

# 4ECK DRINKS DER WOCHE



## MOCKTAILS

### SOMMERBRISÉ

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

### FRISCHEKICK

Melone, Himbeere, Mistelhain Tonic, Minze  
Melon, raspberry, Mistelhain tonic, mint  
15

### FIRE & ICE

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

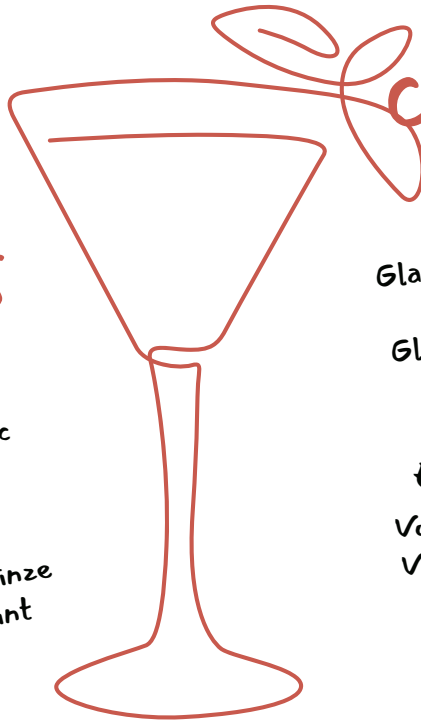
## SPECIAL

### 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

### ESPRESSO MARTINI

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

### SUNNY MELONE

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

### CAMPARI AMALFI

Campari, Grapefruit, Bitter Lemon  
Campari, grapefruit, bitter lemon  
€ 15

### GARMISCH IM GLAS

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

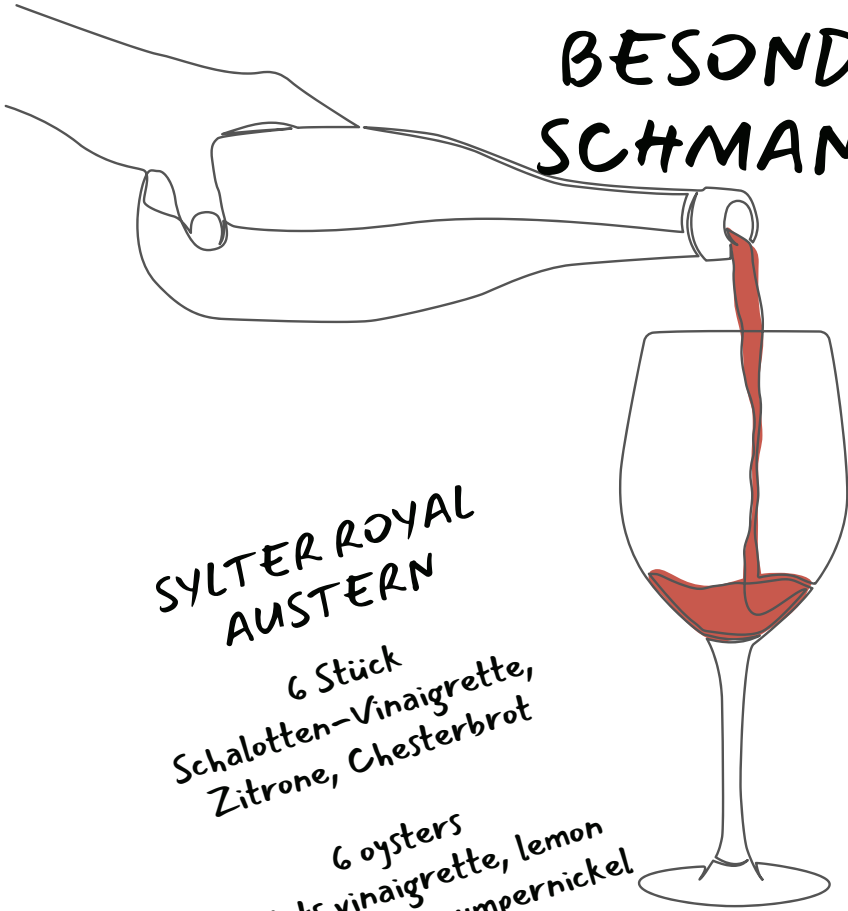
### MARACUJA-SPRIZZ

Maracuja, Crémant, Soda, Limette  
Passion fruit, Crémant, soda, lime  
15



