

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,
Mistelhain Tonic
Sanbitter, spicy mango, orange,
Mistelhain tonic
15

FRÜHLINGSGEFÜHLE

Lavendel, alkoholfreier Sekt, Orange,
Rosmarin
Lavender, non-alcoholic sparkling,
orange, rosemary
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

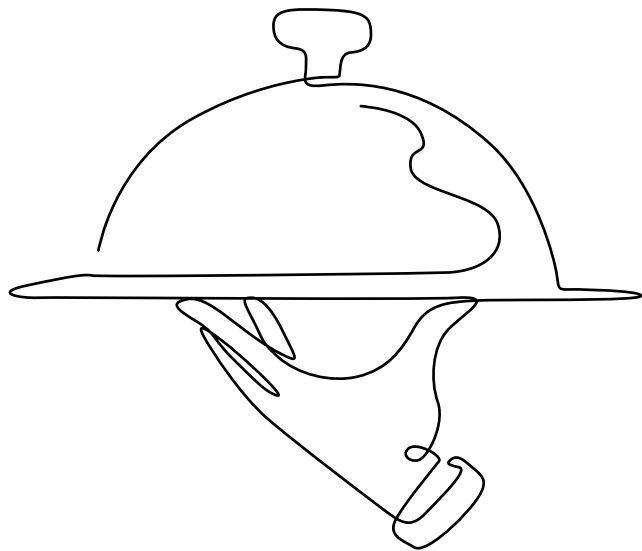
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR

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

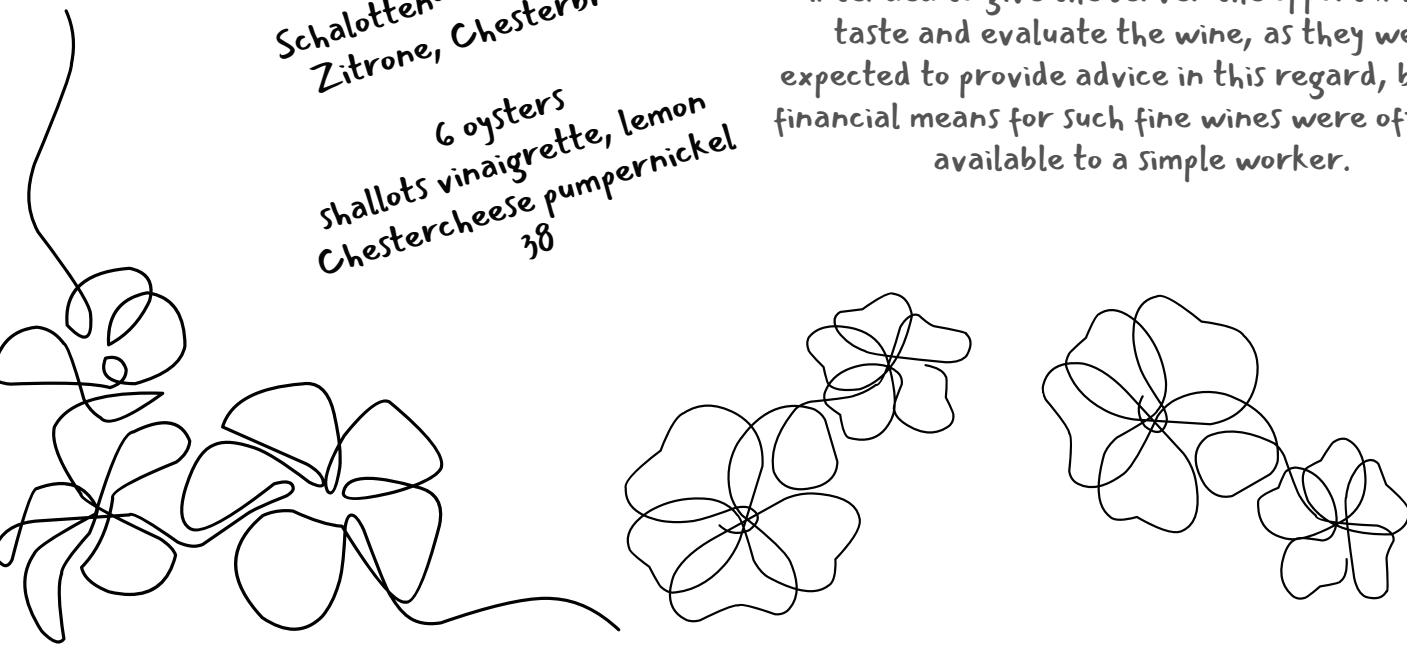


Aus der Gastronomie Historie...

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.

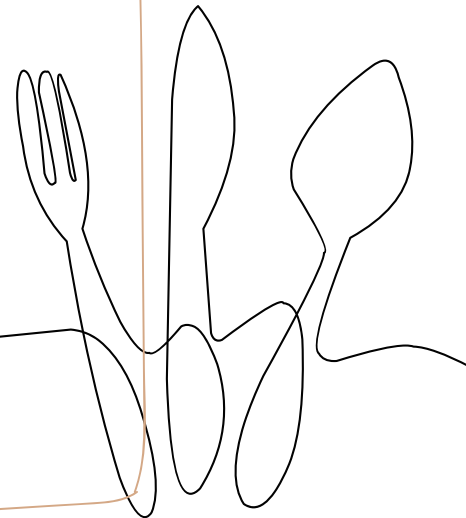
3 Köstlichkeiten
3 Delicacies 89

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



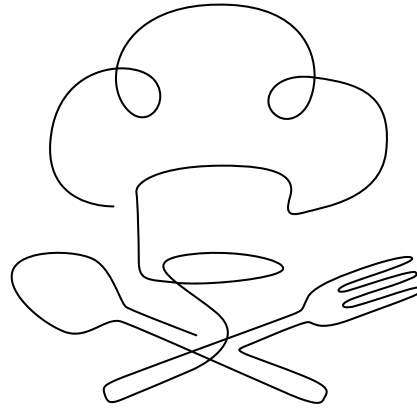
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, wenn der Hunger nicht so groß ist, einzelne Gänge zu bestellen, ein Hauptgang ist dabei immer zu wählen. Das in den Menüs enthaltene Couvert berechnen wir dabei mit € 5

