

4ECK DRINKS DER WOCHE



MOCKTAILS

SOMMERBRISÉ

Limette, Meersalz, Grapefruit Tonic
Lime, sea salt, grapefruit tonic
13,50

HIMBÄRIG

Himbeere, Mistelhain Tonic, Minze
Raspberry, Mistelhain tonic, mint
15

FIRE & ICE

Brennessel, Tonic, Zitrone
Nettle, tonic, lemon
€ 14

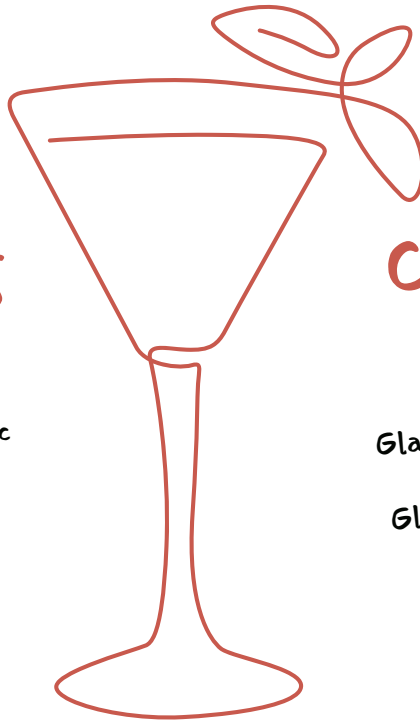
SPECIAL

TRISDI COCKTAIL

3 Überraschungen in "Probiertgröße"
mit oder ohne Alkohol
3 surprise drinks in tasting size
with or without alcohol
18

Warum trinkt man eigentlich einen
Aperitif?

Das Getränk soll den Appetit anregen
und die Zeit bis zur Vorspeise
überbrücken. Auch ist es eine Art
"Ankommen", mit dem ersten Getränk
nimmt man Abstand vom Alltag und
beginnt den abendlichen Genuss.



COCKTAILS

KLASSIKER

Glas Champagner Haton & Filles
blanc / Rosé
Glass of champagne blanc / rosé
16,50

SUNNY MELONE

Port, Tonic, Melone, Minze
Port, tonic, melon, mint
15

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso
Vodka, Kahlua, vanilla, espresso
16

GARMISCH IM GLAS

Hans Jörg Betz Alpin Gin (GaPa)
Mistelhain Tonic
Local alpine Gin from Garmisch
Mistelhain tonic
17

