

# 4ECK DRINKS



## MOCKTAILS

### CARAMEL CRUSH

Orange, Karotte, Karamell, Ginger Ale  
Orange, carrot, caramel, ginger ale  
15

### USCHIS SPECIAL

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

### MAGIC MANGO

Sanbitter, Spicy Mango, Orange,  
Mistelhai Tonic  
Sanbitter, spicy mango, orange,  
Mistelhai tonic  
15

### FRÜHLINGSGEFÜHLE

Lavendel, Himbeere, Veilchen  
Lavender, raspberry, violet  
15

## SPECIAL

### TRISDI COCKTAIL

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

## KLASSIKER

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

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.



## COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI

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

### SUMMERVIBES

Campari, Maracuja, Orange,  
Crémant  
15  
Campari, passion fruit, orange,  
Crémant

### VERGISS GIN TONIC

Ettaler Gin, Cucumis Gurke,  
Limette, Waldhonig  
Ettal Gin, Cucumis cucumber,  
lime, honey  
16

### 4ECK MULE

Alpin Gin #J Betz, Orange, Limette,  
Ingwer-Bier  
Alpine Gin #J Betz, orange, lime,  
ginger beer  
15

# SPEISEKARTE 4ECK

## BESONDERE SCHMANKERL

WINTERTRÜFFEL  
