

4ECK DRINKS DER WOCHE



MOCKTAILS

USCHIS SPECIAL

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

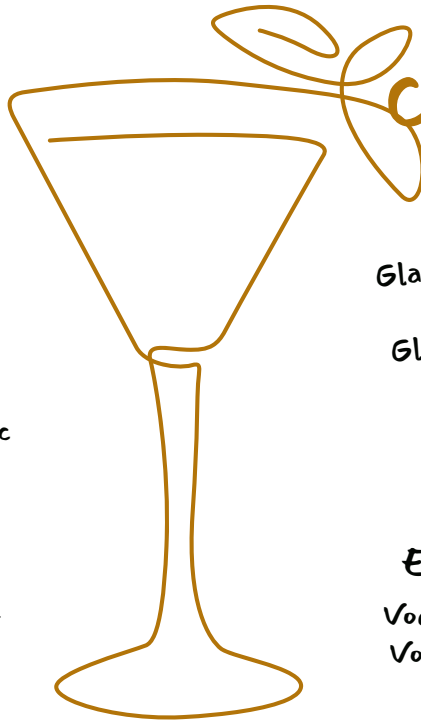
SPICY

Chai, Limette, Orange, Gingerbeer
Chai, lime, orange, ginger beer
15

VITAMINCHEN

Orange, Karotte, Karamell,
Ginger Ale
Orange, carrot, caramel, ginger
ale
14,50

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
17,50

ESPRESSO MARTINI

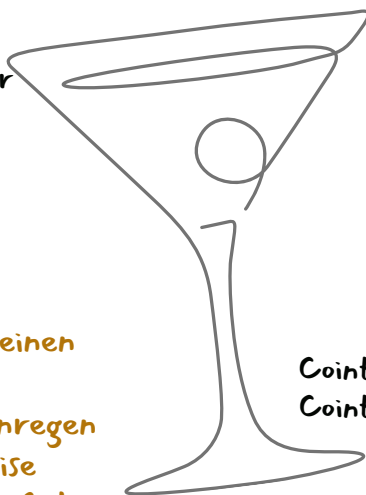
Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso
Vodka, Kahlua, vanilla, espresso
16

VERGISS GIN TONIC

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

ORANGEN-SPRIZZ

Cointreau, Orange, Crémant, Vanille, Blutorange
Cointreau, orange, sparkling, vanilla, blood orange
15



KLEINE FEINHEITEN



BUTTER AUF'S BROT

Bäckerbrot von B' sonders & guad & Aufstrich des Tages

€ 4,50

Bread from "B' sonders & guad" bakery and spread of the day

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner
Macadamia, karamellisiert, Urkarotte, Kubebenpfeffer, Rauke, Quitte

€ 24

Beef tartar, local Charolais
Caramelized Macadamia nut, primal carrot, cubeb pepper, rocket, quince

PRUNIER ST. JAMES KAVIAR

Dose 30 g - 119

Schnittlauch, Creme fraiche, Blinis
Chive, Creme fraiche, blinis

...oder als add on zu jedem Gericht
...or to add it to each dish
5 g - € 19

SYLTER ROYAL AUSTERN

Schalotten-Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
4 Stück / pieces € 24
6 Stück / 6 pieces € 38

Sylt royal oysters, shallots vinaigrette, lemon
Chestercheese pumpernickel

KERSTINS FAVORITE

Thai Curry Suppe
Soba-Nudeln, Gemüse, Hoisin, Edamame, **vegan**
wahlweise mit Brot oder Salat

€ 15

Thai Curry soup
Soba noodles, vegetables, hoisin, edamame, **vegan**
served with bread or salad (to be chosen)

