 89
Louis Roederer Collection 243 Champagner	0,75 l	€ 165
Ruinart rosé Brut Champagner	0,75 l	€ 235

Wir sind halt anders...

... und das fängt schon bei unserer Getränkekarte an. Wir haben uns gegen die klassische Aufteilung entschieden, weg von „Bier, Wein und Alkoholfreies“, wo man sich am Ende dann doch für ein Helles, einen Merlot oder einen Spezi entscheidet. Es ist eine Entdecker-Karte – man findet immer wieder was Neues. Daher bleibt die Karte gerne auch am Tisch, damit man immer wieder mal reinschauen und vielleicht noch was ausprobieren kann. Es ist ein Experiment, aber wenn man sich darauf einlässt, wird man positiv überrascht. Natürlich helfen wir auch gerne mit Empfehlungen, ob mit oder ohne Alkohol, vegan oder eine klassische Weinbegleitung.

GIN GIN

TAUBE Gin 42 % DLG Gold 2022 ISW Silber 2022 World Gin Awards Silber 2023	4 cl	€ 14,50
Hansjörg Betz Alpin Gin 38 %	4 cl	€ 12,50
o1 WacholderBär Organic Gin 44,7 %	4 cl	€ 12,50
Murnauer Moosbeeren-Gin 44 %	4 cl	€ 11,50
Ettaler Kloster-Gin 1596 40 %	4 cl	€ 9,50
MIX IT UP WITH		
Mistelhain, Tonic Signature Trend Ambition	0,2 l	+ € 4,80
Cucumis Gurke-Basilikum Lavendel Bergamotte		+ € 4,90

Der Gin des Lebens...

Totgesagte leben länger – so könnte man wohl die Erfolgsgeschichte des Gins beschreiben. Er hat eine steile Karriere hinter sich, vom alkoholhaltigen Getränk für die britische Unterschicht schaffte er es zum Lieblingsgetränk der Royals und erarbeitete sich schließlich als „Gin Tonic“ seinen Ruf als Lifestyle-Drink. Immer wieder hören wir, dass der Trend bald zu Ende ist, dieses oder jenes Getränk wird der neue Hype. Mag sein, aber der grundehrliche und solide Gin Tonic mit seiner unglaublichen Vielfältigkeit wird wohl auch in Zukunft immer einen Platz in dieser Liga haben. Auch uns ist die Auswahl schwer gefallen, aber letztlich sind wir uns treu geblieben und haben einige hervorragende Produkte in unserer unmittelbaren Umgebung gefunden: Den rassigen Alpin Gin von Hansjörg Betz mit seinen besonderen Verschlusskappen aus Loisach-Schwemmholz oder den intensiven WacholderBär aus dem nahegelegenen Tirol, auch das Blaue Land ist mit dem duftigen Murnauer Moosbeeren-Gin vertreten, der besonders bei der Damenwelt Anklang findet, ebenso wie die Ammergauer Alpen mit dem Gin der Klosterbrauerei Ettal oder – unser jüngstes Baby – der mehrfach prämierte, bayerische Taube-Gin, 100 % Bio und jede Flasche nummeriert und handsigniert. Dazu empfehlen wir die Mistelhain-Tonics aus Regensburg.

WEINMÄRCHEN FÜR TRAUBENTRINKER

SCHNEEWEISSCHEN

Ein Gläschen Wein muss sein...

Die Geschmäcker sind verschieden und nicht jeder mag eine ganze Flasche trinken, trotzdem soll im 4Eck niemand auf Weingenuss verzichten müssen. Daher bieten wir viele edle Tropfen auch Glasweise an und auch ein „Probierschlückchen“ ist jederzeit möglich.