**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.

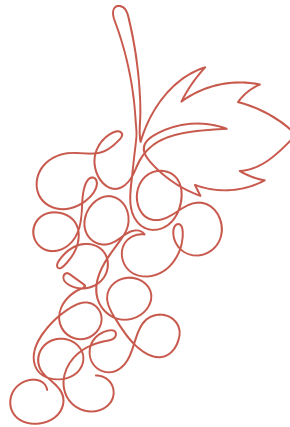
## Edle Tropfen

**PERRIER-JOUET**

Champagner  
Grand Brut 0,75  
165

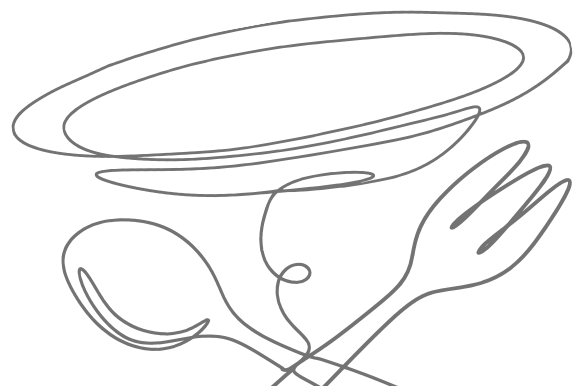
**DRAUTZ-ABLE JODOKUS**

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

**KALTE**

**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

**PLATZFISCH**

Regenbogenforelle  
Forellenkaviar, Wassermelone, Sauerampfer  
€ 23

Rainbow trout  
trout caviar, water melon, sorrel

**SASHIMI, THUNFISCH**

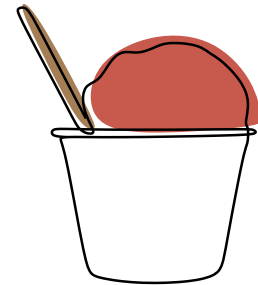
Gurke, Apfel, Wasabi, Tapioka, Yuzu,  
Miso-Mayonnaise, schwarzer Sesam  
€ 25

Sashimi, tuna  
cucumber, apple, wasabi, tapioca, yuzu,  
Miso mayonnaise, black sesame

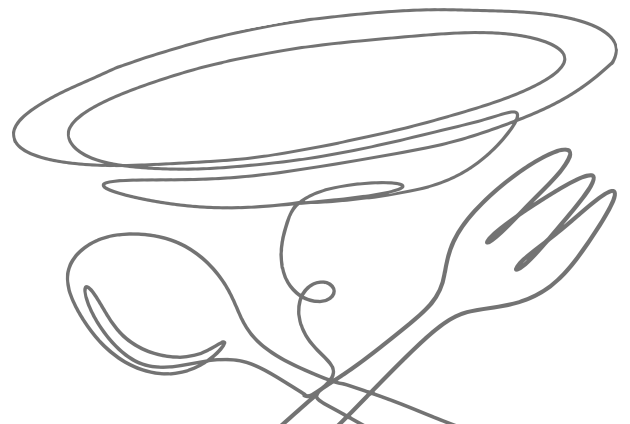
Für Zwischendurch:  
**SORBET**

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?  
Sorbets, 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.



