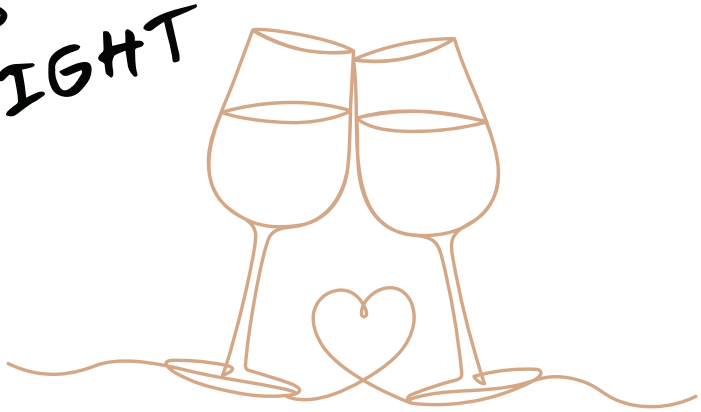
DRINKS 4 THE NIGHT



KLASSIKER

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

MOCKTAILS

USCHIS SPECIAL

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

BLÜMCHEN

Maracuja, Zitrone, Limette, alkoholfreier Sekt, Orangenblüte
Passion fruit, lemon, lime, non-alcoholic sparkling, orange blossom
15

ALPEN-SPRIZZ

Apfel, rote Johannisbeere, Kräuterlimonade, Orangenblüte
Apple, red currant, herbs lemonade, orange blossom
15

SPECIAL

TRIS DI COCKTAIL

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

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

HAPPY APPLY

Pilla Select Bitter, Apfel aus Uschis Garten, Rhabarber, Zitrone, Cremant
Pilla Select Bitter, apple from Uschis garden, rhubarb, lemon, Crémant
€ 16

SAURER APFEL

Gin, Apfel, Veilchen, Zitrone, Wermut
Gin, apple, violet, lemon, vermouth
16

VERGISS GIN TONIC

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

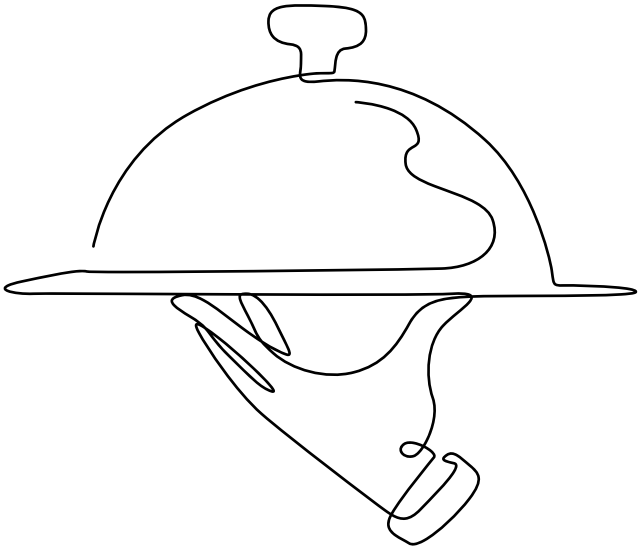
BLÜTENZAUBER

Maracuja, Zitrone, Limette, Crémant, Orangenblüte
Passion fruit, lemon, lime, Champagne, orange blossom
15

SPEISEKARTE

4ECK

BESONDERE SCHMANKERL



PRUNIER ST. JAMES KAVIAR

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

CITRUS CRUSH

Yuzucello, Zitronengras, Ingwer,
Crème Chantilly
Yuzucelly, lemon grass, ginger,
Crème Chantilly
€ 9,50

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.

