4ECK DRINKS

COCKTAILS

KLASSIKER

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

MOCKTAILS

BERRY CHRISTMAS!

Earl Grey, Johannisbeere, Orange, Chai
Earl Greay, black currant, orange, Chai
15

USCHIS SPECIAL

Meersalz, Pink Grapefruit Tonic, Limette
Sea salt, pink grapefruit tonic, lime
16

SPICY

Chaitee-Sirup, Orange, Limette, Ingwerbier
Chai tea syrup, orange, lime, ginger beer
14

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.

Why do we drink an aperitif?
The drink is meant to stimulate the appetite and bridge the gap until the appetizer. It's also a kind of "arrival"; with the first drink, you distance yourself from everyday life and begin the evening's enjoyment.

ESPRESSO MARTINI

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

FROZEN PALOMA

Grapefruit, Pfefferminz, Soda, Crémant, Zitrone
Grapefruit, peppermint, soda, Crémant, lemon
15

PINKY

Rosenblüte, Gin, Crémant, Hibiskus
Rose petal, Gin, Crémant, hibiscus
15

VERGISS GIN TONIC

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

CHRISTMAS CAMPARI

Campari, Zitrone, Zucker, Kirsche, Zimt
Campari, lemon, sugar, cherry, cinnamon
15

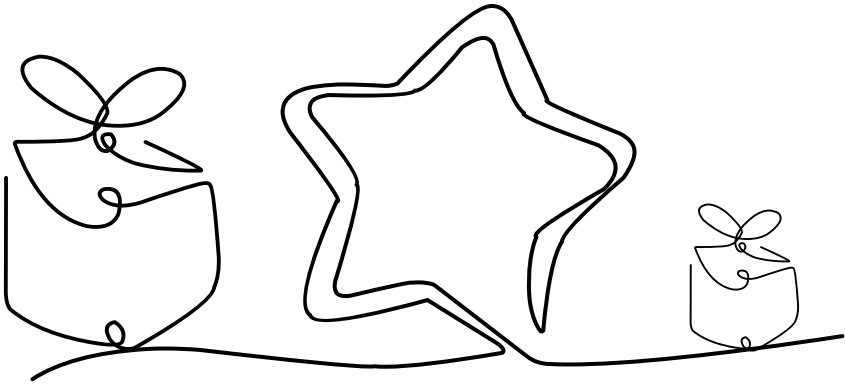
SPECIAL

TRIS DI COCKTAIL

3 Überraschungen in "Probiergröße" mit oder ohne Alkohol
3 surprise drinks in tasting size with or without alcohol
18

SPEISEKARTE
4ECK

BESONDERE SCHMANKERL



WINTERTRÜFFEL
WINTER TRUFFLE

...add on zu allen Gerichten
...add on for every dish
€ 4 / g

SYLTER ROYAL AUSTERN

6 Stück
Schalotten-Vinaigrette,
Zitrone, Chesterbrot

6 oysters
shallots vinaigrette, lemon
Chestercheese pumpernickel
38

PRUNIER ST. JAMES KAVIAR

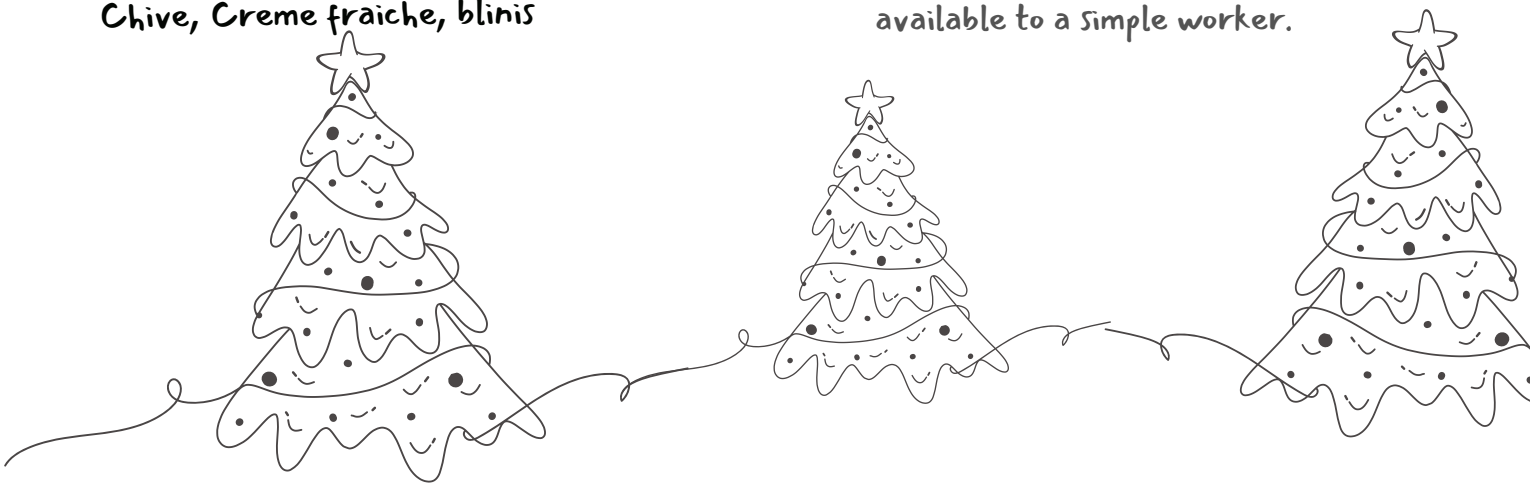
Dose 30 g – 119
Schnittlauch, Creme fraiche, Blinis
Chive, Creme fraiche, blinis

Aus der Gastronomie 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.

