

4ECK DRINKS DER WOCHE



MOCKTAILS

HOLLER DIE WALDFEE!
Holundersaft, Orange, Mistelhain Tonic, Limette
Elderflower juice, orange, tonic water, lime
14,50

SANBITTER AMALFI
SanBitter, Bitter Lemon, Grapefruit
SanBitter, Bitter Lemon, grapefruit
15

SWEETY

Orange, Karotte, Karamell, Ginger Ale
Orange, carrot, caramel, ginger ale
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
17,50

ESPRESSO MARTINI

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

WINTERSONNE

Campari, Blutorange, Grapefruit, Tonic
Campari, blood orange, grapefruit, tonic
15

GARMISCH IM GLAS

Hans Jörg Betz Alpin Gin, Mistelhain Tonic
Local Gin, Hans Jörg Betz, Mistelhain tonic
€ 17,30

VERGISS GIN TONIC

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

FIREBALL

Zimt-Whisky-Likör,
Orange, Limette, Gingerbeer
Cinnamon whisky liqueur,
orange, lime, ginger beer
15



SPEISEKARTE 4ECK

BESONDERE SCHMANKERL



SYLTER ROYAL AUSTERN

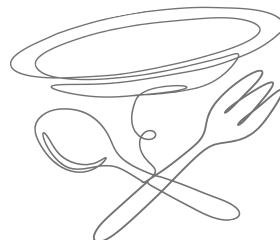
6 Stück
Schalotten-Vinaigrette,
Zitrone, Chesterbrot

6 oysters
shallots vinaigrette, lemon
Chestercheese pumpernickel
38

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



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

NIK WEIS PINOT NOIR

2020 Deutscher Qualitätswein
0,75 - 159

nur noch drei Flaschen!

2017 Bockstein Riesling Auslese
Große Lage, Deutscher Prädikatswein
(schwarzes Etikett), 5 cl
15

German dessert wine, 5 cl

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.

3 Köstlichkeiten 88
3 Delicacies

4 Köstlichkeiten 98
4 Delicacies

5 Köstlichkeiten 115
5 Delicacies

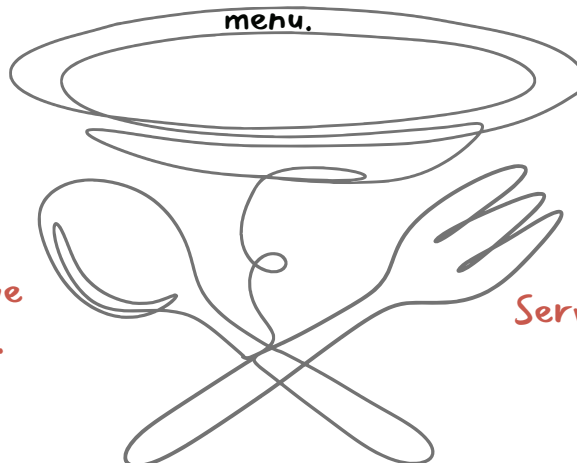
"Chefs Choice" 195
6 Gänge "Best of" inklusive Aperero & Weinbegleitung
6 courses "best of", aperero and wine pairing included

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 € 4,50.

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 € 4,50 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
Macadamia, karamellisiert, Urkarotte,
Kubebenpfeffer, Rauke, Quitte
€ 24

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

SAIBLING, PLATZFISCH

Fenchel, Senfsaat, Grapefruit, Wasabi, Gurke,
Creme fraiche
€ 25

Fennel, mustard seeds, grapefruit, Wasabi cucumber,
creme fraiche

VERKÖHLT

Grünkohl, Petersilienwurzel, schwarzer
Trüffel, fermentierter Knoblauch
€ 25

Black kale
Parsley roots, black truffle, fermented garlic

SYLTER ROYAL AUSTERN

4 Stück, Schalotten-Vinaigrette, Zitrone, Chesterbrot
€ 24

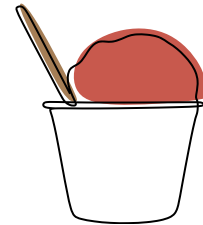
4 Sylt royal oysters, shallots vinaigrette, lemon
Chestercheese pumpernickel

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

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

BAYERISCHE GARNELE

Kürbis, Pfirsich, Zimtluft, Tapioka, Limette, Gin
€ 22
Pumpkin, peach, cinnamon air, tapioka, lime, gin

WAGYU OBERLAND TAFELSPITZ

Biobetrieb - Consommé, Lauch, Miso, Tomate
€ 23 - als Hauptgang € 46
Boiled Wagyu beef, local bio farm
Consommé, leek, miso, tomato

KERSTINS FAVORITE

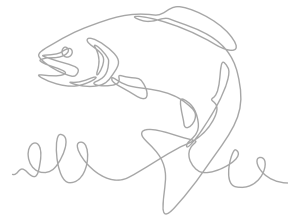
Thai Curry Suppe
Soba-Nudeln, Gemüse, Hoisin, Edamame, **vegan**
€ 18
Thai Curry soup
Soba noodles, vegetables, Hoisin, edamame,
vegan