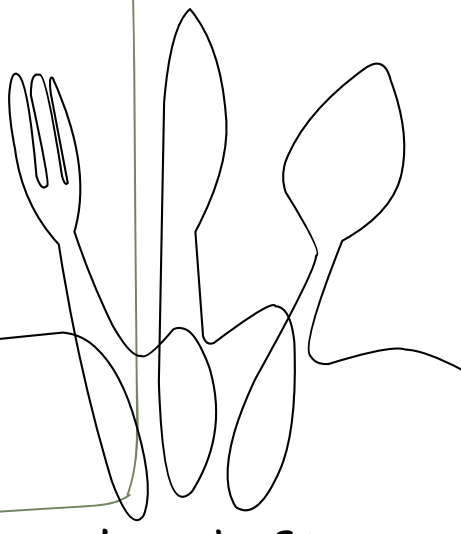
MIX + MATCH DAS 4ECK-WUNSCHMENÜ

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 2 Delicacies	74
3 Köstlichkeiten 3 Delicacies	89
4 Köstlichkeiten 4 Delicacies	104
5 Köstlichkeiten 5 Delicacies	119
"Chefs Choice" 6 Gänge "Best of'" inklusive Apero & Weinbegleitung 6 courses "best of", apero and wine pairing included	199

WiFi: 4Eck Guest
4444Guest$2019



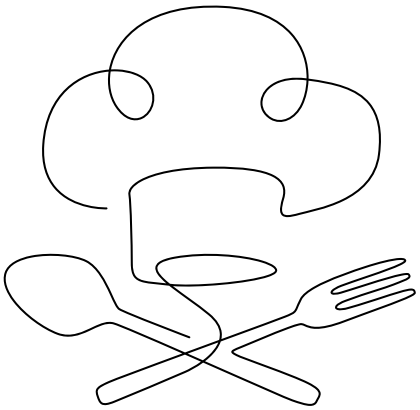
Alternativ haben Sie auch die Möglichkeit, wenn der Hunger nicht so groß ist, einzelne Gänge zu bestellen, ein Hauptgang ist dabei immer zu wählen. Das in den Menüs enthaltene Couvert berechnen wir dabei mit € 7,50

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
Tomate – Garten Eden, Tomatillos, Brioche,
Cola-Kraut
€ 26
Beef tartar, local Charolais
Tomato – Garden Eden, Tomatillos, Brioche,
Coke herbs

PLATZFISCH, LACHSFORELLE

Sellerie, Kirsche, Salbei, Kakao
€ 26
Local salmon trout, celery, cherry, sage, kakao

KNUSPER-KÜRBIS

Kürbis aus heimischen Gärten, Grünkohl, Kumquat,
schwarzer Knoblauch, vegetarisch, vegan möglich
€ 21
Pumpkin Pop – Pumpkin from local gardens, cale, kumquat,
black garlic, vegetarian, vegan on demand

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

CITRUS CRUSH

Yuzucello, Zitronengras, Ingwer,
Crème Chantilly
€ 9,50
Yuzucelly, lemon grass, ginger,
Crème Chantilly

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

ALICE IM WUNDERLAND

Pilz-Tee, Zahmer Tanzpilz, grüne Mandel, Sellerie, Münchner Gärten, Zitrone, Koriandersaat
€ 23

Alice in wonderland
Mushroom tea "hen of the woods", green almond, celery from Munich gardens, lemon, coriander seeds

GANZ WAS B'SONDERS

Gelbflossen-Thunfisch, Avocado, Banane, Ponzu, Radieschen
€ 26

Yellowfin tuna, avocado, banana, Ponzu, red radish

NOSE TO KAROTTE

Soja, Sanddorn, Schwammerl, Macadamia, Beurre Blanc
vegetarisch / vegan möglich
€ 23