From the history of gastronomy...

It used to be customary for guests to leave a small sip in the bottle when serving very expensive, high-quality wines. This custom was intended to give the server the opportunity to taste and evaluate the wine, as they were expected to provide advice in this regard, but the financial means for such fine wines were often not available to a simple worker.



MIX + MATCH DAS 4ECK-WUNSCHMENÜ

Stellen Sie sich aus den nachfolgenden Speisen Ihr individuelles Menü zusammen.
Sie wählen immer einen Hauptgang & weitere Gänge.

Create your individual menu from the following items.
You always choose an entrée & other courses.

3 Köstlichkeiten 3 Delicacies	89
4 Köstlichkeiten 4 Delicacies	109
5 Köstlichkeiten 5 Delicacies	129
"Chefs Choice" 6 Gänge "Best of'" inklusive Apero & Weinbegleitung 6 courses "best of", apero and wine pairing included	199

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. Couvert fee á la carte: € 5

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
Wintertrüffel, Parmesan, Eigelb, Schwarzwurzel, Brombeere, Knoblauch
€ 26
Beef tartar, local Charolais
winter truffle, Parmesan cheese, egg yolk, salsify, blackberry, garlic

PLATZFISCH FORELLE

geräuchert und geflämmt,
Granatapfel, Grünkohl, Buchweizen, Joghurt vom Marx
€ 24
Trout, Platzfisch fishery
smoked & flamed,
pomegranate, cale, buckwheat, Marx yogurt

DIE FEIGE KICHERERBSE

Feige, Kichererbse, Austernpilze, Käferbohnen, Mandeln, Reis, Curry, Vanille
vegan
€ 23
Fig, chickpeas, oyster mushrooms, beetle beans, almonds, rice, curry, vanilla
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
Erdbeere – strawberry

Eis – ice cream:
Mascarpone-Tonkabohne – Mascarpone tonka bean
Salzkaramell – salted caramel
Vanille – vanilla

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, Karotte, Hoisin, Edamame, vegan
€ 18

Thai Curry soup
Coconut, soba noodles, carrot, Hoisin, edamame, vegan

HOPFEN & HALM

4erlei Petersilie, Karamell, Bierteig vom Garmischer Brauhaus, Boskop Apfel
€ 19

4 x parsley, caramel, beer dough Garmisch brewery, Boskop apple

ZWISCHEN-ZWIEBEL

Zwiebelsuppe mal anders, Rinderconsommé, Zwiebelgebäck, Speck, Ettaler Bergkäse
€ 24

Onion soup different, beef consommé, onion pastry, bacon, Ettal mountain cheese

WERDENFELSER LAMM, TATAKI

Sellerie, karamellisiert, Zwiebel, Chili-Limette, Ponzu, Reispapier
€ 25

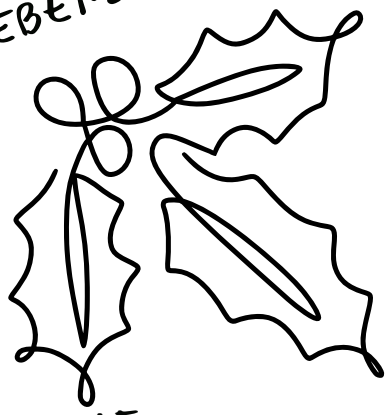
Local lamb, Tataki, caramelized, onion, chili lime, Ponzu, rice paper

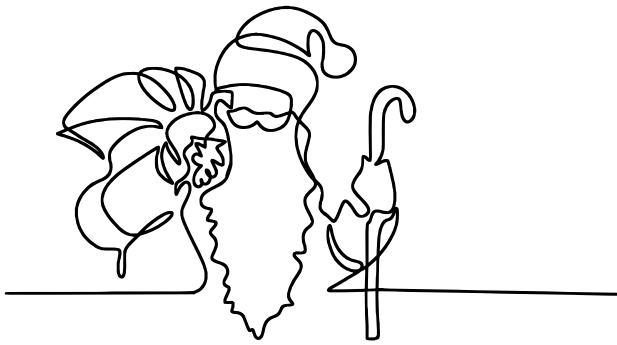
Gut zu wissen...