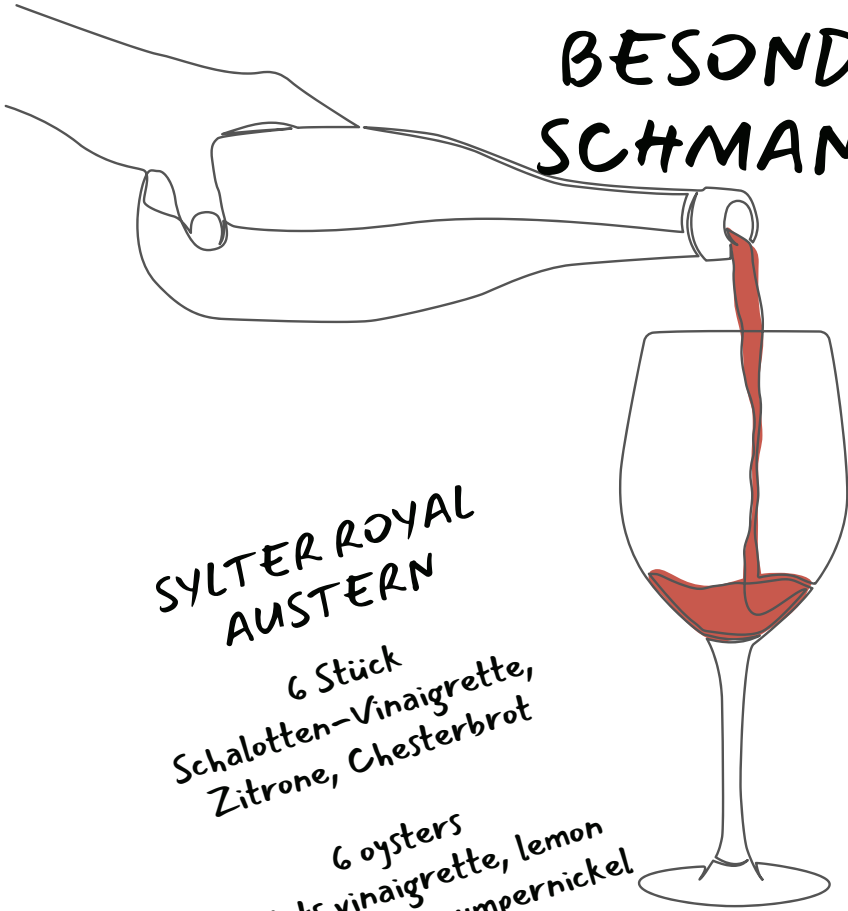
ORANGEN-SPRIZZ

Aperol, Blutorange, Orange,
Crémant, Soda
Aperol, blood orange, orange,
crémant, soda
14



SPEISEKARTE
4ECK

BESONDERE SCHMANKERL



**SYLTER ROYAL
AUSTERN**

6 Stück
Schalotten-Vinaigrette,
Zitrone, Chesterbrot

6 oysters
shallots vinaigrette, lemon
Chestercheese pumpernickel
35

Aus der Historie...

Früher war es üblich, dass bei sehr teuren, hochwertigen Weinen von den Gästen ein kleiner Schluck in der Flasche gelassen wurde. Dieser Usus sollte dem Bediensteten die Möglichkeit geben, den Wein zu verkosten und geschmacklich beurteilen zu können, da von ihm in dieser Hinsicht eine beratende Tätigkeit erwartet wurde, aber oft die finanziellen Mittel für solch edlen Tropfen einem einfachen Arbeiter nicht zur Verfügung standen.

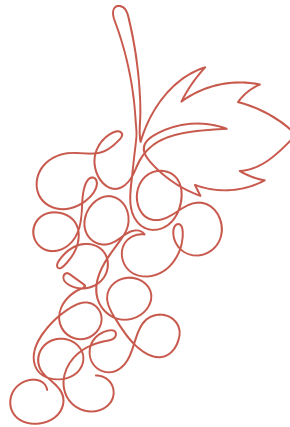
Edle Tropfen

PERRIER-JOUET

Champagner
Grand Brut 0,75
165

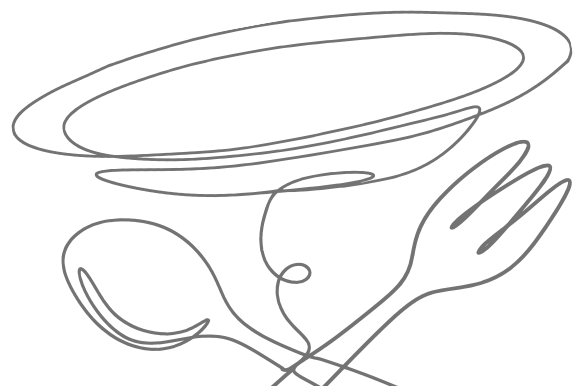
DRAUTZ-ABLE JODOKUS

VPD, Qualitätswein, Gutsabfüllung
0,75 - 125
1,5 l Magnum - 235



**PRUNIER ST. JAMES
KAVIAR**

30 g - 119
Schnittlauch, Creme fraiche, Blinis
Chive, Creme fraiche, blinis



MIX + MATCH

DAS 4ECK-WUNSCHMENÜ

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Speisen Ihr individuelles Menü zusammen.
Sie wählen immer einen Hauptgang + weitere Gänge.

Create your individual menu from the following items.
You always choose an entrée + other courses.

4 Köstlichkeiten 98
4 Delicacies

5 Köstlichkeiten 115
5 Delicacies

"Chefs Choice" 195

6 Gänge "Best of" inklusive Aperero & Weinbegleitung
6 courses "best of", aperero and wine pairing included

Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, wenn der Hunger nicht so groß ist, einzelne Gänge zu bestellen, ein Hauptgang ist dabei immer zu wählen. Das in den Menüs enthaltene Couvert berechnen wir dabei mit € 3,-

Alternatively, you also have the option of ordering individual courses, if you are not that hungry. The minimum order is a main course. We charge €3 for the couvert which is included in the menu.

Bitte sprechen Sie uns bei Unverträglichkeiten und Allergien an.