CINDERELLAS LIEBLING

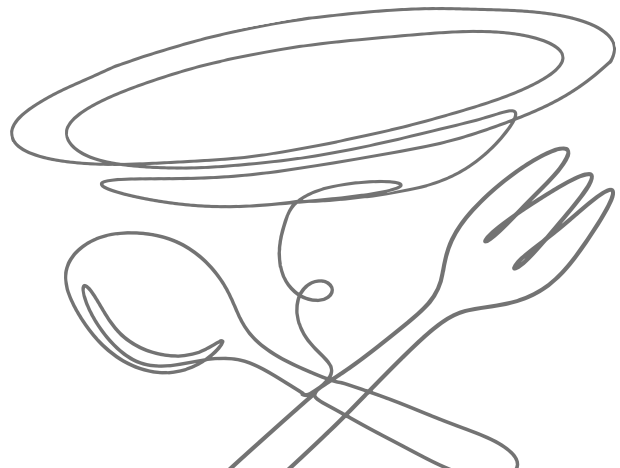
Kürbissuppe, Kernöl & Kerne, Kokos-Eis
€ 19
Pumpkin soup, oil & pits, coconut ice cream

BOARISCHER BORSCHT

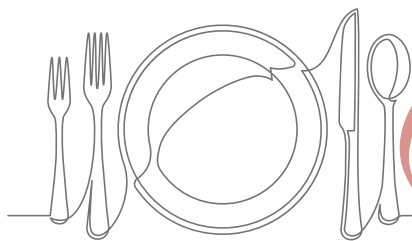
Walchensee-Renke, Rahm, rote & gelbe Beete,
Nori-Blatt
€ 18
Fish stew
local white fish, cream, red & yellow beets,
Nori alg leaf



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



Prunier St. James Caviar
..als add on zu jedem Gericht
...to add it to each dish
5 g - € 19

ENTE À LA MICHEL

Geflügelhof Lugeder, Blaukraut-Kimchi, Marone, Rotwein,
Kumquat

€ 44

Bavarian duck, Lugeder poultry farm
Red cabbage Kimchi, sweet chestnut, red wine gel,
kumquat

PASTA & BASTA

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

LECHNERS ENTRECÔTE

und Kalbshaxerl-Praline

Hofmetzgerei Lechner, Farchant
Topinambur, Mandarine, Rauchöl,
Schokolade, Chili

€ 52

Local Entrecôte & Praliné from leg of veal
Lechner farm butcher, Farchant
Topinambur, tangerine, smoked oil,
chocolate, chili



TARTAR,
FARCHANTER CHAROLAIS-RIND
Macacamia, karamellisiert, Urkarotte, Kubebenpfeffer,
Rauke, Quitte,
gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger

€ 42

Beef tartar, local Charolais
Caramelized Macadamia nut, primal carrot,
cubeb pepper, rocket, quince,
baked local Onsen egg, Boanegger farm

HEILBUTT, WILDFANG

100 g, Meerrettich, Rote Beete, Schnittlauch,
schwarze Walnuss, Grapefruit

€ 52

#alibut, wild catch

100 g, horseradish, beet roots, chive,
black walnut, grapefruit

HEIMATWILD REHRÜCKEN

Schwarzwurzel, Schalotte,
Süßholz, Schüttelbrot, Pastinake, Zwiebel,
Getreide, Off-Mühle Sindelsdorf

€ 49

Local back of venison

Salsify, shallots, liquorice, parsnip, onion,
grain, Off mill, Sindelsdorf

Zu jeder Hauptsache eine Nebensache.
Please choose a side for each entrée.

€ 5 - beim Menü inklusive - included in the menu

4Eck-Pommes

4Eck fries

Geräuchertes Kartoffelgratin
Smoked potato gratin

Blattsalat mit gerösteten Nüssen
Leaf salad with roasted nuts

SÜSS GEHT IMMER

MICHEL'S WALDHALLA

Dreierlei von der 70,5 % Schokolade, Callebaut, Salzcrumble, Ettaler Rahm, Fichte, Kalamansi, Steinpilz, Tonkabohne, Amaranth-Kresse
€ 19

Michels Crazy Mushrooms trilogie from 70,5 % Callebaut chocolate, salt crumble, Ettal cream, pine, calamansi, porcini, tonka bean, Amaranth cress



ZWETSCHGENDATSCHI 4.0

Zwetschge, Butterstreusel, Umeboshi, Sake, Langpfeffer, Piment, Ingwer
17

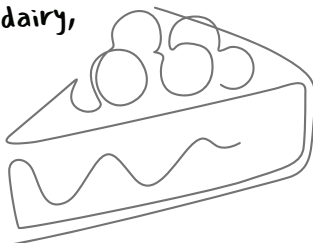
Plum cake 4Eck style plum, butter crumble, Umeboshi, Sake, long pepper, pimento, ginger



BIENENSTICH 4.0

Mandel, Griesener Waldhonig, Ettaler Rahm, Bergamotte, Tagetes
€ 18

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



MACARONS

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

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

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

SO EINKÄSE!

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!