

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

Holunderblüte, Zitrone,
Kräuterlimonade, Vanille, Rhabarber
Elderflower blossom, lemon, herbal
lemonade, rhubarb, vanilla
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

WINTERSONNE

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

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

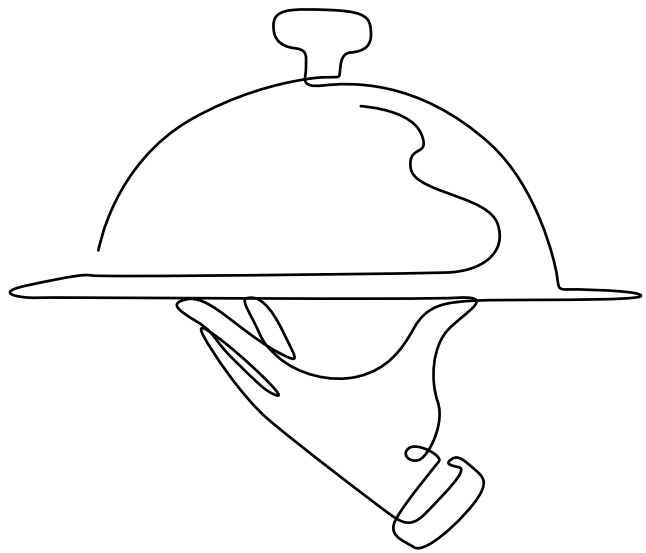
PRUNIER ST. JAMES KAVIAR

Dose 50 g - 168
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

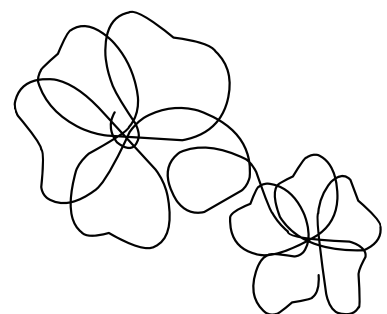
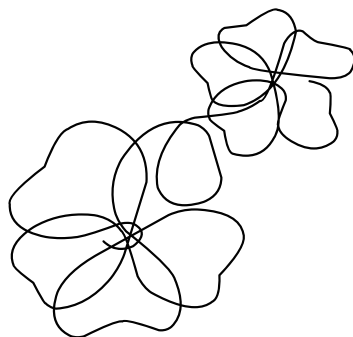


Aus der Gastronomie Historie...

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.

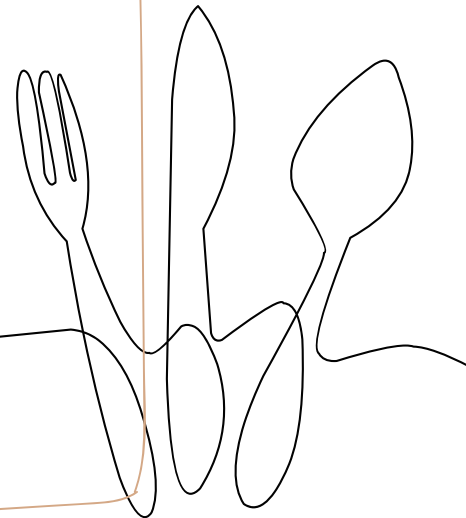
3 Köstlichkeiten
3 Delicacies 89

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



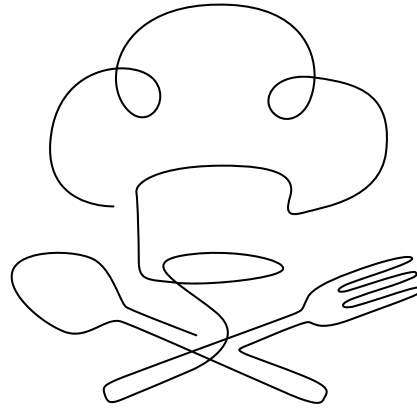
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, wenn der Hunger nicht so groß ist, einzelne Gänge zu bestellen, ein Hauptgang ist dabei immer zu wählen. Das in den Menüs enthaltene Couvert berechnen wir dabei mit € 5

