

4ECK DRINKS DER WOCHE



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

MOCKTAILS

FRÜHLING IM GLAS

Gurke, Basilikum, Limette, Rhabarber
Cucumber, basil, lime, rhubarb
14,50

USCHIS SPECIAL

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

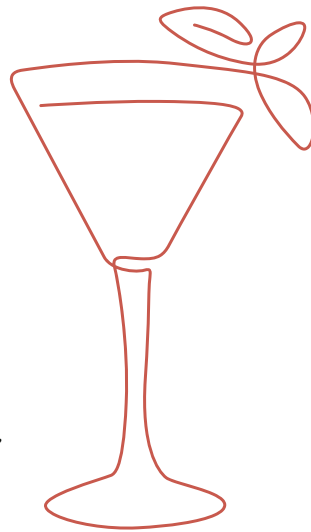
HASIS LIEBLING

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

SPECIAL

TRISDI COCKTAIL

3 Überraschungen in "Probiergröße"
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.



RHABARBER-SPRIZZ

"mit oder ohne"

Rhabarber, Crémant oder alkoholfreier Sekt, Vanille
Rhubarb, Crémant or non-alcoholic sparkling, vanilla

16

COCKTAILS

DRUNKEN ORANGE

Früchterumpunsch, Crémant, Soda
Fruit punch, Crémant, soda
15

ESPRESSO MARTINI

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

GLETSCHEREIS

Zugspritz, Bergamotte, Tonic,
Grapefruit
Zugspritz apero, bergamot,
tonic, grapefruit
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

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 89
3 Delicacies

4 Köstlichkeiten 109
4 Delicacies

5 Köstlichkeiten 129
5 Delicacies

"Chefs Choice" 199
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 € 5.

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 € 5 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

ZUERST,
VORWEG +
ZWISCHENDURCH



TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner
Bärlauch, Spargel, Olive, Kapern, Knäckebrot,
Salz-Zitrone

€ 24

Beef tartar, local Charolais
wild garlic, asparagus, olive, capers, crisp bread,
salt lemon

PLATZFISCH, SAIBLING

gebeizt, gebläut
Orange, Pfeffer, Fenchel, Meerrettich,
Radieschen, Buttermilch, Fenchel-Tempura

€ 25

Local char, Platzfisch fishery
graved, flamed
orange, pepper, fennel, horseradish, red radish,
buttermilk, fennel tempura

WEISSES GOLD

Weißer Spargel, grüner Spargel, Kirschtomate,
Olivenöl, Essig, Bärlauch, Tomate, **vegan**

€ 23

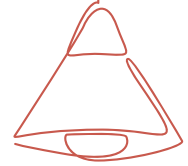
White gold
white asparagus, green asparagus, cherry tomato,
olive oil, vinegar, wild garlic, tomato, **vegan**

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

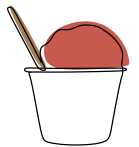
Zitrone-Basilikum - lemon basil
Blutorange - blood orange
schwarze Johannisbeere - black currant
Passionsfrucht - passion fruit

Eiscreme, Joghurt - yogurt ice cream

pur / pure € 4

mit Vodka / with vodka € 9

mit Champagner / with champagne € 12

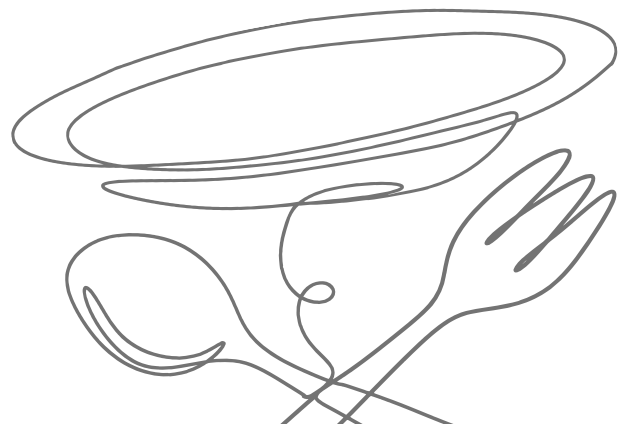


Warum ein "Eis" zwischendurch?

