

# 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 "Probiiergröße"  
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, Orange, Grapefruit, Tonic  
Campari, 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

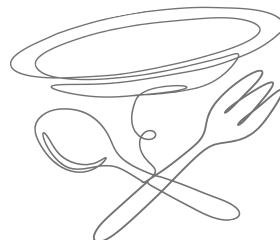
6 Stück  
Schalotten-Vinaigrette,  
Zitrone, Chesterbrot

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

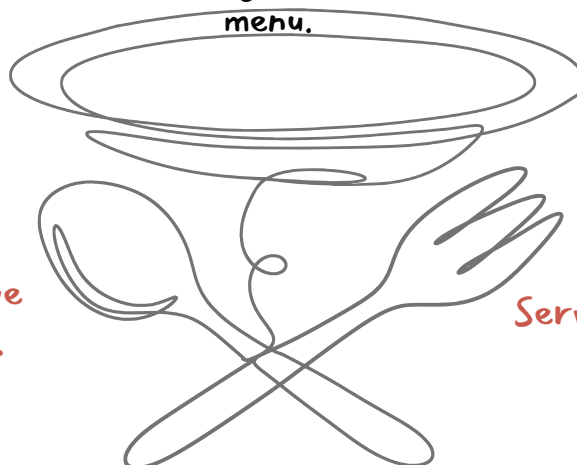
"Chefs Choice" 195  
6 Gänge "Best of" inklusive Aperero & Weinbegleitung  
6 courses "best of", aperero and wine pairing included

**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  
Dijon-Senf, lila Rettich, bunte Radieserl, Sauerteig  
€ 24

Beef tartar, local Charolais  
Dijon mustard, purple radish, colourful red radish,  
sourdough

**KURS NORD-SÜD**

Zander, Nordsee, Weißkraut, Sauerkraut, Sanddorn,  
Beurre Blanc, Südtiroler Speck  
€ 25

Pike perch, Northern sea, white cabbage, Sauerkraut, sea  
buckthorn, South Tyrol bacon

**JAPANISCHER GARTEN**

Seiden-Tofu, Feige, Miso, Yuzu, Sesam,  
Grüntee, Hibiskus, vegan  
€ 25

Silken tofu, fig, miso, yuzu, sesame, green tea,  
hibiscus, vegan

**SYLTER ROYAL AUSTERN**

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

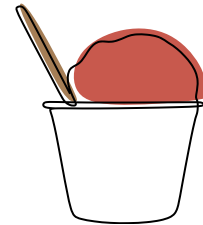
4 Sylt royal oysters, shallots vinaigrette, lemon  
Chestercheese pumpernickel

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.



# ZWISCHENDURCH EIN SÜPPCHEN

## 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

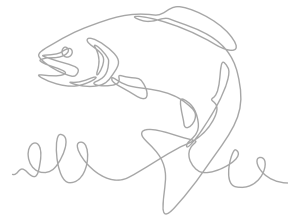
Pumpkin soup, oil & pits, coconut ice cream

## BOARISCHER BORSCHTSCHE

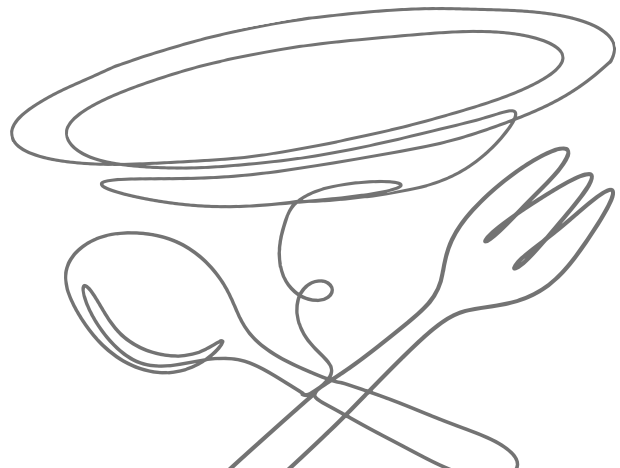
Walchensee-Renke, Rahm, rote & gelbe Beete,  
Nori-Blatt

€ 18

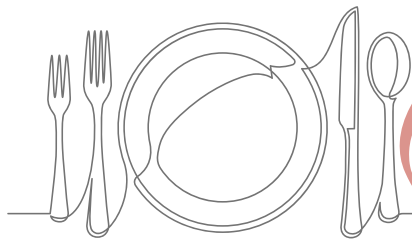
Fish stew  
local white fish, cream, red & yellow beets,  
Nori alg leaf



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



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

## 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, Sellerie

€ 52

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



## REH, HEIMATWILD

Rücken, Nuss-Crumble, Steckrübe, Birne, Parmesan,  
schwarze Walnuss

€ 54

Local back of venison  
nut crumble, turnip, pear,  
Parmesan cheese, black walnut

## TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner

Dijon-Senf, lila Rettich, bunte Radieserl, Sauerteig,  
gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger

€ 42

Beef tartar, local Charolais  
Dijon mustard, purple radish, colourful red radish,  
sourdough, baked local Onsen egg, Boanegger farm

## HEILBUTT, WILDFANG

konfiert, Kürbis, Bisque, Schnittlauch,  
Zimt, Zitronenmelisse

€ 52

#alibut, wild catch  
confit, pumpkin, bisque, chive, cinnamon,  
lemon balm

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



## BOARISCH WEISS-BLAU

Heumilch-Joghurt, Hofmolkerei zum Marx, Blaubeere, Zimt, Haselnuss aus dem Piemont, Zitrone  
18

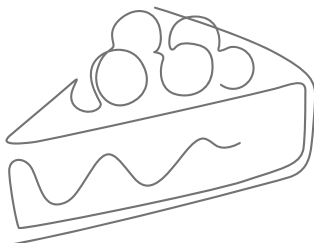
Hay milk yogurt, Marx farm dairy, blueberry, cinnamon, Piemont hazelnut, lemon



## ICH KANN NICHT MEHR

Espresso Martini  
Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso  
€ 16

I'm done!  
Espresso Martini  
Vodka, Kahlua, vanilla, espresso



## 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, Birne  
€ 17

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

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, Vin Santo oder Eiswein. Grundsätzlich gilt natürlich: Im 4 Eck gibt es keine "Regeln". Der eigene Geschmack und die persönlichen Vorlieben sind ausschlaggebend!