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

TEUFLISCH GUT

Seeteufel & Lechners Chorizo
geräucherte Paprika, Burrata, Kirschtomate, Kapern,
Salsa verde
€ 26

Monk fish & Chorizo from Lechner (local butcher)
smoked pepper bell, burrata, cherry tomato,
caper, salsa verde

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
€ 26

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

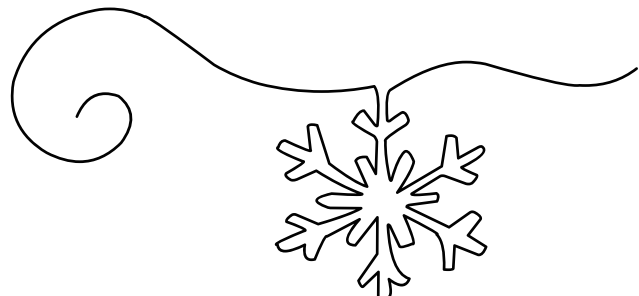
mit Champagner / with champagne € 12

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

BOANEGGERS ONSEN-EI

Schnittlauch, Kartoffel, Rhabarber,
fermentierte Gurke
€ 23

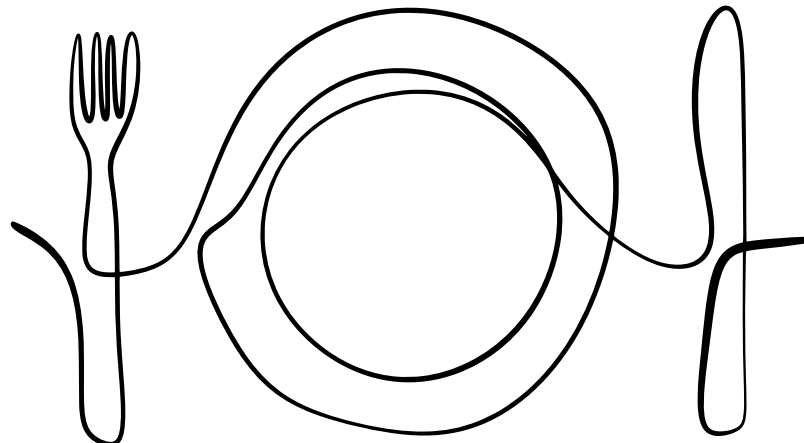
Onsen egg
chive, potato, rhubarb,
fermented cucumber

Gut zu wissen...

Unsere Eier kommen vom "Boanegger" in Farchant. Die Hühnerschar der Familie Krötz versorgt viele in der Region mit frischen Eiern von glücklichen Hühnern. Was oft als Werbeslogan gebraucht wird, trifft hier zu: Die boarischen Hendl wohnen quasi im Fünf-Sterne-Hotel: Mitten in der Natur in einem exklusiven Hühnermobil mit Bergblick, Sonnensegel und Sandstrand. Ein glückliches Huhn braucht frische Luft, die Möglichkeit, zu scharren, einen sauberen Rückzugsort und gute Verpflegung. Es muss sich frei bewegen dürfen, heißt es kann raus - muss aber nicht. All diese Kriterien sind beim Boanegger erfüllt - und wir finden, das passt zum 4Eck und man schmeckt es einfach auch!

Good to know...

Our eggs come from the "Boanegger" farm in Farchant. The Krötz family's flock of chickens supplies many in the region with fresh eggs from happy hens. What's often used as an advertising slogan is true here: the Bavarian hens practically live in a five-star hotel: right in the middle of nature in an exclusive mobile chicken coop with mountain views, a sunshade, and a sandy beach. A happy hen needs fresh air, the opportunity to scratch, a clean place to retreat to, and good food. It needs to be able to move around freely, meaning it can go outside—but doesn't have to. All these criteria are met at the Boanegger farm—and we think that fits perfectly with the 4Eck - and you can simply taste the difference!



