

4ECK DRINKS DER WOCHE



MOCKTAILS

SOMMERBRISÉ

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

MINTY

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

ÄPFELCHEN

Holunder, Tonic, Apfelschaum
Elderflower, tonic, apple foam
14

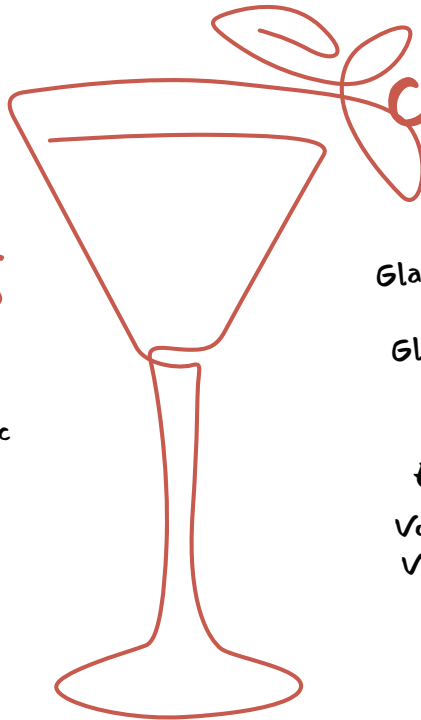
SPECIAL

TRISDI COCKTAIL

3 Überraschungen in "Probierrgröße"
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

APPLETINI

Apfel, Vodka, Cointreau, Bergamotte
Apple, Vodka, Cointreau, bergamot
15

CAMPARI AMALFI

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

VERGISS GIN TONIC

Ettaler Gin, Cucumis Gurke, Limette
Ettal Gin, cucumber lemonade, lime
16

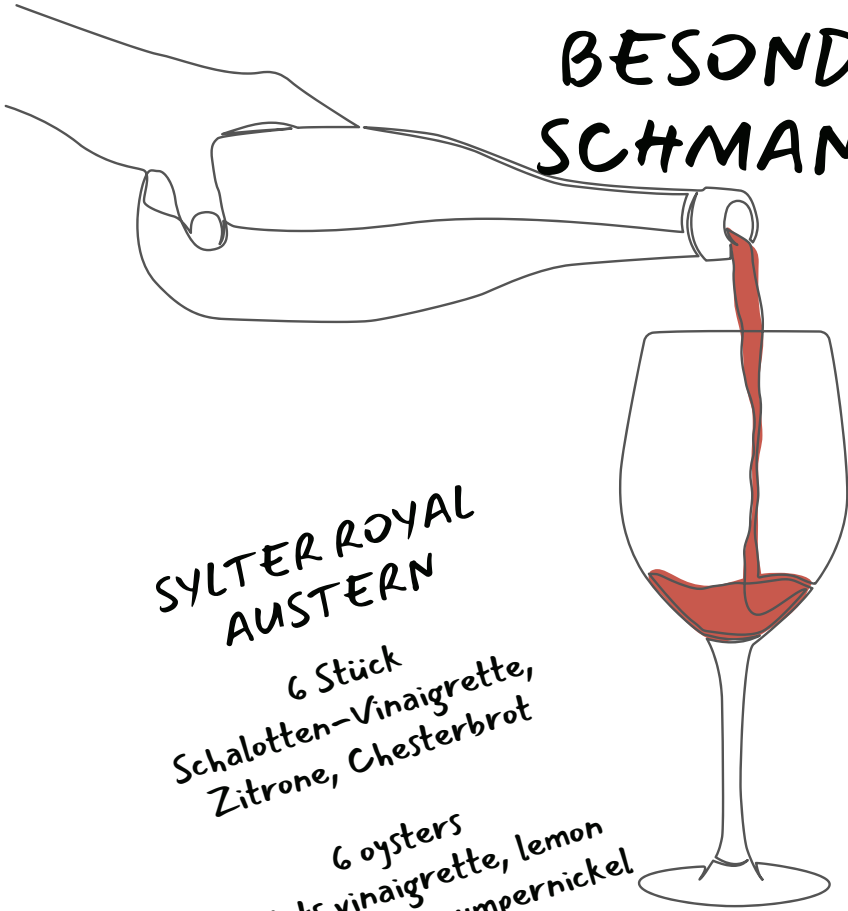
MARACUJA-SPRIZZ

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.