WINTER TRUFFLE

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

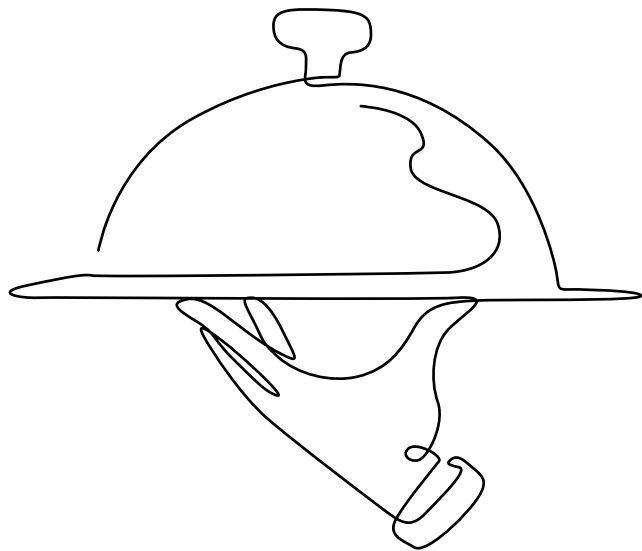
PRUNIER ST. JAMES  
KAVIAR

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

SYLTER ROYAL  
AUSTERN

6 Stück  
Schalotten-Vinaigrette,  
Zitrone, Chesterbrot

6 oysters  
shallots vinaigrette, lemon  
Chestercheese pumpernickel  
38

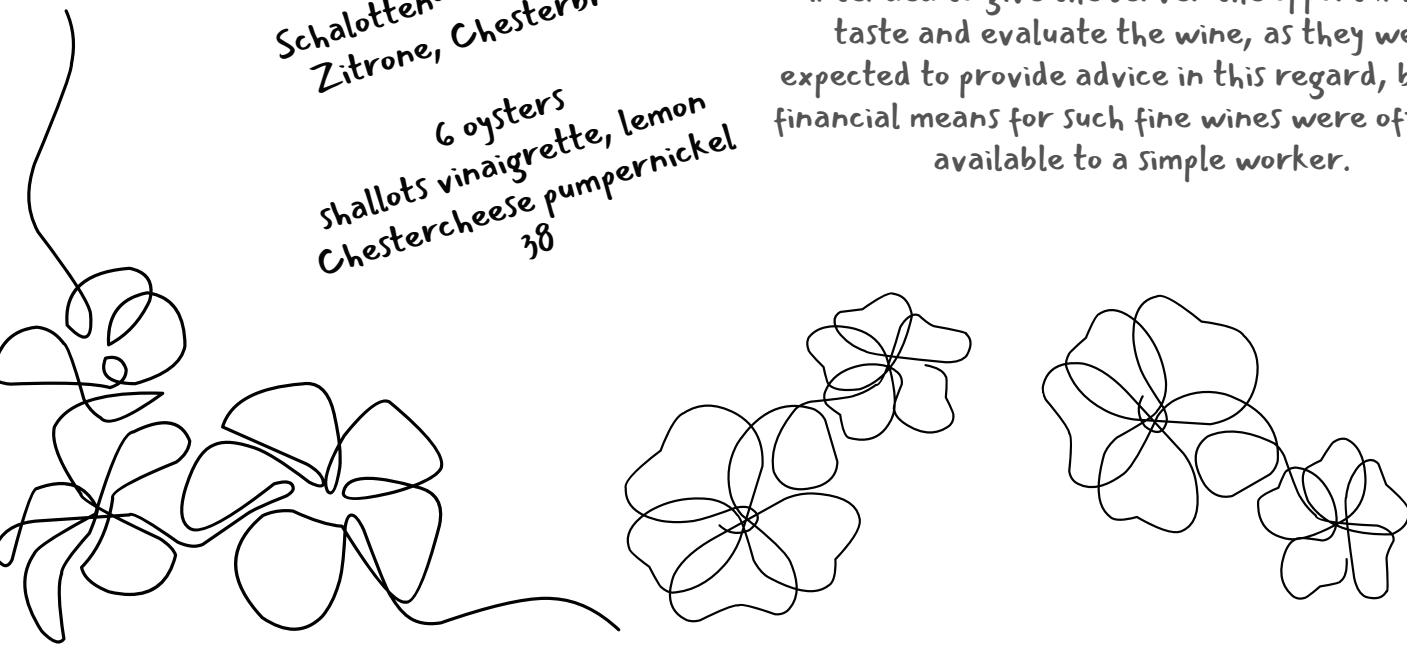


Aus der Gastronomie Historie...

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.

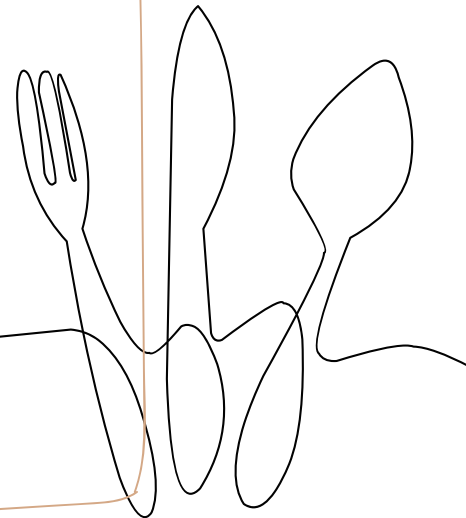
3 Köstlichkeiten  
3 Delicacies 89

4 Köstlichkeiten  
4 Delicacies 109

5 Köstlichkeiten  
5 Delicacies 129

"Chefs Choice" 199  
6 Gänge "Best of" inklusive Apero & Weinbegleitung  
6 courses "best of", apero and wine pairing included

WiFi: 4Eck Guest  
4444Guest\$2019



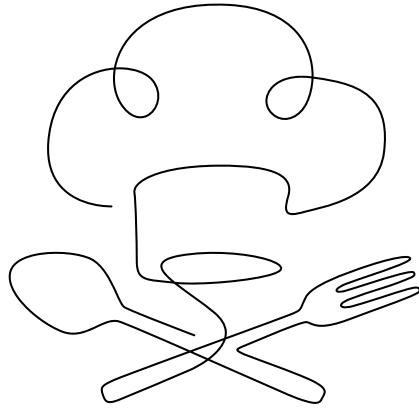
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, wenn der Hunger nicht so groß ist, einzelne Gänge zu bestellen, ein Hauptgang ist dabei immer zu wählen. Das in den Menüs enthaltene Couvert berechnen wir dabei mit € 5

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.