Köster Wolf Chardonnay Premium	0,1 l	€ 5
Albig Rheinhessen, Silberne Kammerpreismünze	0,2 l	€ 9,50
	0,75 l	€ 33
Köster Wolf Weißer Burgunder	0,1 l	€ 5
Albig Rheinhessen	0,2 l	€ 9,50
	0,75 l	€ 33
Bercher Grauburgunder, VDP Ortswein	0,1 l	€ 5,50
Vogtsburg Kaiserstuhl Baden	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 36
ManZ Sackträger Riesling Sackträger	0,1 l	€ 6,50
Weinolsheim Rheinhessen, Spätlese trocken	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44
Türk Grüner Veltliner vom Urgestein	0,1 l	€ 6,50
Kremstal Niederösterreich	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44
Leberl Sauvignon Blanc	0,1 l	€ 6,50
Graben Burgenland Österreich	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44

Monte del Fra Lugana DOC	0,1 l	€ 6,50
Sommacampagna Verona, Italien	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44
Paul Mas Arrogant Frog Chardonnay-Viognier	0,1 l	€ 5
Languedoc Roussillon Süd-Frankreich	0,2 l	€ 9,50
	0,75 l	€ 33
Jean Marc Brocard Chablis	0,1 l	€ 10
Bourgogne Frankreich	0,2 l	€ 19
	0,75 l	€ 65

BIO

Rieger Grauer Burgunder	0,1 l	€ 6,50
Buggingen Baden	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44
Knoll „Helle Freude“ VDP Gutsabfüllung	0,1 l	€ 5,50
Würzburger Stein Franken	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 36

AUS DEM SCHATZKELLER

SCHNEEWEISSCHEN

2016 Silvaner ERSTE LAGE VDP Juliussspital Würzburger Stein Franken	0,75 l	€ 58
2021 Burkheimer Feuerberg Haslen, Grauburgunder VDP Große Lage Weingut Bercher Burkheim Kaiserstuhl Baden	0,75 l	€ 74
2012 Rüdesheimer Berg Roseneck, Riesling VDP Große Lage GG Weingut Friedrich Fendel Rüdesheim am Rhein	0,75 l	€ 89
2021 Drei Tauben Sauvignon Blanc Weingut Drautz-Able Württemberg VDP Gutsabfüllung	0,75 l	€ 53
2017 Heilbronner Stiftsberg Riesling Spätlese Goldkapsel, Große Lage VDP Weingut Drautz Able Heilbronn Württemberg	0,75 l	€ 74
2021 Chardonnay Ried Henneberg DAC Pasler Leithaberg Burgenland, Österreich	0,75 l	€ 69
2021 Grüner Veltliner Smaragd Leo Alzinger Ried Mühlpoint Wachau	0,75 l	€ 76
2021 Lugana Domini Veneti DOC Cantina Valpolicella Negrar Italien	0,75 l	€ 55
2020 Crochet Sancerre Cellier de la Thibaude Sauvignon blanc Loire Frankreich	0,75 l	€ 59
2018 Pouilly Fuissé Albert Bichot Domaine Long Depaquit Bourgogne Frankreich	0,75 l	€ 89

DORNRÖSCHEN

Dolle Zweigelt Rosé	0,1 l	€ 5,50
Strass im Strassertal Österreich	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 36
Monte del Fra Bardolino Chiaretto	0,1 l	€ 4,50
Sommacampagna Verona Italien	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 29

BIO

Katrin Wind Spätburgunder Rosé Fumé	0,1 l	€ 6
Arzheim Pfalz	0,2 l	€ 11,50
	0,75 l	€ 39
Château de Vaucouleurs Côtes de Provence	0,1 l	€ 6
Puget-sur Argens Frankreich	0,2 l	€ 11,50
	0,75 l	€ 39

AUS DEM SCHATZKELLER

DORNRÖSCHEN

BIO

2019 Les Clos Perdus		
Corbière Roussillon Frankreich	0,75 l	€ 55

ROSENROT

Köster Wolf Cabernet Sauvignon	0,1 l	€ 6
Albig Rheinhessen	0,2 l	€ 11,50
	0,75 l	€ 39
Wolf Black Lupus -Goldene Kammerpreismünze-	0,1 l	€ 7,50
Bad Dürkheim Ungstein Pfalz	0,2 l	€ 14,50
	0,75 l	€ 52
Bercher Burkheimer Spätburgunder VDP Ortswein	0,1 l	€ 6,50
Vogtsburg Kaiserstuhl Baden	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 48
Steflhof Georg Andergassen Lagrein	0,1 l	€ 8
Kalterer See Südtirol	0,2 l	€ 15,50
	0,75 l	€ 54
Gairhof Merlot Riserva DOC	0,1 l	€ 6,50
Trentino Roverè della Luna, Italien	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44
Monte del Fra Ripasso Classico Superiore DOC	0,1 l	€ 7
Sommacampagna Verona, Italien	0,2 l	€ 14
	0,75 l	€ 49
Vin del Oja Rioja & Tempranillo Reserva	0,1 l	€ 6,50
Bodegas Seniorio de Arana Rioja Mazuelo Spanien	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 48