Wie stelle ich mir am besten mein Menü zusammen? Also, im 4Eck gibt es da keine Regeln, man darf wie man mag – aber als kleinen Anhaltspunkt hier, was Knigge dazu sagt: Die ursprüngliche, klassische Menüfolge kam aus Frankreich und bestand aus 14 Gängen. Kaffee wurde früher nicht einbezogen, bildete aber bei jeder Speisefolge auch außerhalb der Tafel den Abschluß.
Die (heutige) klassische Menuefolge besteht aus weniger Gängen: Amuse gueule (Gruß aus der Küche), kalte Vorspeise, Suppe, warme Vorspeise (oder Zwischengericht), Fisch oder Krustentiere, Sorbet, Hauptgang, evtl. mit einer Sättigungsbeilage, warmes Dessert, Käse und/oder Obst, kaltes Dessert, Mocca und/oder Digestif oder auch Kaffee in jeder Form.
Die Anzahl der Gänge kann beliebig zusammengestellt werden, die Reihenfolge sollte jedoch eingehalten werden.

How do I best put together my menu?
Well, at 4Eck, there are no rules; you can do as you like. But as a little guideline, here's what etiquette expert Knigge says: The original, classic menu sequence came from France and consisted of 14 courses. Coffee wasn't included in the original menu but concluded every meal, even outside of formal dining. The (today's) classic menu sequence consists of fewer courses: Amuse-bouche (greeting from the kitchen), cold appetizer, soup, hot appetizer (or intermediate course), fish or shellfish, sorbet, main course, possibly with a side dish, hot dessert, cheese and/or fruit, cold dessert, mocha and/or digestif, or coffee in any form. The number of courses can be chosen freely, but the order should be followed.

HAUPTSACHEN UND NEBENSACHEN





TOLLE KNOLLE

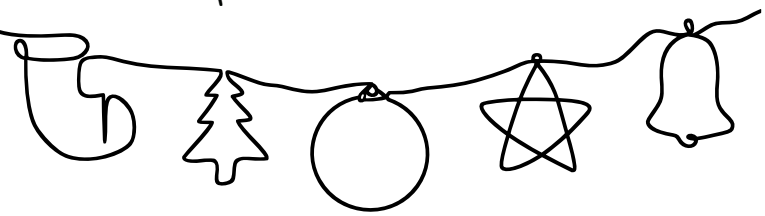
Sellerie im Salzteig gebacken,
schwarze Walnuss, Sellerie-Jus, Schnittlauch,
Sesam, Yuzu, Togarashi, Steinpilz – vegan
€ 43

Celery, baked in salt dough
black walnut, celery gravy, chive, sesame,
yuzu, Togarashi, porcini – vegan

HEIMATWILD

Rücken und Zunge, Lorbeer, Krause Glucke,
Piemonteser Haselnuss, fermentierte
Wildheidelbeere
€ 56

Local venison, back and tongue, laurel,
cauliflower mushroom, Piemont hazelnut,
fermented wild bluebeeries



KALBSBACKERL

Hofmetzgerei Lechner, Farchant
Oxalis, Hopfenspargel, Polenta, Kirsche, Dunkelbierjus
€ 54

Veal cheeks, farm butcher Lechner, Farchant
Oxalis, hop asparagus, Polenta, cherry, dark beer gravy

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner
Herbsttrüffel, Parmesan, Eigelb, Schwarzwurzel,
Brombeere, Knoblauch, gebackenes Farchanter Onsen-Ei,
Boanegger
€ 48

Beef tartar, local Charolais
Autumn truffle, Parmesan cheese, egg yolk, salsify,
blackberry, garlic,
baked local Onsen egg, Boanegger farm

WINTER-UMAMI

Kabeljau, Muskatkürbis, Steirisches Kernöl, Birne,
Ingwer-Katsuobushi, Muskatblüte
€ 52

Cod fish, nutmeg pumpkin, Austrian pits oil, pear,
ginger katsuobishi, nutmeg blossom

Wenn der Hunger groß ist: Zur Hauptsache eine Nebensache. € 7
Really hungry? Please choose a side for your entrée. € 7

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

Linsen-Risotto, coriander, Stachelbeere
Lentils Risotto, coriander, gooseberry

Blattsalat mit gerösteten Nüssen
Leaf salad with roasted nuts

SÜSS GEHT IMMER

MACARONS

Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell, Vanille, Himbeere

€ 18

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

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

BLATTWERK

Zimt, Kürbis, Birne, Rumfrüchte, Schokolade, Laub

€ 19

Cinnamon, pumpkin, pear, rum fruit, chocolate, leaves

VON DEN BLAUEN BERGEN...

Tegernseer Blauberger Käse, Traube, Estragon, Schokolade, Knäckebrot, Amaranth, Grießner Honig

€ 21

Tegernsee cheese "blue mountains", grape, tarragon, chocolate, crisp bread, Amaranth, Grießen honey

GARMISCHER GOLDCREME

Bier Panna Cotta, Garmischer Brauhaus Pumpernickel, Griesener Honig, Zwetschge, Hopfen

€ 23

Beer panna cotta with local beer, Pumpernickel bread, honey from Griesen, plum, hop

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!