

# DRINKS 4 THE NIGHT



## MOCKTAILS

### COCONUT CRUSH

Orange, Karotte, Kokos, Ginger Ale  
Orange, carrot, coconut, 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

### NO HUGO

Holunderblüte, Limette,  
Kräuterlimonade, Minze  
Elderflower blossom, lime, herbal  
lemonade, mint  
15

## SPECIAL

### TRISDI COCKTAIL

3 Überraschungen in "Probiertgröße"  
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

### SONNENSTRAHLEN

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

### HOLLER DIE WALDFEE!

Vodka, Holunder, Johannisbeere,  
Crémant, Minze  
Vodka, elderflower, black currant,  
Crémant, mint  
15

# SPEISEKARTE

4ECK

## BESONDERE SCHMANKERL

### PRUNIER ST. JAMES KAVIAR

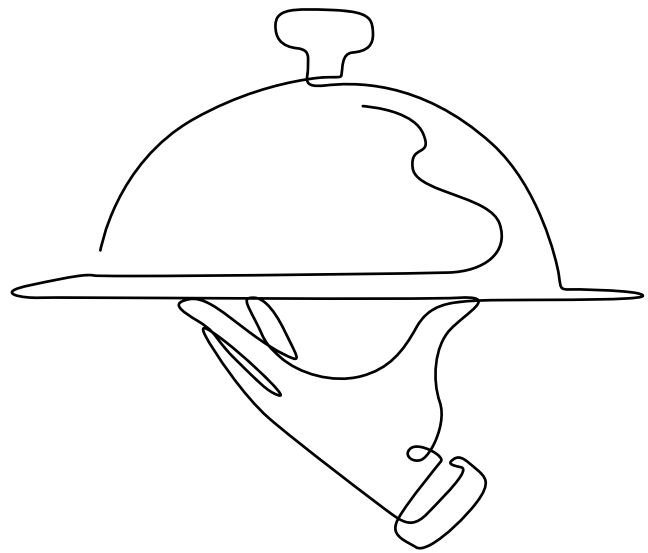
Dose 50 g - 168

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

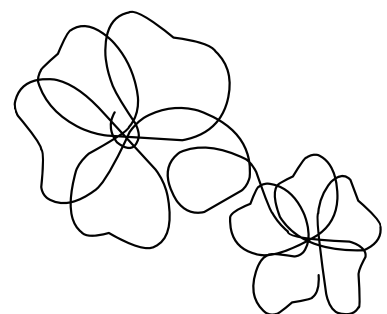
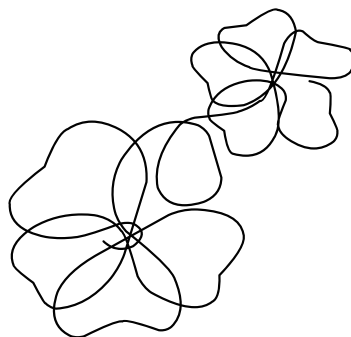


Aus der Gastronomie Historie...

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.