# ZUERST, VORWEG + ZWISCHENDURCH



## TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner  
Kartoffelrösti, Rettich, Petersilie, Joghurt,  
Parmesan, Amaranth  
€ 26

Beef tartar, local Charolais  
potato fritter, radish, parsley, yogurt, Parmesan  
cheese, amaranth

## NICHT SCHLECHT, DER HECHT

Hechtnockerl & Prunier Caviar  
Chutney Bitterblattsalat, Weißbrot, Orange, Curry,  
Hendl-Sud  
€ 26

Pike dumpling & Prunier caviar  
bitter leaf salad chutney, baguette, orange, curry,  
fried chicken gravy

## HASIS LIEBLING

Karotte x 4, Paranuss, Mandel, Koriander, Passepierre,  
Vadaouvan **vegan**  
€ 21

Bunnys favorite  
4 x carrot, brazil nut, almond, coriander,  
Passepierre algs, Vadaouvan, **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:

Salzkaramell - salted caramel  
Vanille - vanilla  
Schokolade - chocolate

pur / pure € 4

mit Vodka / with vodka € 9

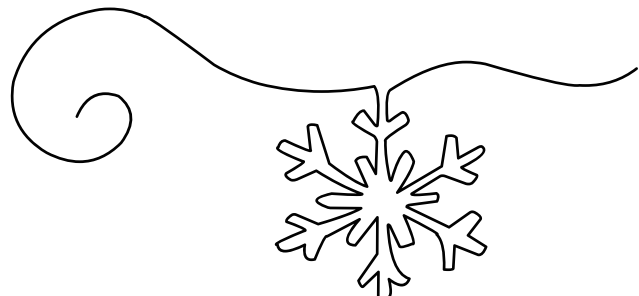
mit Champagner / with champagne € 12

### 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

## HEISSE MARONI

Maronencremesuppe, Taube, Aronia,  
Wintertrüffel, Tonka, Limette  
€ 22

Chestnut cream soup, pigeon, aronia,  
winter truffle, tonka bean, lime

## BOARISCHE BOUILLABAISSE

Platzfisch Saibling, Mittenwald, Krustentier,  
Gartenkresse, Puntarelle, Rouille  
€ 24

Bavarian Bouillabaisse  
local char, Platzfisch fishery, crustacean,  
garden cress, asparagus chicory, sauce rouille

## SURF & TURF

Kaisergranat & Kalbsterrine  
Rauke, Cajun, Sanddorn, Quitte  
€ 27

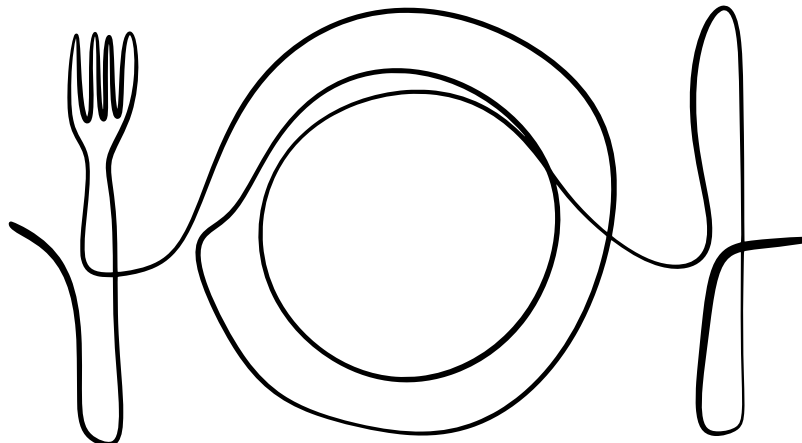
Langoustine & veal tureen  
rocket, Cajun, sea buckthorn, quince

## 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, Mokka 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



## AUSSERIRDISCHE KOHLKÖPFE

Kohlrabi, Maitaake, Pinienkern, Kaffir,  
Shio Koji, Umami-Tee - vegan  
€ 44

Turnip cabbage, Maitaake mushrooms, pine nut,  
Kaffir lime, Shio Koji, Umami tea - vegan

## SHORTTRIB

Hofmetzgerei Lechner, Farchant  
Chipotle, Roscoff-Zwiebel, Schnittlauch,  
Portwein, Brioche-Knochen  
€ 51

Shortrib, local farm butcher Lechner  
Chipotle, Roscoff onion, chives,  
port wine, brioche bone

## Gut zu wissen...

Schtschi ist eine in Osteuropa und besonders in Russland verbreitete Kohlsuppe. Charakteristisch für die Zubereitung ist die lange Garzeit bei geringer Hitze. Früher wurde die Suppe in Russland oft für viele Stunden in den Backofen gestellt, wo sie fertig garte. Wie andere osteuropäische Suppen hat Schtschi eine säuerliche Geschmacksnote, entweder durch das Sauerkraut oder durch den Zusatz von Salzlake oder saurer Sahne.