CINDERELLAS LIEBLING

Kürbissuppe, Kernöl & Kerne, Kokos-Eis
wahlweise mit Brot oder Salat

€ 14

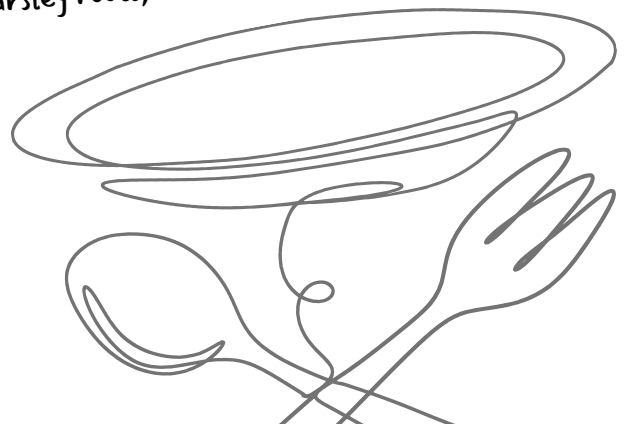
Pumpkin soup, oil & pits, coconut ice cream
served with bread or salad (to be chosen)

VERKÖHLT

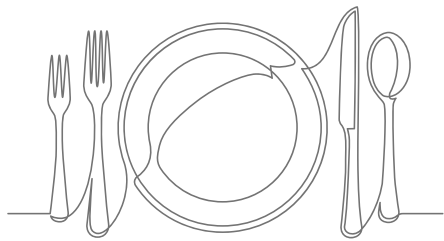
Grünkohl, Petersilienwurzel, schwarzer
Trüffel, fermentierter Knoblauch

€ 19

Black kale
Parsley roots, black truffle, fermented garlic



HAUPTSACHEN ZUM SATT ESSEN



PASTA & BASTA

Caramelle Pasta
Steinpilz-Ricotta, Salbei, Tomate Münchner Gärtner,
Steinpilze, Pinienkerne, Knoblauch
Käse-Trio -Gruyere, Parmesan, Ettaler Bergkäse,
Salat mit gerösteten Nüssen

€ 29

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

HEILBUTT, WILDFANG

100 g, Meerrettich, Rote Beete, Schnittlauch,
schwarze Walnuss, Grapefruit mit Süßkartoffel oder Salat

€ 45

Halibut, wild catch
100 g, horseradish, beet roots, chive,
black walnut, grapefruit, with salad or sweet potato

SCHMORRIPPERL

Hohe Rippe, Hofmetzgerei Lechner Farchant
Kartoffelpüree, Gremolata

€ 35

Braised beef rib,
Lechner Farchant farm butcher,
mashed potatoes, gremolata

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Macacamia, karamellisiert, Urkarotte, Kubebenpfeffer,
Rauke, Quitte,
gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger
mit 4Eck Pommes oder Salat

€ 39

Beef tartar, local Charolais
Caramelized Macadamia nut, primal carrot,
cubeb pepper, rocket, quince,
baked local Onsen egg, Boanegger farm
with 4Eck fries or salad

RAMEN

Lugeder Hendl, Edamame, Ramen Nudeln, Lauch, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Tomatenchip
oder veggie:

Edamame, Lauch, Frühlingszwiebeln, Schnittlauch, Tomatenchip, Onsen-egg

€ 19

Bavarian chicken, edamame, Ramen noodles, leek, shallots, chive, tomato chip
or vegetarian:

Edamame, leek, shallots, chive, tomato chip, Onsen egg

SÜSS GEHT IMMER

BIENENSTICH 4.0

Mandel, Griesener Waldhonig, Ettaler Rahm,
Bergamotte, Tagetes
€ 15

Bee sting cake 4.0
almond, local honey, cream from the Ettal dairy,
bergamot, tagetes

ZWETSCHGENDATSCHI 4.0

Zwetschge, Tonkabohne, Butterstreusel,
Sake, Griesener Honig
17

Plum cake 4Eck style
plum, butter crumble, Sake, tonka bean,
local honey

Für Zwischendurch oder danach: SORBET & EIS

Zitrone-Basilikum - lemon basil
Blutorange - blood orange
schwarze Johannisbeere - black currant
Passionsfrucht - passion fruit

Eiscreme, weiße Minze - white mint ice cream
Eiscreme, Joghurt - yogurt ice cream
Zuckerwatte-Eis - cotton candy ice cream

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



MACARONS

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

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

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

ALLES KÄSE!

Blauschimmel, Tegernseer Land,
rote Beete, Pistazie, Thymian, Pfeffer,
Gewürze
€ 17

Blue mold cheese, Tegernsee region,
red beets, pistachio, thyme, pepper, spices

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!