# WARME VORSPEISEN

## PARADIESISCH

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

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

## KERSTINS FAVORITE

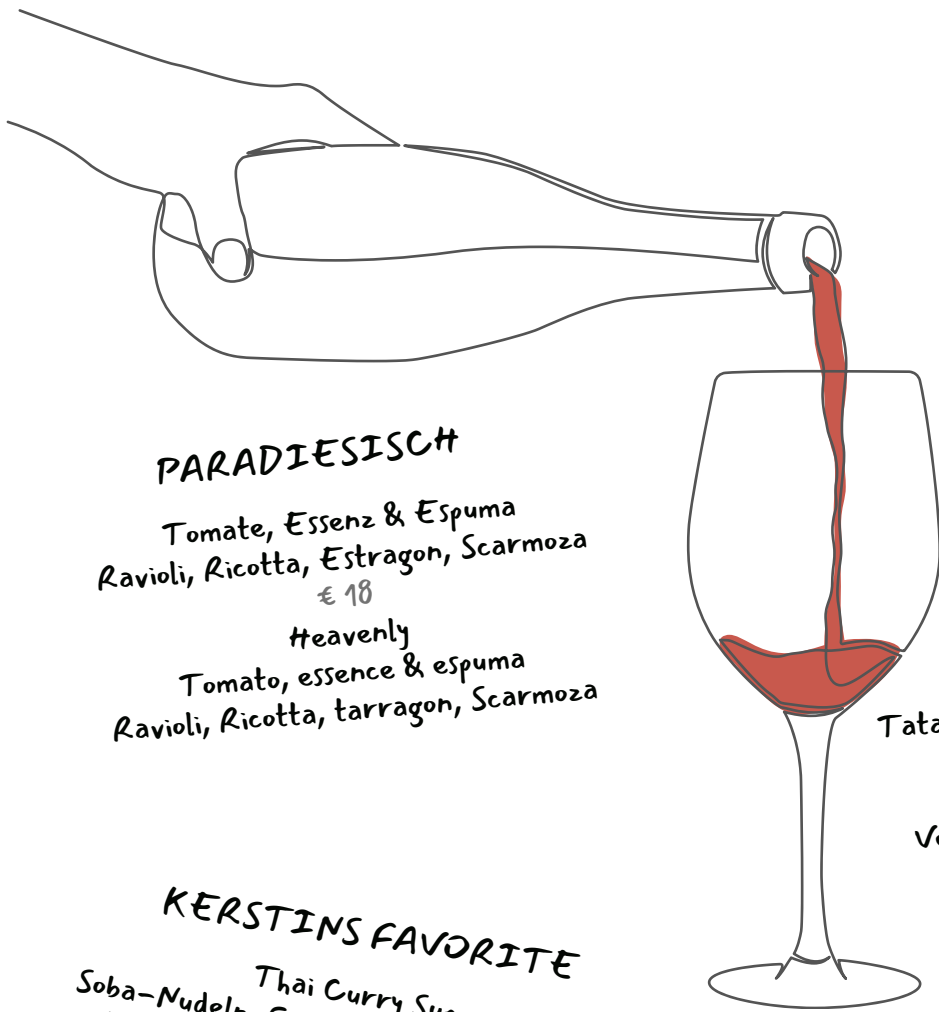
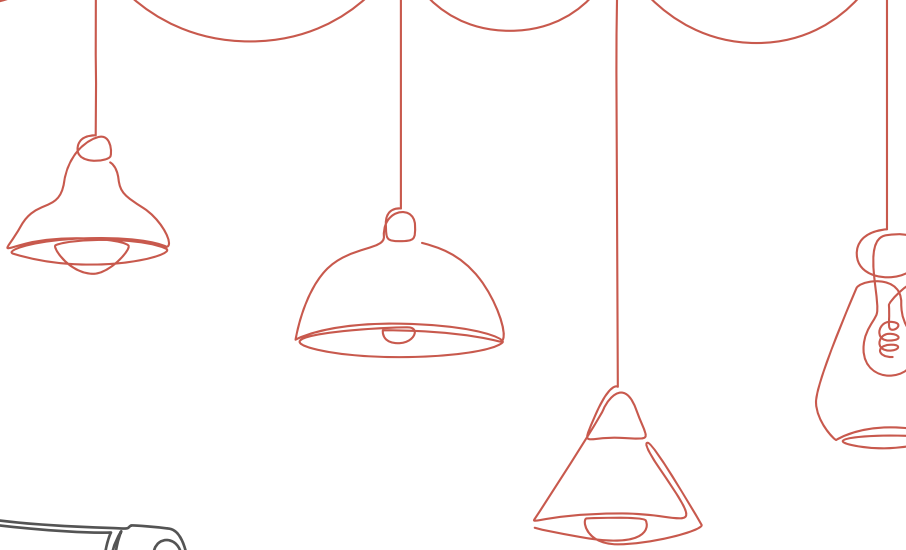
Thai Curry Suppe  
Soba-Nudeln, Gemüse, Honigtomate, Hoisin,  
Knoblauch Balsamico, Edamame, **vegan**  
€ 18

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



## JAKOBSMUSCHEL

Speck, Hofmetzgerei Lechner  
Passionsfrucht, Chili, Beurre Blanc  
€ 25

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

## HEIMATWILD

Tataki vom Reh, Sellerie, Ponzu-Marinade,  
geröstete Nüsse, Koriander  
€ 25

Venison Tataki, celery, Ponzu dressing,  
roasted nuts, coriander

## SCHWAMMERL-QUICHE

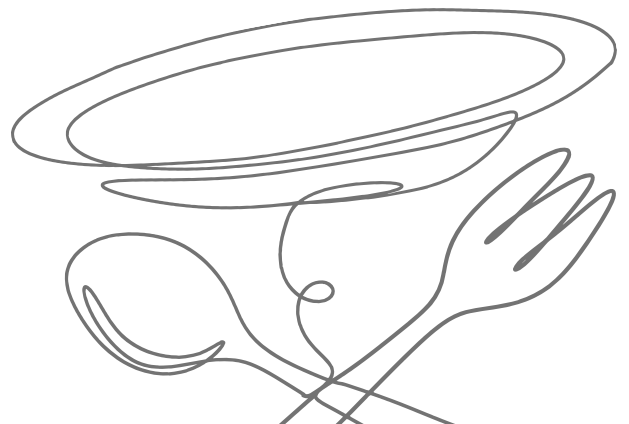
Berglinse, Blaubeere, Pfifferlinge,  
Buchenpilze, Wildkräuter  
€ 22