ROSENROT

BIO		
Birgit Braunstein Zweigelt Goldberg	0,1 l	€ 6,50
Burgenland Österreich	0,2 l	€ 12,50
	0,75 l	€ 44
Fattoria di Gratena Chinati DOCG	0,1 l	€ 5,50
Sieni Arezzo Toskana Italien	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 36
Fond Croze Les Vieux Ceps de Raymond Rouge AOC	0,1 l	€ 7
Côtes du Rhône Vaison La Romaine Frankreich	0,2 l	€ 14
	0,75 l	€ 49
Fond Croze, Syrah AOC	0,1 l	€ 7
Côtes du Rhône Vaison La Romaine Frankreich	0,2 l	€ 14
	0,75 l	€ 49

Was ist eigentlich so besonders an Bio-Wein?

Der biologische Weinbau ist eine Herstellungsform auf der Grundlage möglichst naturschonender Pflegemaßnahmen (Bodenpflege, Düngung, Pflanzenschutz) unter Berücksichtigung von Erkenntnissen der **Ökologie** und des **Umweltschutzes**. Das Produkt dieser Anbaumethoden wird als Wein aus Trauben aus biologischem bzw. ökologischem Anbau bezeichnet. Die Anbauregelungen bezogen sich früher weitgehend nur auf die Traubenproduktion, heute auf die gesamte **Weinherstellung**. Ab der Ernte 2012 ist die Bezeichnung „Bio-Wein“ bzw. „Öko-Wein“, verpflichtend mit dem **EU-Bio-Logo** und der Codenummer der Zertifizierungsstelle, zugelassen. Bio-Wein gilt allgemein als „gesünder“, was nicht unbedingt nachweisbar ist. Nachweislich belasten aber die synthetischen Mittel, die teilweise bei der Herstellung von Wein zum Einsatz kommen, nicht nur die Reben, sondern auch den Boden, der in der Folge immer wieder aufbereitet werden muss, was bei Bio-Wein nicht der Fall ist.

AUS DEM SCHATZKELLER

ROSENROT

2015 Lemberger VDP Gutsabfüllung HADES Weingut Drautz-Able Heilbronn Württemberg	0,75 l	€ 72
2013 Neckarsulmer Scheuerberg, Spätburgunder Orthgang GG VDP, Große Lage Weingut Drautz Able Heilbronn Württemberg	0,75 l	€ 84
2019 Morstein Spätburgunder VDP Große Lage QW Weingut Gutzler Rheinhessen	0,75 l	€ 115
2018 Blaufränkisch DAC Palser Leithaberg Burgenland, Österreich	0,75 l	€ 78
2018 Ripasso Classico Superiore Collezione Pruviniانو Domini Veneti Negrar, Italien	0,75 l	€ 62
2018 Amarone della Valpolicella Classico DOCG Sommacampagna Verona Italien	0,75 l	€ 118
2015 Barolo Bussia DOCG Marco Bofante, Nebbiolo Monferrato Piemont Italien	0,75 l	€ 125
2017 Amarone della Valpolicella Classico DOCG Bolla le Poiane St. Pietro in Cariano Italien	0,75 l	€ 168
2021 St. Emilion AC Les Grands Seigneurs Bordeaux, Frankreich	0,75 l	€ 55
2019 Margaux Private Reserve Schröder & Schyler Bordeaux, Frankreich	0,75 l	€ 90
2018 Chateau Neuf du Pape AC Les Grande Seigneurs Pierre & Rémy Gauthier Burgund Frankreich	0,75 l	€ 135

BESONDERE KOSTBARKEITEN

2009 Château KIRWAN AC Margeaux (auf Vorbestellung)	0,75 l	€ 280
2014 Tignanello IGT Toscana Antinori (96/100) (auf Vorbestellung)	0,75 l	€ 380

Wir haben hier in unserem kleinen 4Eck nur begrenzte Lagermöglichkeiten, und überlassen die Lagerung ganz besonderer Kostbarkeiten den Profis. Diese Weine gibt es daher nur mit Vorbestellung, damit wir sie perfekt gelagert und temperiert anbieten können. Auch erfüllen wir gerne spezielle Wünsche, sprechen Sie mit uns!