2 Köstlichkeiten 74  
2 Delicacies

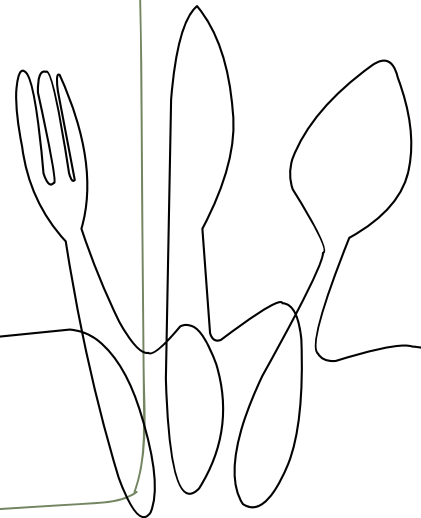
3 Köstlichkeiten 89  
3 Delicacies

4 Köstlichkeiten 104  
4 Delicacies

5 Köstlichkeiten 119  
5 Delicacies

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

WiFi: 4Eck Guest  
4444Guest\$2019



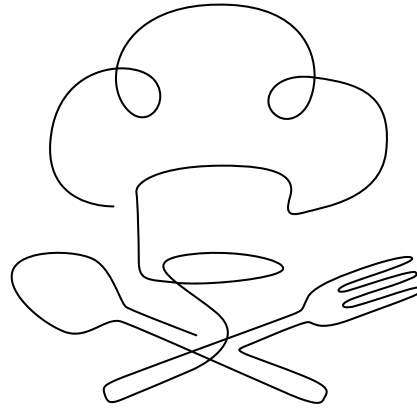
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, wenn der Hunger nicht so groß ist, einzelne Gänge zu bestellen, ein Hauptgang ist dabei immer zu wählen. Das in den Menüs enthaltene Couvert berechnen wir dabei mit € 7,50

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 € 7,50 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  
Pulpo, Poverade, Madeleine, Rauchöl, Bärlauch  
€ 26

Beef tartar, local Charolais  
Pulpo, baby artichoke, Madeleine,  
smoked oil, wild garlic

## 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

## OHHHH-BERGINE

Fenchel, Baba Ganouche, Orange, schwarzer Knoblauch,  
Sesam, Buddhas Hand, vegan  
€ 21

Elegant eggplant  
Fennel, Baba Ganouche, orange, black garlic,  
sesam, Buddhas hand, 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

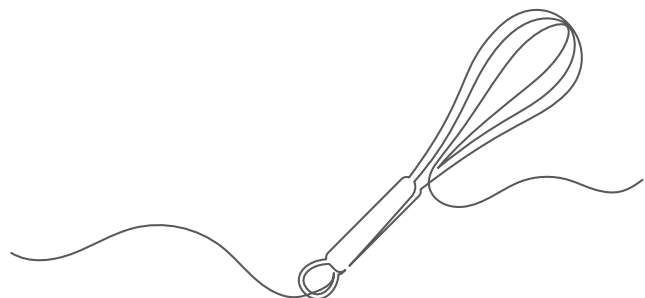
mit Champagner / with champagne € 12

## 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

## EXOTISCHES BAYERN

Suppe vom Schrobenhausener Spargel,  
Walchensee Renke, Zitronengras, Pak Choi,  
Yuzu, Myoga  
€ 24

Exotic Bavaria  
Soup from Schrobenhausen asparagus,  
Lake Walchensee whitefish, lemon grass,  
Pak Choi, Yuzu, Myoga

## BOANEGGERS ONSEN-EI

Schnittlauch, Kartoffel, Rhabarber,  
fermentierte Gurke  
€ 23

Olsen egg  
chive, potato, rhubarb,  
fermented cucumber

## SPARGEL-MOSAIK

4 x Lauch, fermentierter Rhabarber, Vanille vegetarisch  
/ vegan möglich  
€ 25

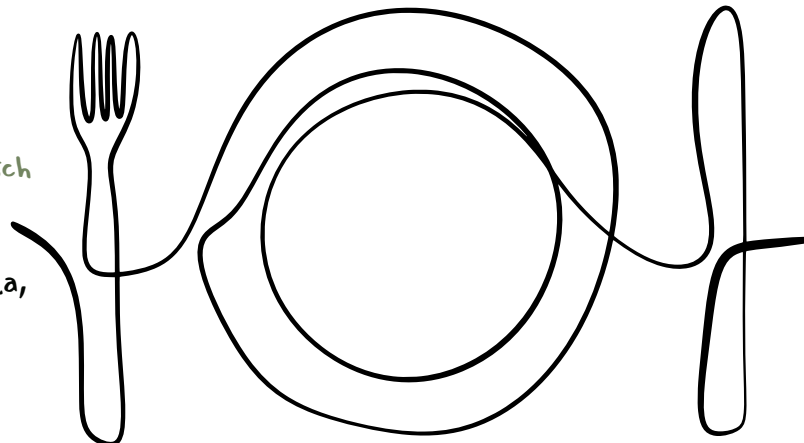
Asparagus mosaic, 4 x leek, fermented rhubarb, vanilla,  
vegetarian / vegan possible