HAUPTSACHEN UND NEBENSACHEN



ICH GLAUB ICH STEH IM WALD

Portobello x 4, Sauerampfer, Joghurt, fermentierte Moosbeere, Pumpernickel, **vegetarisch**
€ 44

Portobello mushroom x 4, sorrel, yogurt, fermented cranberry, Pumpernickel, **vegetarian**

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.

OSTERLAMM

Werdenfelser Lamm, Rücken & Nacken
Süßkartoffel, Limette,
Bärlauch-Gremolata, Avocado
€ 55

Local lamb, back & neck
sweet potato, lime, wild garlic gremolata,
avocado

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

Gut zu wissen...

Platzfisch ist der Name der Mittenwalder Fischzucht, die seit dem ersten Tag Partner des 4Ecks ist und bekannt für eine nachhaltige Zucht und daraus resultierende eine sehr hohe Qualität. Der ganze Landkreis schätzt die Produkte und seit einiger Zeit muss man auch nicht mehr weit fahren, Platzfisch hat ein Ladengeschäft in Partenkirchen eröffnet!

Platzfisch is the name of the Mittenwald fish farm, which has been a partner of 4Eck since day one and is known for sustainable breeding and as a result very high quality. The whole district appreciates the products and meanwhile you don't have to travel far anymore, Platzfisch has opened a shop in Partenkirchen!

SURF & TURF

Platzfisch Lachsforelle &
Pastrami vom Oberland Wagyu
Granatapfel, fermentierter Rotkohl,
Röstapfel, Langpfeffer
€ 54

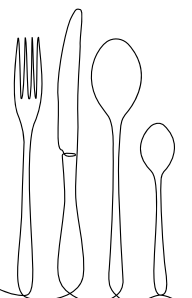
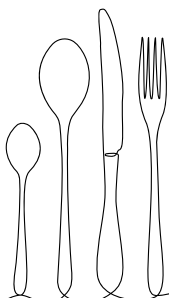
Salmon trout, Platzfisch fishery &
local Wagyu pastrami, pomegranate,
fermented red cabbage, roasted apple, pepper

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



SÜSS

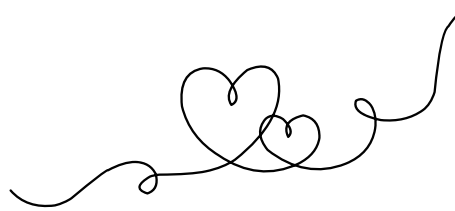
GEHT IMMER

BANANAS!

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

€ 22

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



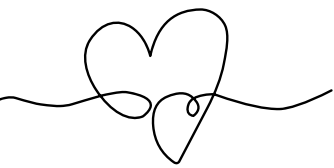
MACARONS

Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell,
Vanille, Himbeere

€ 18

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

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

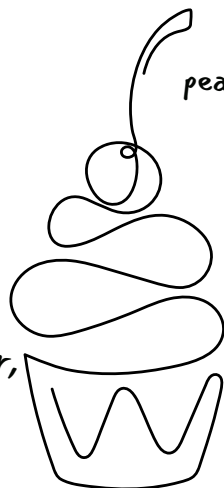


BLUMENTOPF - ENDLICH ERBLÜHT -

Blumentopf, Brownie, karamellisierte
Blumenkohl, Mädesüß, Bergamotte

€ 19

Flower pott, brownie, caramelized cauliflower,
meadowsweet, bergamotte

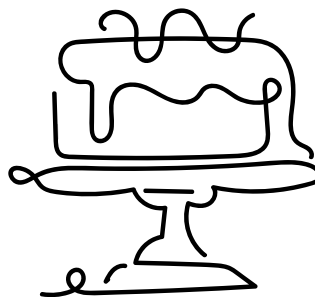


RACLETTE - RELOADED

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!