SÜSSER SCHLUSS

2012 Manz Eiswein Silvaner Kehr Rheinhessen	5 cl	€ 15
Baronesse Passito Baron Salvadori Nals Magreid, Südtirol	5 cl	€ 13
Domini Veneti Recioto Classico Valpolicella Negrar Italien	5 cl	€ 9
Vin Santo Da Vinci Binaco Dell'Empolese Toscana Italien	5 cl	€ 9,50
Carmes de Rieussec Sauternes Bordeaux Frankreich	5cl	€ 8
Heiligenbergfeld Whisky Likör Ammersee	2 cl	€ 9,50

GRENZGÄNGER

Espresso I Espresso doppio		€ 2,50 4,50
Père Magloire Fine V.S. Calvados 40% Frankreich	4 cl	€ 6,50
Vecchia Grappa di Prosecco Andrea da Ponte 8 Annate 42 % Italien	2 cl 4cl	€ 4,80 8,90
Vodka Grey Goose Frankreich	4cl	€ 6 11,50
Rochelt I Gravensteiner Apfel, Fritzens Österreich	2 cl	€ 22
Wisdom & Warter Sherry Fino, Andalusien, Spanien	5 cl	€ 6,50
Royal Oporto Tawny Porto, Portugal	5 cl	€ 7,50
Calem Porto, fine white, Portugal	5 cl	€ 7,50
Porto 1980 MESSIAS Portugal	5 cl	€ 24,50

HEIMATVERBUNDENE

Ettaler Kloster Dunkel	0,5 l	€ 4,50
Hansjörg Betz Spezial-Brände. Garmisch		
Williams-Christ-Birne 38 % Marille 35 % Haselnuss 35 %	2 cl 4 cl	€ 6,50 12
Zwetschge 35% Himbeere 38 % Waldbeere-Vanille-Likör 28 %	2 cl 4 cl	€ 5,50 10
SissiS Possenhofen		
Marille Waldhimbeere aus dem Holzfass 41 %	2 cl 4 cl	€ 5,00 9,50
Williams & Bienenhonig Zwetschge & Zimt		
Haselnussrausch Himbeerrausch 34 %	2 cl 4 cl	€ 4,50 8,50
4er Tresterbrand 40 % Garmisch	2 cl 4cl	€ 4 7,50
original Garmisch-Partenkirchen		
4er Brände, 40 % Garmisch		
Kirsche, Himbeere, Williams Birne, Zwetschge	2cl 4 cl	€ 5,50 10
Bio Kräuterlikör 30 % 32 Kräuter im Steinkrug	2 cl 4cl	€ 4 7,50
Ettaler Heulikör 38 %, Kloster Ettal	2 cl 4 cl	€ 4 7,50
Erdinger Urweisse auch alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

KERSTINS EMPFEHLUNG

Hofbräuhaus Traunstein Helles I Radler naturtrüb	0,5 l	€ 4
Hofbräuhaus Traunstein Zwickel I auch alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90

Kerstins Empfehlungen...

... kommen aus dem Chiemgau. Dort hat sie viele Jahre verbracht und wunderbare Erinnerungen an diese Zeit. Die erste Selbständigkeit mit dem Kleinen Seehaus und erlebnisreiche Jahre bei Heinz Winkler in der Residenz in Aschau im Chiemgau waren die Basis für ihren weiteren Weg, der sie schließlich nach Garmisch-Partenkirchen führte, wo sie heute glücklich verheiratet ist. Der Kymsee Whisky und die Produkte des Hofbräuhaus Traunstein sind eine Reminiszenz an diese Zeit. Dabei sind es nicht nur die Produkte, von denen Kerstin überzeugt war und ist, sondern auch die Menschen und ihre Philosophie, die dahinterstehen.