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.



ZUERST, VORWEG + ZWISCHENDURCH

KERSTINS FAVORITE

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

Thai Curry soup
Coconut, soba noodles, vegetables, Hoisin,
edamame, **vegan**

FLUGLINIE SÜD

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

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

K&K - ROYALER GENUSS

Krustentier-Bisque, Kaisergranat, Brot,
Kartoffel, Yuzu, Kümmel
€ 22

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

OSTEREI

Farchanter Onsen-Ei, Morchel, Tagliarini,
Gurke, Zucchini, Steinpilz, Ettaler Rahm,
Perigord-Trüffel

€ 29

als Hauptgang / entrée € 44

Easter egg

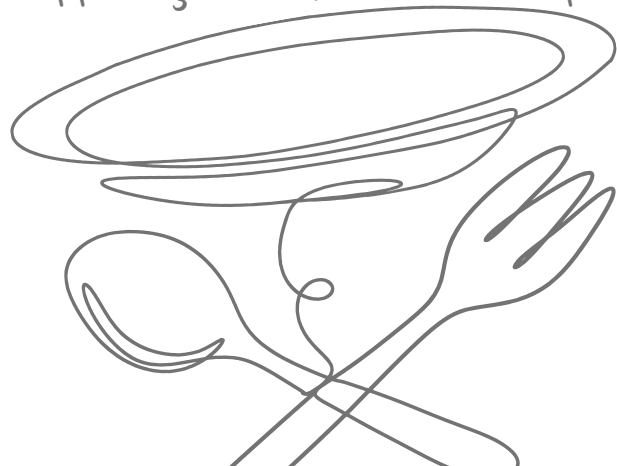
local Onsen egg, morel, pasta, cucumber,
zucchini, porcini, Ettal cream, Perigord truffle

Die Hühner vom "Boanegger" in Farchant werden umwelt- und verbraucherfreundlich in Hühnermobilen gehalten, das heißt sie haben rund um die Uhr genügend Platz im Innenraum und zusätzlich können sie sich tagsüber beliebig im grünen Außenbereich bewegen.

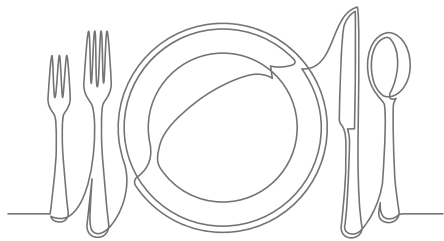
Durch das Versetzen der Ställe steht den Hühnern immer eine frische Auslauffläche zur Verfügung, da sie sich von Natur aus nicht zu weit vom Stall entfernen.

Diese Haltungsform entspricht den natürlichen Bedürfnissen eines Huhnes.

The chickens at the "Boanegger" farm in Farchant are kept in environmentally and consumer-friendly mobile chicken coops, meaning they have ample indoor space around the clock and can also roam freely in the green outdoor area during the day. By moving the coops, the chickens always have access to fresh outdoor space, as they naturally don't stray too far from the coop. This type of farming meets the natural needs of a chicken.