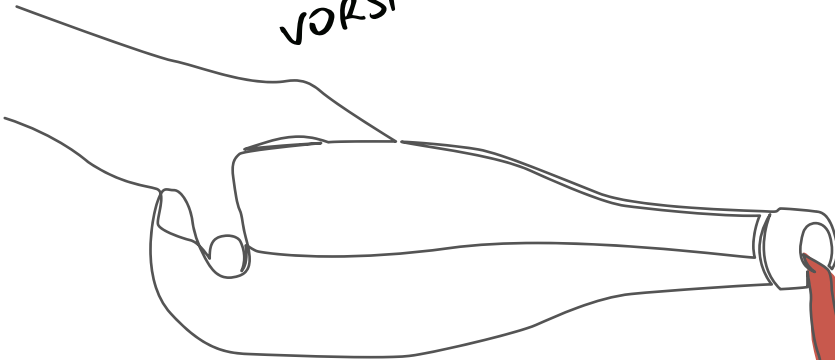
Please inform us if you have intolerances or allergies.



Service included - tip excluded.

WiFi: 4Eck Guest
4444Guest\$2019

EIN GUTER ANFANG VORSPEISEN



TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner
Erdbeere, Zwiebel, Crème fraîche, Rauke,
Tonka-Bohne

€ 24

Beef tartar, local Charolais
Strawberry, onion, crème fraîche, rocket,
tonka bean

JAKOBSMUSCHEL

Speck, Hofmetzgerei Lechner
Passionsfrucht, Chili, Beurre Blanc

€ 25

Scallop
bacon, local farm butcher Lechner
passion fruit, chili, beurre blanc

PLATZFISCH

Regenbogenforelle
Forellenkaviar, Wassermelone, Sauerampfer

€ 23

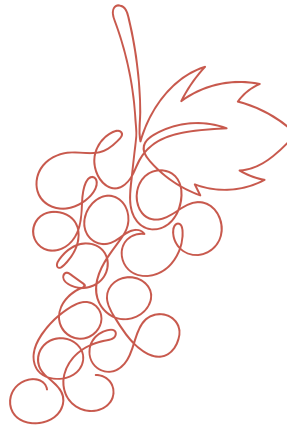
Rainbow trout
trout caviar, water melon, sorrel

SCHWAMMERL-QUICHE

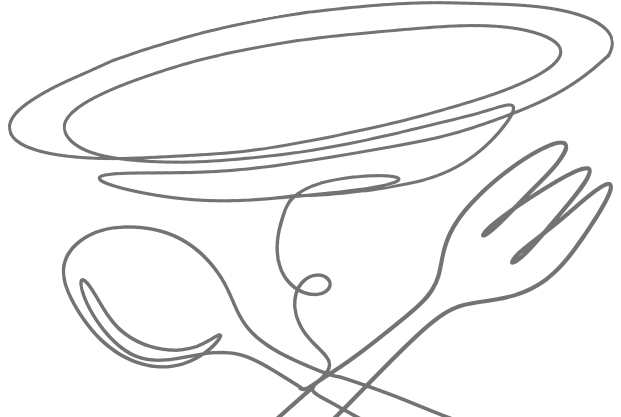
Berglinse, Blaubeere, Pfifferlinge,
Buchenpilze, Wildkräuter

€ 22

Lentils, blueberry, chanterelles,
beech mushrooms, wild herbs



Fischsuppe "Platzfisch"
Was ist eigentlich ein "Platzfisch"?
Nicht was sondern wer. Platzfisch ist
der Name der Mittenwalder Fischzucht,
die seit dem ersten Tag Partner des
4Ecks ist und bekannt für eine
nachhaltige Zucht und daraus
resultierende eine sehr hohe Qualität.



HEISS ODER KALT?