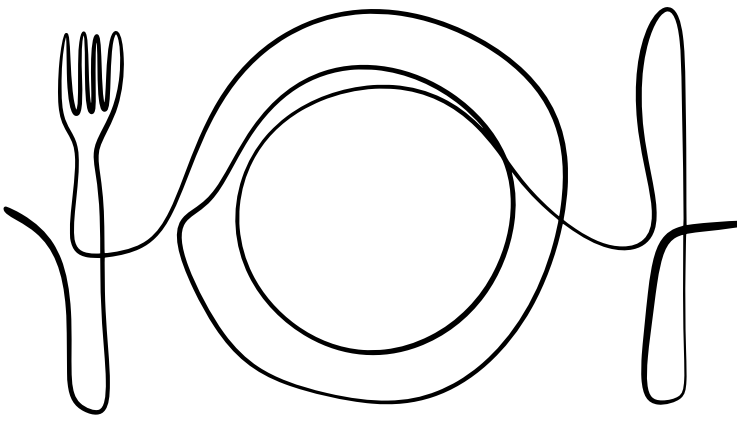
Carrot from nose to tail, sea buckthorn, soya, Macadamia, mushroom beurre blanc, vegetarian / vegan possible

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

NOSE TO KAROTTE

Soja, Sanddorn, Macadamia, Schwammerl Beurre Blanc
vegetarisch / vegan möglich
€ 44

Carrot from nose to tail, sea buckthorn, soya, Macadamia, mushroom beurre blanc, vegetarian / vegan possible

#HEIMATWILD

Reh, rosa, confiert, gekocht
Shiso, Feige, Sake, Dampfnudel
€ 56

Local venison ("#Heimatwild")
deer, pink, confit, cooked,
Shiso, fig, Sake, Bao Bun

SURF & TURF - GESTÖRT

Platzfisch Stör & Hähnchenhaut
Bärlauchknospe, Fingerlimette, Paprika, Pastinake
€ 56

Sturgeon, Platzfisch fishery & chicken skin
wild garlic blossom, finger lime, pepper bells, parsnip

TARTAR, FARCHANTER CHAROLAIS-RIND

Tomate - Garten Eden, Tomatillos, Brioche,
Cola-Kraut, gebackenes Farchanter Onsen-Ei, Boanegger
€ 49

Beef tartar, local Charolais
Tomato - Garden Eden, Tomatillos, Brioche,
Coke herbs

Gut zu wissen...

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

Wild Broccoli, Zitrone, Mandel
Wild Broccoli, lemon, almond

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

BLUEBERRY HILL

Blaubeere, Marcona-Mandel, Apfelwein, Urkorn, Offmühle Sindelsdorf

€ 22

Blueberry, Marcona almond, apple wine, ancient grain, Off mill, Sindelsdorf

MACARONS

Zitrone, Pistazie, Schokolade, Kaffeekaramell, Vanille, Himbeere

€ 18

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

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

NICHT OHNE, DIE MELONE!

Charentais-Melone, Kefir, Staudensellerie, Sauerampfer, Jalapeños, Griesener Honig

€ 19

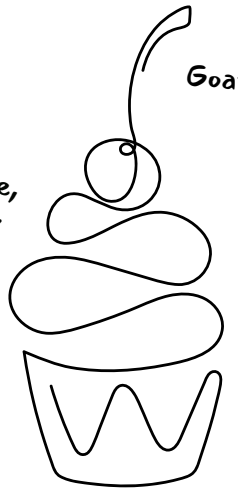
Charentais melon, kefir, celery, sorrel, Jalapeños, local honey from Griesen

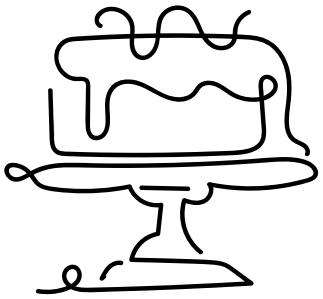
GEISSLEINS BEST

Ziegenkäse, Hafer, Offmühle Sindelsdorf, Pumpernickel, Waldbeere, Süßkartoffel

€ 22

Goat cheese, local oats, Pumpernickel, wild berries, sweet potato





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!