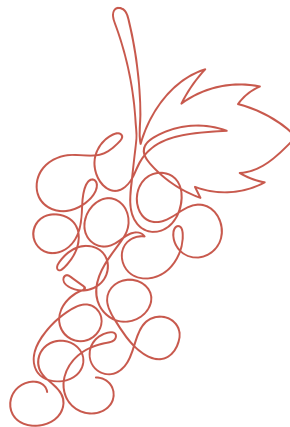
Edle Tropfen

PERRIER-JOUET

Champagner
Grand Brut 0,75
165

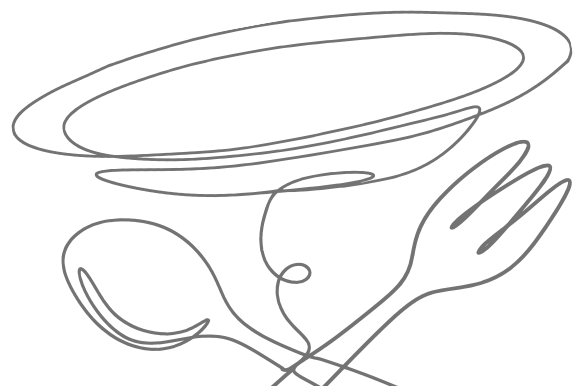
DRAUTZ-ABLE JODOKUS

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 nebst Beilage + weitere Gänge.

Create your individual menu from the following items.
You always choose an entrée with side + 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
Aubergine, Knoblauch, Zucchini, Kartoffelchip,
Bodensee-Mirabelle
€ 24

Beef tartar, local Charolais
eggplant, garlic, zucchini, potato chip,
yellow plum from Bodensee region

SASHIMI, THUNFISCH

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

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

SCHWAMMERL-QUICHE

Berglinse, Blaubeere, Pfifferlinge,
Buchenpilze, Wildkräuter, vegetarisch
€ 22

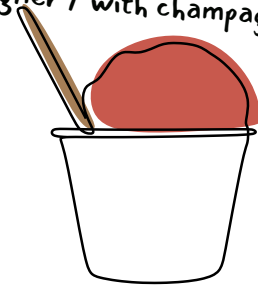
Lentils, blueberry, chanterelles,
beech mushrooms, wild herbs, vegetarian

Für Zwischendurch oder danach:
SORBET & EIS

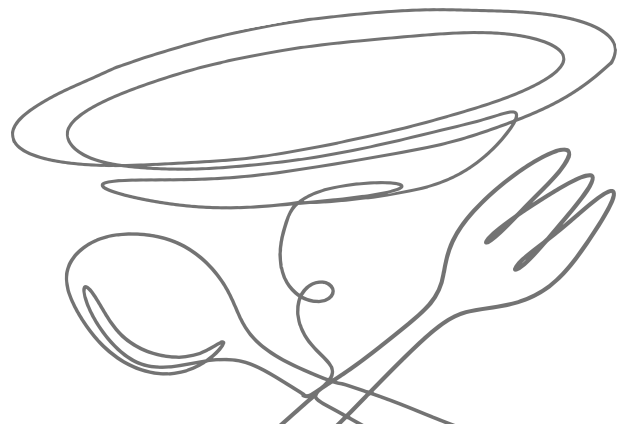
Zitrone-Basilikum - lemon basil
Blutorange - blood orange
Schwarze Johannisbeere - black currant

Eiscreme, weiße Minze - white mint ice cream
Eiscreme, Joghurt - yogurt ice cream

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.



