

## Willkommen im 4ECK – ECHT COOLE KÜCHE

Wir freuen uns, Sie heute Abend bei uns zu verwöhnen. Die Küche unseres 4Ecks wird immer wieder neu kreiert. Wir machen, worauf wir – und vor allem natürlich Sie als unsere Gäste – Lust haben, was der Markt hergibt, was uns gerade einfällt – alles, außer Standard. Wir legen sehr viel Wert auf regionalen Einkauf, so gehören zum Beispiel die Mittenwalder Fischzucht „Platzfisch“, Almfleisch Lechner in Farchant oder die Bäckerei Dünzinger zu unseren Lieferanten. Jung, frech, frisch, innovativ soll die Küche sein – aber nachhaltig und sauber verarbeitet, denn wir haben ein hohes Qualitätsbewusstsein. Essen soll zuerst das Auge erfreuen, dann den Magen und Genuss soll keine Sünde sein. Unsere Karte wechselt regelmäßig, denn wir richten uns nach dem Markt, nicht der Markt nach uns. Daher kann es auch einmal vorkommen, dass Gerichte nicht mehr verfügbar sind. Wenn Sie besondere Wünsche oder Anforderungen haben, sprechen Sie uns an und wir sehen, was wir für Sie tun können. Oft haben wir auch besondere Empfehlungen, weil wir kurzfristig etwas Gutes bekommen haben. Beachten Sie dazu auch unsere Tafel oder fragen Sie uns einfach, wir beraten Sie gerne. Wir wünschen Ihnen einen entspannten Abend und guten Appetit.

Küchenchef Sven Karge & Team

**MOGNDRATZERL**

Brot | Stippe

**TEASER**

Bread | dip

€ 3

**ZUERST - FIRST**

**BLUMENKOHL**

Bio Eigelb | Zitrone | Pumpernickel | Majoran

**CAULIFLOWER**

Organic yolk | lemon | Pumpernickel | marjoram

€ 10

**„PLATZFISCH“**

Forelle | Ettaler Gin | Gurke | Bärlauch

**„PLATZFISCH“**

Trout | Ettal Gin | cucumber | wild garlic

€ 14

**TATAR, WERDENFELSER RIND**

Lieblingskren | Geräucherte Bete | Apfel | Nussbutter Emulsion

**WERDENFELS BEEF TATAR**

Horseradish | smoked beet root | apple | nut butter emulsion

€ 14

## DANACH – SECOND

### ETTALER KÄSE

Klare Suppe | Käse Ravioli | Schnittlauch | Röstzwiebel

ETTAL CHEESE

Consommé | cheese ravioli | chives | roasted onion

€ 9

### „SCHWEINEREI“

Popcorn | Geschmortes | Rettich | Spitzkohl | Gewürzjus

„PORK MESS“

Popcorn | braised | radish | sweetheart cabbage | spicy gravy

€ 14

### SAIBLING, SANFT GEGART

Kohlrabi | Senf | Kümmelbrot | Bronzefenchel

CHAR, STEAMED

Turnip cabbage | mustard | cumin bread | bronzed fennel

€ 14

## WEITER – THIRD

### TIROLER GERSTL

Risotto | Trauben | Keltenhof Brokkoli | Mandel | Balsam

PEARL BARLEY GRAIN

Risotto | grapes | Keltenhof broccoli | almond | balm

€ 17

### DAS BACKHENDL

Kartoffel | Zitrone | Majoran | Champagner Sauce

THE FRIED CHICKEN

Potato | lemon | marjoram | champagne sauce

€ 21

### GEFLÄMMTER ZANDER

Schwarzwald Miso | Grünkohl | Apfel | Kokos Sud

SCORCHED PIKE PERCH

Black forest Miso | kale | apple | coconut brew

€ 24

## DAZU – SIDES

Kartoffelstampf | Bärlauch | Olivenöl - Mashed potato | wild garlic | olive oil

Bunte eingemachte Rüben - Mixed stewed carrots

4 Eck Salat - 4 Eck salad

4 Eck Pommes - Amazing Fries

Gerstl Risotto - Pearl barley grain risotto

## SCHLIESSLICH - FINALLY

### ZIEGENQUARK

Heimischer Honig Weißtanne | Hafercrunch | Bergwiesenkräuter

GOATS CURD

Regional honey white fir | oat crunch | mountain meadow herbs

€ 7

### APFELKUCHEN

Madagaskar Vanille | Macaron | Rum-Rosinen | Boskop Apfel

APPLE CAKE

Madagaskar vanilla | Macaron | rum raisins | boscope apple

€ 9

### USCHI`S FAVOURITE

Rhabarber | Schokolade | Brezel Popcorn

USCHI`S FAVOURITE

Rhubarb | chocolate | pretzel popcorn

€ 9

## REISE DURCH UNSERE KARTE – JOURNEY THROUGH OUR MENU

Bei jedem Menü ist das Mogndratzerl enthalten.

Each menu contains the Mogndratzerl.

### 3 AUFENTHALTE – 3 STAYS

ZUERST | DANACH | SCHLIESSLICH

FIRST | SECOND | FINALLY

€ 44

### 4 AUFENTHALTE – 4 STAYS

ZUERST | DANACH | WEITER | SCHLIESSLICH

FIRST | SECOND | THIRD | FINALLY

€ 54

### VEGETARISCH - VEGETARIAN

ZUERST | DANACH | WEITER | SCHLIESSLICH

FIRST | SECOND | THIRD | FINALLY

€ 44