SUPPEN & SORBETS

PARADIESISCH

Tomate, Essenz & Espuma
Ravioli, Ricotta, Estragon, Scarmoza
€ 18

Heavenly
Tomato, essence & espuma
Ravioli, Ricotta, tarragon, Scarmoza

KERSTINS FAVORITE

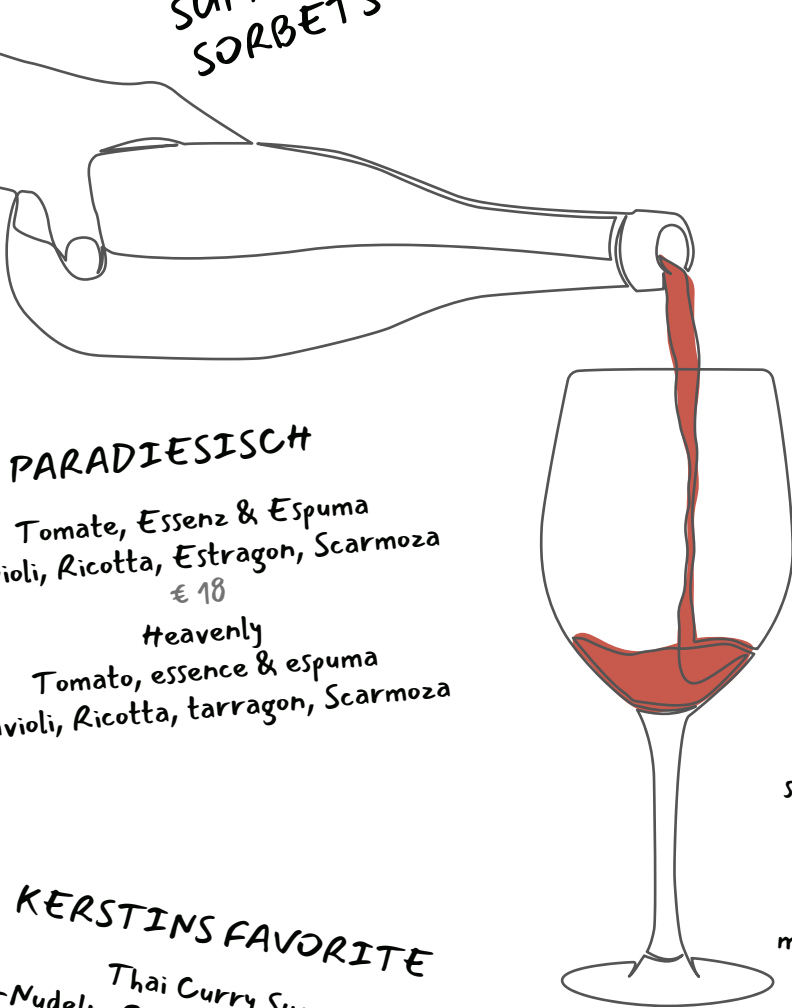
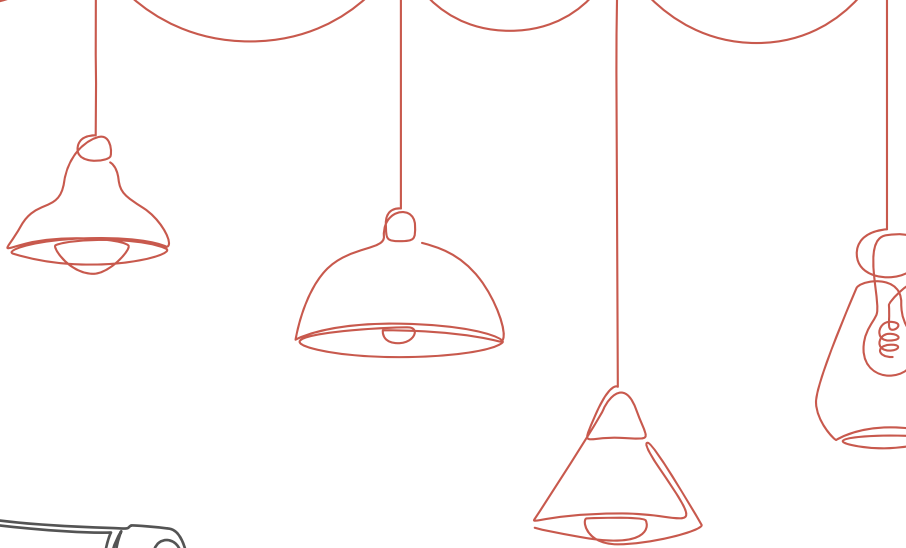
Thai Curry Suppe
Soba-Nudeln, Gemüse, Honigtomate, Hoisin,
Knoblauch Balsamico, Edamame, **vegan**
€ 18

Thai Curry soup
Soba noodles, vegetables, honey tomato, Hoisin,
garlic, edamame, **vegan**