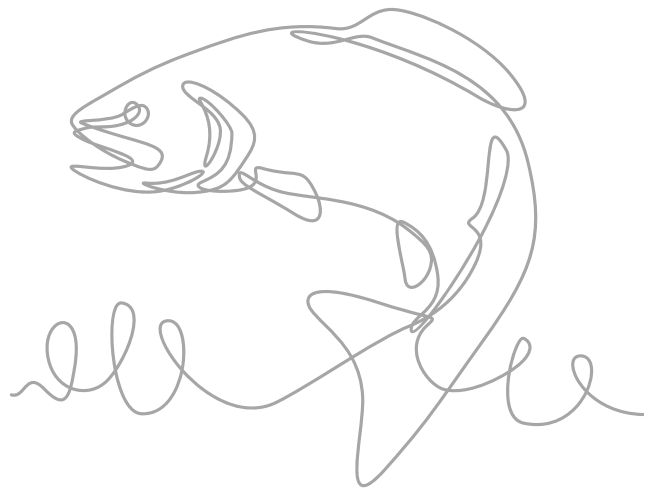
WARME VORSPEISEN



BAYERISCHER EXOT

Hofgarnele Ludwig, Schongau
Mango, Kokos, Wasabi, Panko, Koriander
€ 25

Shrimp "Ludwig", local shrimp farm in Schongau
mango, coconut, wasabi, breadcrumbs, coriander



KERSTINS FAVORITE

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

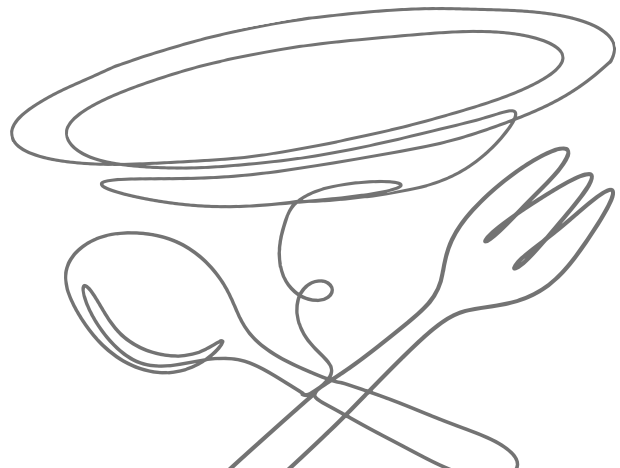
Thai Curry soup
Soba noodles, vegetables, hoisin, garlic,
edamame, **vegan**

BOARISCHER BORSCHTSCHE

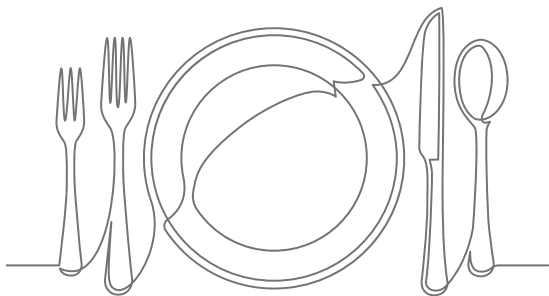
Walchensee-Renke, Rahm, rote & gelbe Beete,
Nori-Blatt
€ 18

Fish stew
local white fish, cream, red & yellow beets,
Nori alg leaf

Seit 1934 gehört der Familie von Kilian Böhm der Walchensee als Fischgrund. Ein Erbe, das verpflichtet. Zwergern ist eine Halbinsel am westlichen Ufer des Walchensees. Die Namensvariante Katzenkopf ist heute nur noch für den die Halbinsel durchziehenden Bergrücken in Gebrauch. Bei der Familienfischerei gibt es Fisch und Räucherfisch im Sommer täglich ab frühmorgens zur Selbstbedienung am Kühlschrank und bei schönem Wetter fantastische Fischsemmeln aus der hauseigenen Produktion. Erreichbar ist Zwergern aber nur für Fußgänger und Radfahrer, für Autos ist die Straße gesperrt. Kleiner extra Tipp von Kerstin: auch mit dem SUP ist Zwergern wunderbar erreichbar.