HAUPTSACHEN UND NEBENSACHEN



HEISS AUFREIS

Acquerello Risotto, Waldbeeren, Parmesan,
Kokos, Limette, Chili
€ 39

als Vorspeise / starter € 22

Acquerello Risotto, wild berries, Parmesan cheese,
coconut, lime, chili

A HOIBS HENDL

Stubenküken, Geflügelhof Lugeder,
Brust, Flügel, Schenkel,
Karotte, Karamell, Haselnuss, Physalis, Pfeffer
€ 49

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



WERDENFELSER LAMM

Rücken, Hofmetzgerei Lechner, Farchant
Kartoffel, Bärlauch, Knoblauch, Griesner Honig,
Chorizo, Spitzpaprika, Biquinho
€ 53

Local back of lamb, farm butcher Lechner
potato, wild garlic, garlic, Griesen honey,
chorizo, pointed peppers, biquinho

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Bärlauch, spargel, Olive, Kapern, Knäckebrot, Salz-Zitrone
gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger
€ 48

Beef tartar, local Charolais
wild garlic, asparagus, olive, capers, crisp bread, salt lemon
baked local Onsen egg, Boanegger farm

MEERESGARTEN

Wolfsbarsch, Beurre Blanc, Rose, Rhabarber, Kohlrabi, Tomate,
Brunnenkresse, Rettich, Erbse
€ 53

Sea bass, beurre blanc, rose, rhubarb, turnip cabbage, tomato, cress,
radish, pea

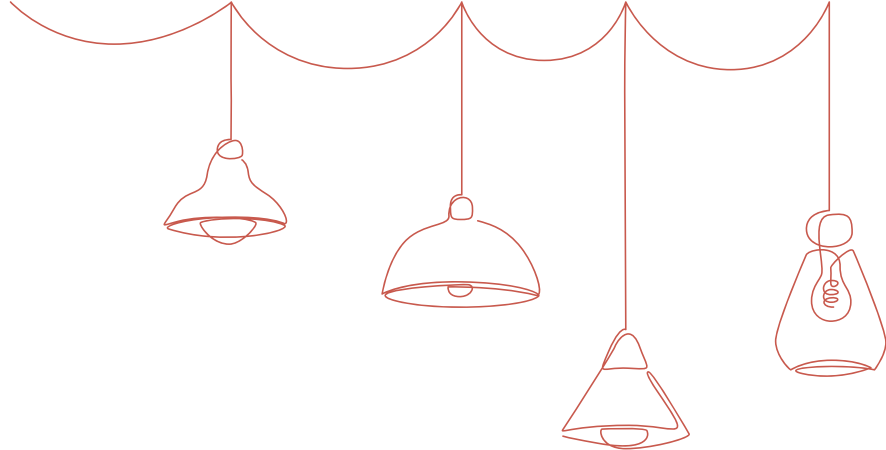
Zu jeder Hauptsache eine Nebensache.
Please choose a side for each entrée.
€ 7 - beim Menü inklusive - included in the menu

4Eck-Pommes - 4Eck fries
...auf Wunsch mit Trüffel- oder Zitronen-Mayonnaise € 2
...on demand with truffle or lemon mayonnaise € 2

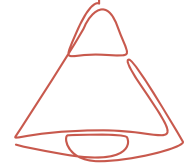
Kartoffeldrillinge, Rosmarin, schwarzer Knoblauch
Potatoes, rosemary, black garlic

Blattsalat mit gerösteten Nüssen
Leaf salad with roasted nuts

Spargelgemüse - asparagus



SÜSS
GEHT IMMER



APPLEY EVER AFTER

Grüner Apfel, Matcha-Cheesecake, Baiser,
Himbeere x 3, Kokos
€ 19
Green apple, Matcha cheese cake, meringue,
raspberry x 3, coconut



MACARONS

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

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

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

SCHATZKÄSTCHEN

Weißer Schokolade, Yuzu, Griesener Honig,
Pistazie, dunkle Schokolade, Erdbeere,
Hollunderblüte
€ 23



YANNICK'S KÄSEFONDUE

Gruyere, "B'onders & guad" Brot,
Zwiebelgewächse, Bärlauch, Orange, Pfeffer,
Puntarelle, Sesam, Wasabi
€ 21

Yannick's cheese fondue
Gruyere cheese, local bread, bulbous plants, wild
garlic, orange, pepper, puntarella, sesame,
wasabi

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!