DER FISCH MUSS SCHWIMMEN

Platzfisch-Suppe, Rahm, Wurzelgemüse,
Knoblauch, Dill, Kartoffelchip
€ 18

Fish soup
from local fish, cream, roots vegetables, garlic,
dill, potato chip



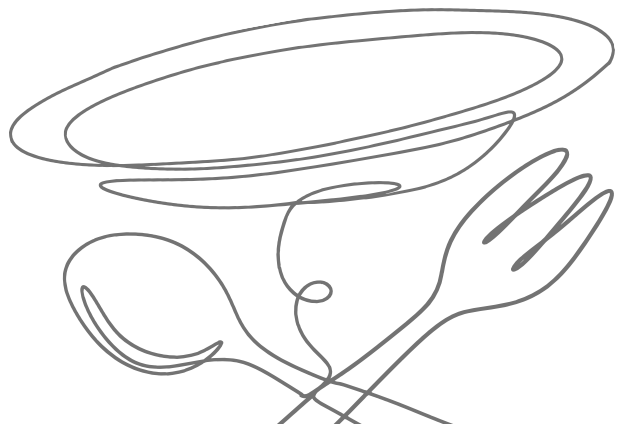
SORBET

Zitrone-Basilikum - lemon basil
Blutorange - blood orange
Erdbeere - strawberry
Schwarze Johannisbeere - black currant

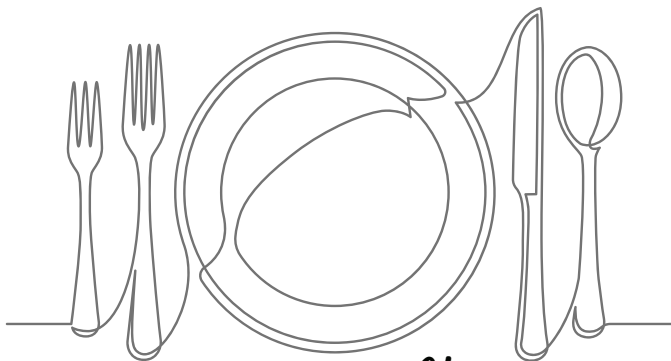
pur / pure € 3
mit Vodka / with vodka € 8
mit Champagner / with champagne € 10



Warum ein "Eis" zwischendurch?
Sorbetes, auch gerne in Verbindung mit
Alkohol, werden häufig als
Zwischengang bei einem mehrgängigen
Menü gereicht, da sie die Verdauung
anregen und das Sättigungsgefühl
verringern. Zudem dienen sie der
Neutralisation zwischen den Gängen.



HAUPTSACHEN UND NEBENSACHEN



SCHWAMMERL

Caramelle Pasta
Steinpilz-Ricotta, Salbei, Tomate Münchner
Gärtner, Pfifferlinge
Pinienkerne, Knoblauch
Käse-Trio -Gruyere, Parmesan, Ettaler Bergkäse
€ 39

Caramelle pasta
Porcini-Ricotta, sage, tomato Munich gardens,
pine nuts, garlic, Chanterelles
cheese trio: Gruyere, Parmesan, Ettal mountain

PLATZFISCH SAIBLING

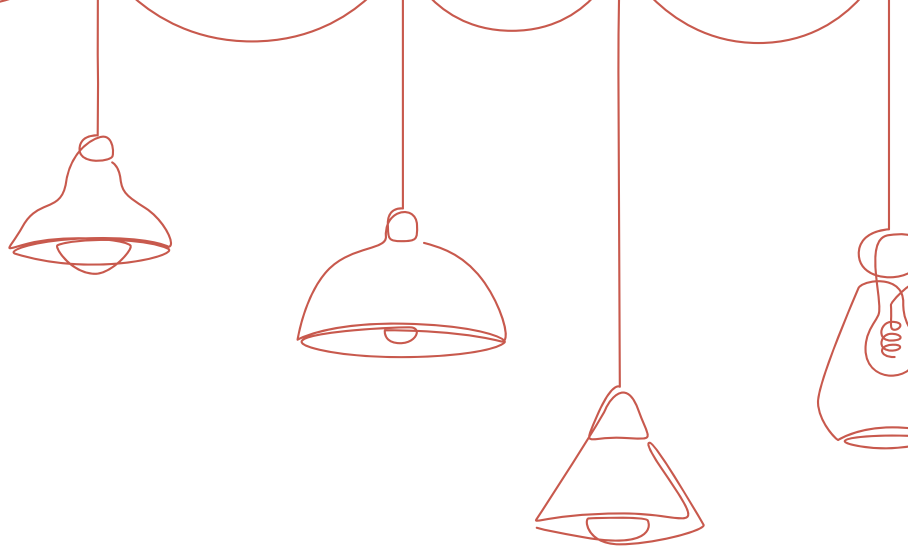
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten
Lauch, Erbse, Nori, Vanille,
Ingwer - Münchner Gärtner
€ 46