Shchi is a cabbage soup popular in Eastern Europe, particularly in Russia. A characteristic feature of its preparation is the long cooking time at low heat. In the past, the soup was often placed in the oven in Russia for many hours to finish cooking. Like other Eastern European soups, shchi has a sour flavor, either from the sauerkraut or from the addition of brine or sour cream.

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

Perlgraupen-Risotto, Quitte, Spinat  
Pearl barley risotto, quince, spinach

Blattsalat mit gerösteten Nüssen  
Leaf salad with roasted nuts

## KALB WELLINGTON

Hofmetzgerei Lechner, Morchel, Petersilie, Schinusbeere,  
Amalfi-Zitrone

Zubereitungszeit 10 - 15 Minuten.

€ 56

Local veal "Wellington", morel, parsley, pink pepper,  
Amalfi lemon

Preparation time 10 - 15 minutes.

## TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner  
Kartoffelrösti, Rettich, Petersilie, Joghurt, Parmesan,  
Amaranth, gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger  
€ 49

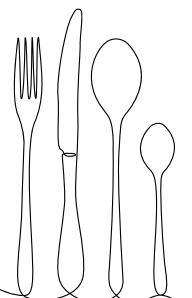
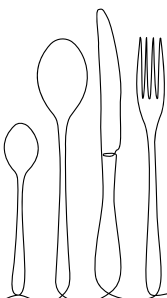
Beef tartar, local Charolais  
potato fritter, radish, parsley, yogurt,  
Parmesan cheese, amaranth,  
baked local Onsen egg, Boanegger farm

## ROTBARSCH, SCHTSCHI

gerösteter Acquerello Reis,  
Herbststrompete, Blumenkohl,  
Pilz-Garum

€ 52

Redfish, Shchi  
roasted Acquerello rice, autumn trumpet,  
cauliflower, mushroom garum



SÜSS

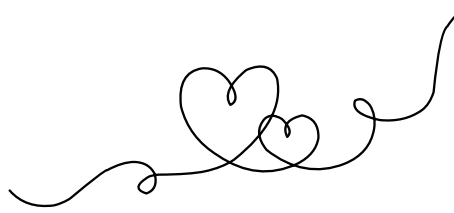
GEHT IMMER

### BANANAS!

Banane, Popcorn, Blaumohn, Whiskylikör  
Heiligenbergfeld, Karamell, Wildheidelbeere,  
Zartbitter Callebaut Schokolade

€ 19

Banana, popcorn, blue poppy seeds, local whisky liqueur  
(Heiligenbergfeld), caramel, wild blueberry,  
dark Callebaut chocolate



### MACARONS

Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell,  
Vanille, Himbeere

€ 18

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

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

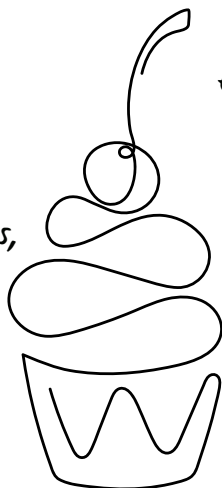


### APFELSTRUDEL 4.0

Apfel, Vanille, Strudelteig, Macadamia,  
Szechuan Pfeffer

€ 22

Apple, vanilla, strudel dough, Macadamia nuts,  
Szechuan pepper

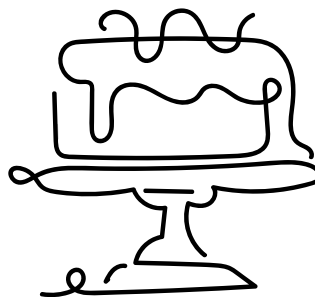


### KÄSEFONDUE

Ettaler Bergkäse, Röstbrot, Safran, Olivgurken,  
Kimchi, Goji-Beere

€ 22

Ettal mountain cheese, roasted bread, saffron,  
oliv cucumber, Kimchi, Goji berry



### 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!