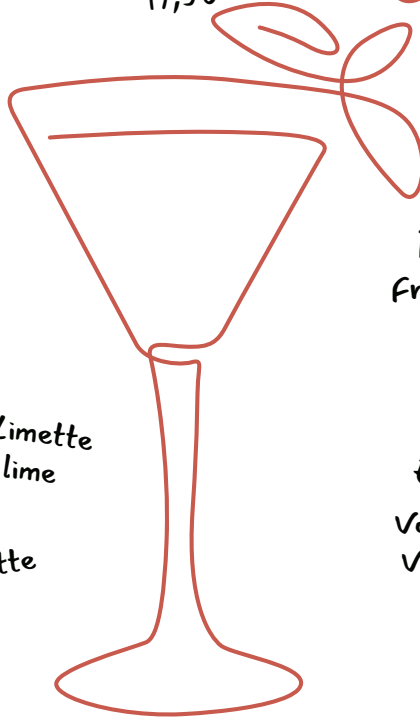


4ECK DRINKS DER WOCHE



KLASSIKER
Glas Champagner Haton & Filles
blanc / Rosé
Glass of champagne blanc / rosé
17,50

COCKTAILS



DRUNKEN ORANGE
Früchterumpunsch & Crémant
Fruit punch & Crémant
15

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

ESPRESSO MARTINI

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

USCHIS SPECIAL
Meersalz, Pink Grapefruit Tonic, Limette
Sea salt, pink grapefruit tonic, lime
15

WINTERSONNE

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

Campari, Orange, Grapefruit, Bergamotte Tonic
Campari, orange, grapefruit, bergamot, tonic
15

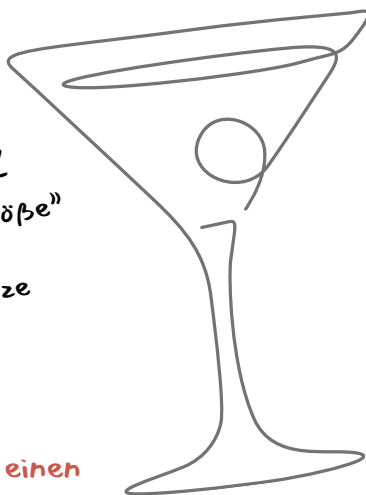
SPECIAL

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.



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

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

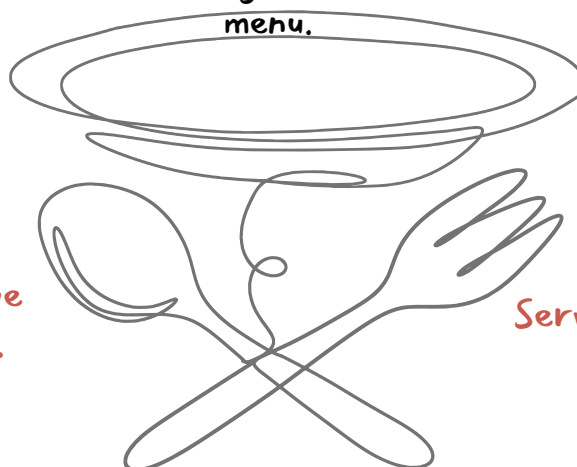
"Chefs Choice" 195
6 Gänge "Best of" inklusive Aperero & Weinbegleitung
6 courses "best of", aperero and wine pairing included

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

PLATZFISCH, SAIBLING

fermentiert, Spitzkohl, Rettich, Estragon, Apfel,
Forellenkaviar, Kirschholz
€ 25

Local char, Platzfisch fishery
fermented, cabbage, radish, tarragon, apple,
trout caviar, cherry wood

JAPANISCHER GARTEN

Seiden-Tofu, Feige, Miso, Yuzu, Sesam,
Grüntee, Hibiskus, vegan
€ 22

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

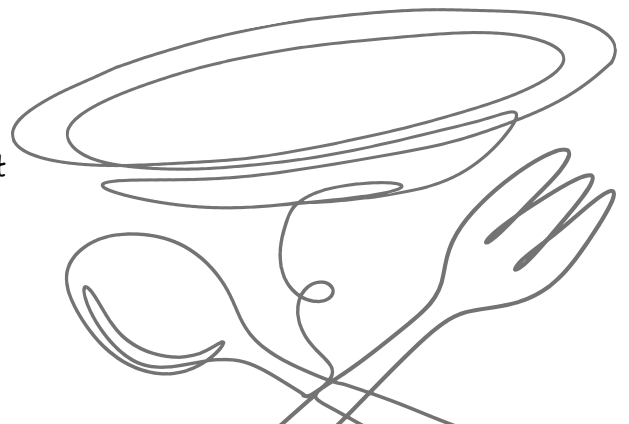


Warum ein "Eis" zwischendurch?

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.

Why an "ice cream" in between?

Sorbets, often combined with alcohol, are often served as an intermediate course in a multi-course meal as they stimulate digestion and reduce the feeling of satiety. They also serve to neutralize between courses.