Lentils, blueberry, chanterelles,  
beech mushrooms, wild herbs

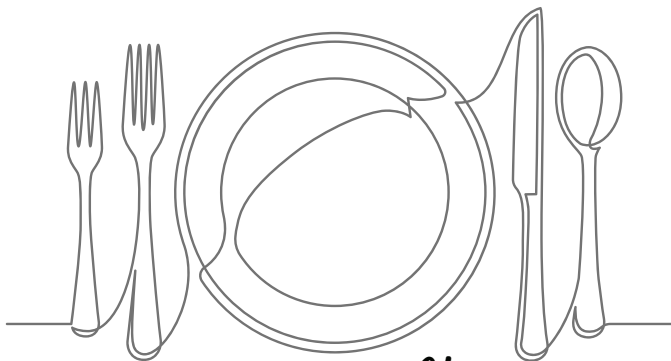
## "Platzfisch"

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.



# 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

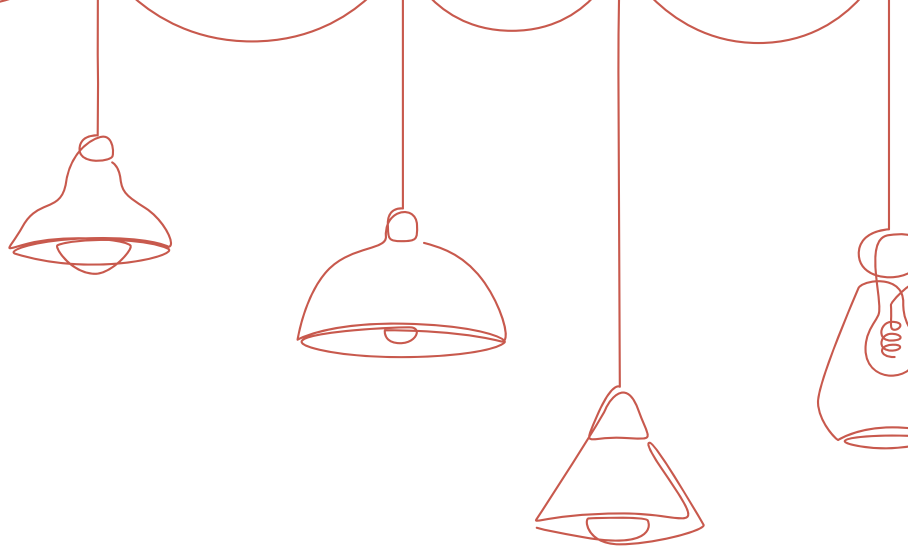
Saiblingsfilet auf der Haut gebraten  
Lauch, Erbse, Nori, Vanille,  
Ingwer - Münchner Gärtner  
€ 46

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

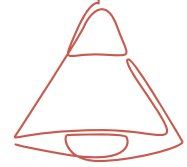
Sommerliches Grillgemüse  
Aubergine, Zucchini, Paprika,  
Rosmarin, Knoblauch  
Grilled summer vegetables  
egg-plant, zucchini, pepper bells  
rosemary, garlic

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 😊)...

### QUATTRO FORMAGGI

Käse-Essenz, Tegernseer Camembert,  
Ettaler Bergkäse, Schweb's Schafkäse,  
Shelleys Feigen-Chutney, Schüttelbrot  
€ 18

4 cheese!

Cheese essence, Tegernsee Camembert,  
Ettal mountain cheese, local sheep cheese,  
Shelleys fig chutney, Italian crisp bread

### KRÄUTERGARTEN

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

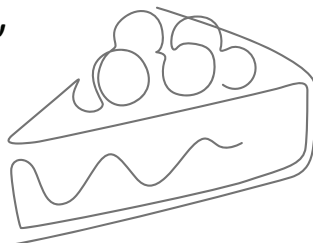
Herb garden  
Strawberry sorbet, pepper, baiser,  
white chocolate



### 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!