Local char fillet
fried on the skin
leek, peas, Nori, vanilla
ginger, Munich gardens

SPECIAL: RINDERFILET

Hofmetzgerei Lechner, Farchant
Rinderfilet 140 g
Kartoffel, Babykarotte, Pfifferlinge
nur als HG: inklusive einer Beilage
€ 52

Beef fillet, farm butcher Lechner, Farchant
140 g, potato, baby carrot, chanterelles
as an entrée only: 1 side dish included



WERDENFELSER LAMM

Rücken, Hofmetzgerei Lechner Farchant
Zwiebelgewächse, Stachelbeere, Kaffee,
Langpfeffer, Schüttelbrot
€ 44

Local back of lamb
Farm butcher Lechner, Farchant
onions, goose berry, coffee,
long pepper, Trentino crisp bread

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner
Erdbeere, Zwiebel, Crème fraîche, Rauke,
Tonka-Bohne,
gebackenes Farchanter Dnsen-Ei, Boanegger
€ 39

Beef tatar, regional Charolais
Strawberry, onion, crème fraîche, rocket,
tonka bean, local baked Dnsen egg

Zu jeder Hauptsache eine Nebensache.
Please choose a side for each entrée.
€ 5 - im Menü inklusive
included in the menu

4Eck-Pommes
4Eck fries

Geschmorte Süsskartoffel,
Schnittlauch, Sauerrahm
Braised sweet potato, chive, sour cream

Sommerliches Grillgemüse
Aubergine, Zucchini, Paprika,
Rosmarin, Knoblauch
Grilled summer vegetables
egg-plant, zucchini, pepper bells
rosemary, garlic

Blattsalat mit gerösteten Nüssen
Leaf salad with roasted nuts



**SÜSS
GEHT IMMER**



ICH KANN NICHT MEHR...

Das flüssige Dessert! Espresso Martini
Espresso, Kahlua, Vanille, Vodka
€ 16

Liquid dessert! Espresso Martini
Espresso, Kahlua, vanilla, Vodka



MACARONS
Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell,
Vanille, Himbeere
€ 18

lemon, pistachio, chocolate, vanilla
coffee-caramel, raspberry

Wenn keine Pistazie dabei ist, war Uschi
schneller (Lieblingssorte 😊)...

MAXIS SPEZIALKÄSE

Joghurt & Schafskäse Creme brulee
Hofladen beim Schweb, Klais
Giersch, Bergamotte, Rosmarin
€ 18

Maxis special cheese
yogurt & sheeps cheese creme brulee,
Hofladen beim Schweb, Klais
greedy, bergamotte, rosemary

KRÄUTERGARTEN

Granitée aus dem 4Eck Kräutergarten
Erdbeersorbet, Pfeffer, Baiser,
weiße Schokolade
€ 18

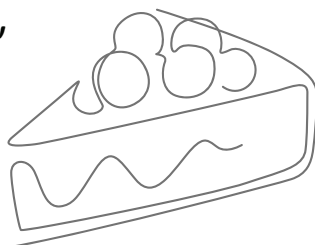
Herb garden
Strawberry sorbet, pepper, baisier,
white chocolate



SCHWARZWÄLDER 4.0

70 % Schokolade, Kirsche, Buttercreme,
Tonkabohne
€ 16

Black forrest 4.0
70 % chocolate, cherry, butter cream,
tonka bean



In der klassischen Menüfolge trinkt man
den Kaffee erst nach dem Menü (im
Sommer darf es gerne auch mal die kühle
und alkoholische Variante eines Espresso
Martini sein). Zum Dessert wählt man
dann einen Dessertwein wie z. B.
Sauternes, VinSanto oder Eiswein.
Grundsätzlich gilt natürlich: Im 4Eck
gibt es keine "Regeln". Der eigene
Geschmack und die persönlichen Vorlieben
sind ausschlaggebend!