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

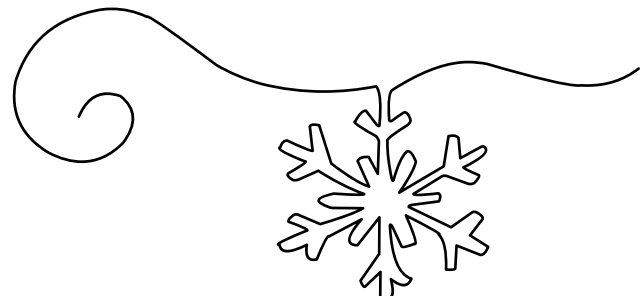
mit Champagner / with champagne € 12

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

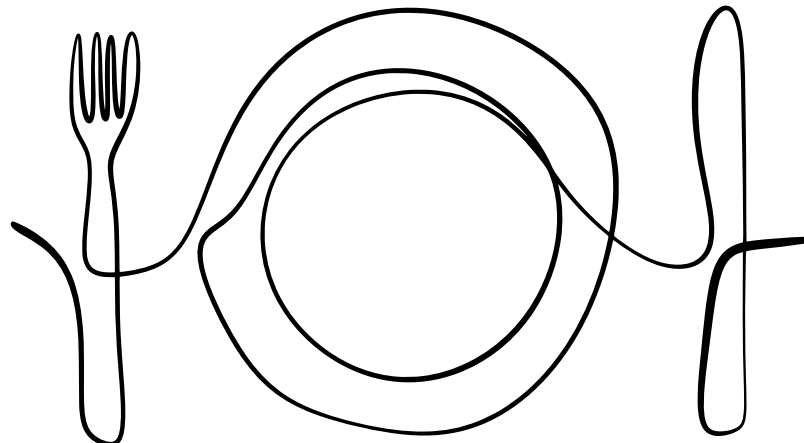
Langoustine & veal tureen
rocket, Cajun, sea buckthorn, quince

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

SHORTRIB

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

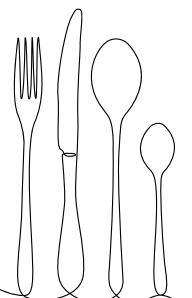
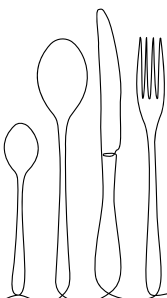
Beef tartar, local Charolais
potato fritter, radish, parsley, yogurt,
Parmesan cheese, amaranth,
baked local Onsen egg, Boanegger farm

ROTBARSCH, SCHTSCHI

gerösteter Acquerello Reis,
Herbststrompete, Blumenkohl,
Pilz-Garum

€ 52

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



SÜSS

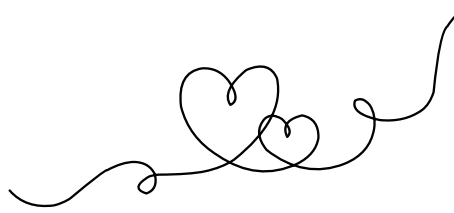
GEHT IMMER

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

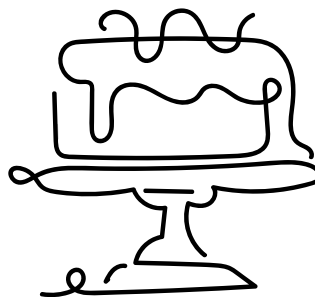
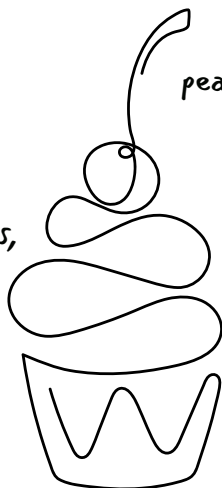
Apple, vanilla, strudel dough, Macadamia nuts,
Szechuan pepper

RACLETTE - RELOADED

Birne, Kartoffel, Brioche, Himbeer-Essig, Gurke,
Langpfeffer

€ 22

pear, potato, brioche, raspberry vinegar, cucumber,
pepper



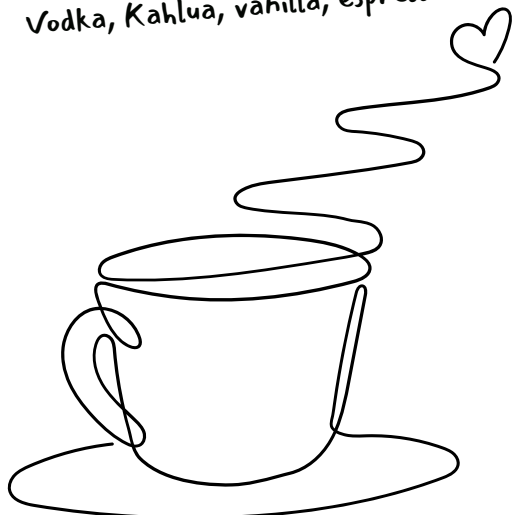
ICH KANN NICHT MEHR

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!