HAUPTSACHEN UND NEBENSACHEN



SCHWAMMERL

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

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

MEER & MEHR

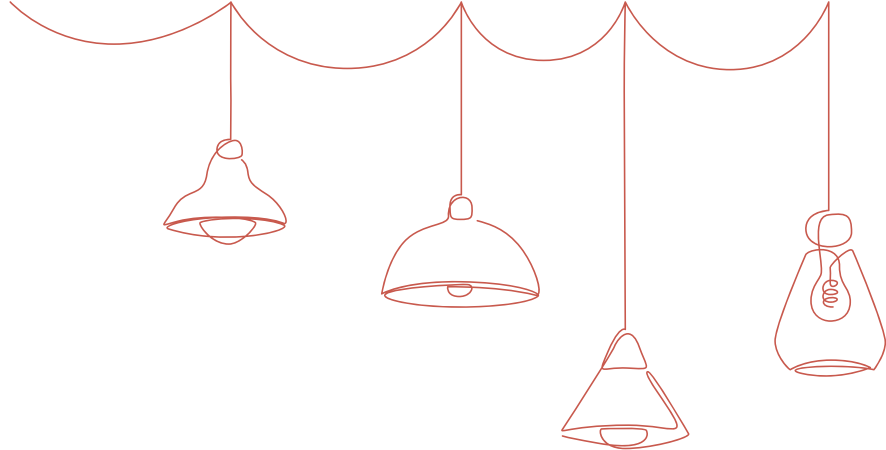
Loup de mer & Schongauer Hofgarnele Ludwig
bayerischer Quinoa, Pfirsich, Yuzu,
Kopfsalat, Radicchio, Limette
€ 46

Loup de mer & local shrimp "Ludwig"
Bavarian quinoa, peach, yuzu,
salad, radicchio, lime

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



KALBSRÜCKEN

Hofmetzgerei Lechner Farchant
Blumenkohl, heimische Wildkräuter, Zwetschgen,
Morchelrahm
€ 48

Local back of veal
Cauliflower, wild herbs, plum, morrel cream

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner
Aubergine, Knoblauch, Zucchini, Kartoffelchip,
Bodensee-Mirabelle, gebackenes Farchanter Onsen-Ei,
Boanegger
€ 39

Beef tartar, local Charolais
eggplant, garlic, zucchini, potato chip, yellow plum from
Bodensee region,
baked local Onsen egg, Boanegger farm

Zu jeder Hauptsache eine Nebensache.
Please choose a side for each entrée.
€ 5 - beim 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



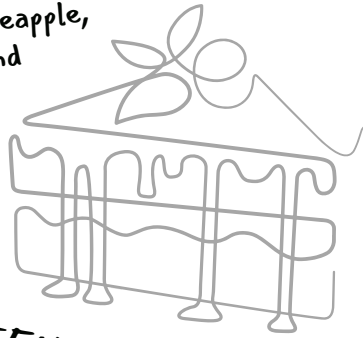
**SÜSS
GEHT IMMER**



BESCHWIPSTER GUGELHUPF

Rum Baba-Creme, Ananas gebläut, Parfait,
Kokos, Mandel
€ 17

Drunken Gugelhupf
Rum Baba cream, flamed pineapple,
parfait, coconut, almond



KRÄUTERGARTEN

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

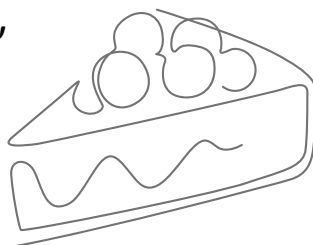
Herb garden
Strawberry sorbet, pepper, baisier,
white chocolate



SCHWARZWÄLDER 4.0

70 % Schokolade, Kirsche, Buttercreme,
Tonkabohne
€ 16

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



MACARONS

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

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

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

SCHWEBS SCHAFKÄSEKUCHEN

Karamell, Yuzo, Griesener Wildhonig,
Quendel
€ 18

Schwebs Sheep Cheese Cake
caramel, yuzo, local wild honey (Griesen),
wild thyme

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!