WHISKY AUS BAYERN

Kymsee Whisky Single Malt 42 % der Chiemsee Whisky	4 cl	€ 11,50
Slyrs Bavarian Whisky Single Malt 46 % Pedro Ximenez Fass Finish	4 cl	€ 13,50
HeiligenBergFeld Single Malt 58,4 % von Bergfeld Widdersberg Cask 6/7 Sauternes & Moscatel	4 cl	€ 18,50

Drei wackere Bayern haben den Entschluss gefasst, Whisky am Chiemsee, Ammersee und Schliersee in unserer reinen Natur zu produzieren. Kerstins Heimat war lange der Chiemsee, daher kam unser erster bayerischer Whisky von dort. Feine Vanillenoten, ergänzt mit einem Hauch von Kaffee, Bienenwabe und Röstmalz machen ihn so besonders. Eher süß-würzig ist das „flüssige Gold“ vom Slyrsee (Schliersee) und unser jüngstes Kind, der HeiligenBergFeld vom Ammersee schließlich präsentiert sich mit feinen Zitrusnoten und Eiche des Sauternes-Fasses und der besonderen Würze und Cremigkeit von einem Whisky auf dem Moscatel-Fass.

PURISTIKER

Adelholzener Naturell I Classic	0,25 l	€ 3,50
Adelholzener Naturell I Classic	0,75 l	€ 7,50
Grander-Wasser	0,5 l 1 l	€ 2 € 4
Café Crème Murnauer Kaffeerösterei		€ 3,90
Silentio – decaf		€ 3,90

LIFESTYLER

Coca-Cola / Coke Zero	0,2 l	€ 3,90
Mezzo Mix “Cola küsst Orange”	0,2 l	€ 3,90

Bio

Cucumis sophisticated Lifestyle Drink	0,33 l	€ 5,50
Vegane Bio-Limonade Gurke-Basilikum oder Lavendel-Bergamotte		

Mistelhain, Tonic I Signature I Trend I Ambition	0,2 l	€ 4,80
Mistelhain I Heaven Bitter Lemon I Navy Ginger Beer I Royal Ginger Ale	0,2 l	€ 4,80

FRUCHTIKUSSE

Adelholzener Schorlen	0,5 l	€ 4,80
Bio Rhabarber I Brombeer-Holunder		
Proviant Bio-Limonade	0,33 l	€ 4,50
Orange-Maracuja		
Perger Natursäfte vom Ammersee		
Apfel Bio I Birne Streuobst	0,2 l	€ 4,80
als Schorle	0,2 l 0,5 l	€ 3,50 5,50
Perger Orangensaft, Bio	0,2 l	€ 7,50
Aronia Heimat Kracherl Bio, Langlebenhof Passau	0,33 l	€ 4,80

MILCHPRITSCHLER

Cappuccino	€ 4,50
Latte Macchiato Milchkaffee Heiße Schokolade	€ 4,90
Flavor Shot Karamell oder Vanille	€ 1
Chai Latte, Tiger Spice, David Rio	€ 6,50

TEATIMERS

Kännchen Althaus-Tee	€ 6,50
Bio Earl Grey Sencha Supreme Lemon Mint Bio Verweine Kräuter Tee Bio Wild Fruits Früchte Tee Persischer Apfel	

Uschi Favorites

Da Uschi keinen Alkohol trinken darf, sind ihre Empfehlungen klar alkoholfrei. Wichtig war es ihr, dass es auch hier ein Angebot gibt, neben den Klassikern wie Spezi und Apfelschorle. Antialkoholische Lifestyle-Drinks – Uschi ist auch für die wechselnden Mocktails auf der Abendkarte verantwortlich. Auf Alkohol muss sie zwar verzichten, aber Uschi kann nicht ohne Koffein, daher war ihr die Auswahl des Kaffees sehr wichtig: Mit der Murnauer Kaffeerösterei und der geschmacksintensiven aber milden Sorte „Malabar Monsooned“ haben wir hier einen tollen Partner gefunden.

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt. ohne Trinkgeld
All prices are included the current tax, service included, tip not.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Intoleranzen haben wenden Sie sich bitte an unser Team, gerne geben wir Auskunft.
If you have questions about any allergies, ingredients and intolerances please mention it to our team, we are happy to inform you.