## 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



## SPARGEL-MOSAIK

4 x Lauch, fermentierter Rhabarber, Vanille, Kartoffel  
vegetarisch / vegan möglich  
€ 44

Asparagus mosaic, 4 x leek, fermented rhubarb, vanilla,  
potato, vegetarian / vegan possible

## SURF & TURF

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

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

Gut zu wissen...

## KALB WELLINGTON

Hofmetzgerei Lechner, Morchel, Petersilie,  
Schinusbeere, Amalfi-Zitrone  
Zubereitungszeit 10 - 15 Minuten.  
€ 56

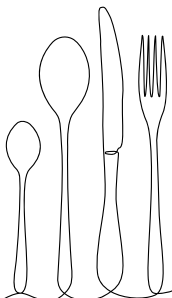
Local veal "Wellington", morel, parsley, pink pepper,  
Amalfi lemon  
Preparation time 10 - 15 minutes.

## TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Hofmetzgerei Lechner  
Pulpo, Poverade, Madeleine, Rauchöl, Bärlauch,  
gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger  
€ 49

Beef tartar, local Charolais  
Pulpo, baby artichoke, Madeleine,  
smoked oil, wild garlic,  
baked local Onsen egg, Boanegger farm

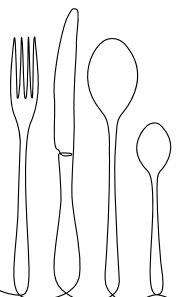
Wenn der Hunger groß ist: Zur Hauptsache eine Nebensache. € 7  
Really hungry? Please choose a side for your entrée. € 7



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

Schrobenhausener Spargel, grüne Sauce, verbrannte Zitrone  
Schrobenhausen asparagus, green sauce, burnt lemon

Blattsalat mit gerösteten Nüssen  
Leaf salad with roasted nuts



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!

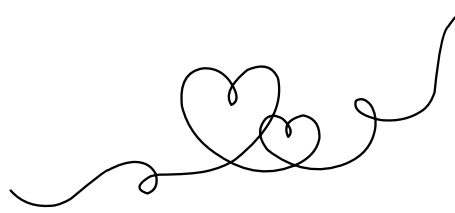
# SÜSS GEHT IMMER

## 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



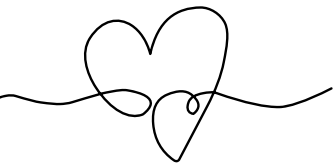
## MACARONS

Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell,  
Vanille, Himbeere

€ 18

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

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

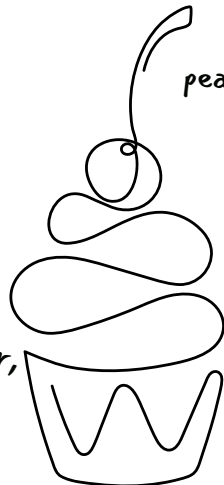


## BLUMENTOPF - ENDLICH ERBLÜHT -

Blumentopf, Brownie, karamellierter  
Blumenkohl, Mädesüß, Bergamotte

€ 19

Flower pott, brownie, caramelized cauliflower,  
meadowsweet, bergamotte

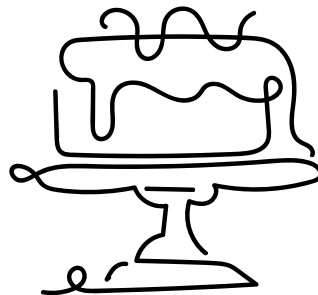


## RACLETTE - RELOADED

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!