ZWISCHENDURCH WAS WARMES



FLOWERPOWER

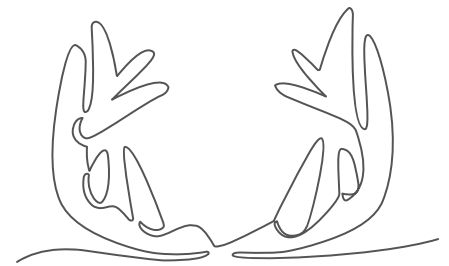
Blumenkohl, Rahm, Salzzitrone, Passionsfrucht
€ 22

Cauliflower, cream, salted lemon, passion fruit

KERSTINS FAVORITE

Thai Curry Suppe
Soba-Mudeln, Gemüse, Hoisin, Edamame, **vegan**
€ 16

Thai Curry soup
Soba noodles, vegetables, Hoisin, edamame,
vegan



WILD KRAFT

Wild Consommé, Enten-Ravioli
Geflügelhof Lugeder
Cranberry, Kumquat, Yuzu
€ 19

Venison consommé, duck ravioli
Lugeder poultry farm
cranberry, kumquat, yuzu



K&K - ROYALER GENUSS

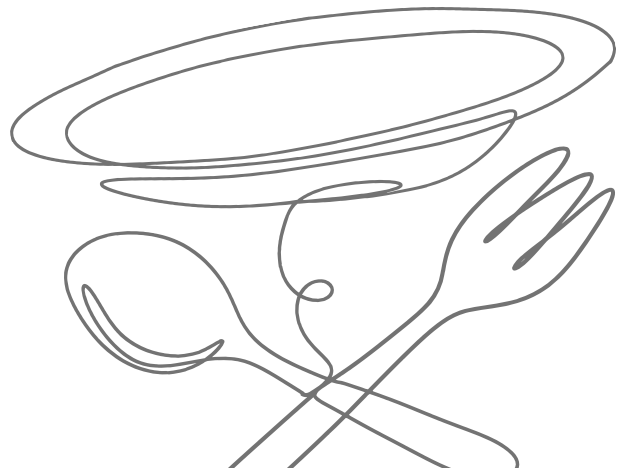
Krustentier-Bisque, Kaisergranat, Brot,
Kartoffel, Yuzu, Kümmel
€ 18

Fish stew
Crustacean bisque, langoustine, bread,
potato, yuzu, caraway

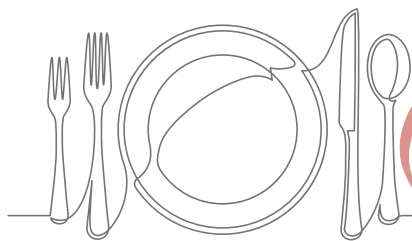
HeimatWild ist schon seit längerer Zeit ein zuverlässiger Partner des 4Ecks und ein Garant für höchste Qualität.

Das Wild stammt aus den Tiroler und bayerischen Voralpen und auf Nachhaltigkeit wird beim HeimatWild größter Wert gelegt. Das ganze Tier wird verarbeitet, nichts wird weggeworfen und dafür kooperiert man mit heimischen Handwerksbetrieben für Schuhe, Kleidung oder Dekoration. Heimatwild steht für Verantwortung und Bewusstsein.

HeimatWild has been a reliable partner of 4Eck for a long time and a guarantee of the highest quality. The game comes from the Tyrolean and Bavarian foothills of the Alps and HeimatWild attaches great importance to sustainability. The whole animal is processed, nothing is thrown away and we cooperate with local craft businesses for shoes, clothing or decoration. Heimatwild stands for responsibility and awareness.



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, Tegernseer Bergkäse

€ 39

Caramelle pasta

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

A HOIBS HENDL

Stubenküken, Geflügelhof Lugeder,
Brust, Flügel, Schenkel,
Karotte, Karamell, Piemonteser Haselnuss,
Physalis, Szechuan Pfeffer

€ 52

Poussin, Lugeder poultry farm,
breast, wing, thigh,
carrot, caramel, Piemont hazelnut,
physalis, Szechuan pepper



HIRSCH, HEIMATWILD

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

€ 54

Local back of deer,
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

SKREI, WILDFANG

Linsen, Lauch, Zitronengras, Kokos,
Ingwer, Koriander, Ettaler Joghurt, Minze

€ 49

Winter cod, wild catch
lentils, leek, lemon grass, coconut,
ginger, coriander, yogurt - Ettal dairy, mint

Zu jeder Hauptsache eine Nebensache.

Please choose a side for each entrée.

€ 5 - beim Menü inklusive - included in the menu

4Eck-Pommes
4Eck fries

Kartoffeldrillinge, Rosmarin, schwarzer Knoblauch
Potatoes, rosemary, black garlic

Blattsalat mit gerösteten Nüssen
Leaf salad with roasted nuts

SÜSS GEHT IMMER

MUNTERMACHER

Weißer Schokolade, Kaffee, Baiser, Chili,
Amarant, Birne, Estragon

€ 19

Wake-up call

White chocolate, coffee, meringue, chili,
amaranth, pear, tarragon



MACARONS

Zitronen, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell,
Vanille, Himbeere

€ 18

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

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

ECHT SCHAF!

Schafskäse & Joghurt
grüne Tomate, Balsamico, Hafer

€ 17

sheep cheese & yogurt
green tomato, balsamico, oat



ALLES AUSSERGEWÖHNLICH

Topinambur, Schokolade, Apfel, Karamell,
Kalamansi

18

Everything but ordinary

Topinambur, chocolate, apple, caramel,
calamansi

ICH KANN NICHT MEHR

Espresso Martini
Vodka, Kahlua, Vanille, Espresso

€ 16

I'm done!

Espresso Martini
Vodka, Kahlua, vanilla, espresso

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!

In the classic menu sequence, you enjoy a coffee after the meal (in summer it can also be the cool and alcoholic version of an espresso martini). For dessert, choose a dessert wine such as: B. Sauternes, VinSanto or ice wine. Basically, of course, there are no "rules" at 4Eck. Your own taste and personal preferences are crucial!