

## 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, der „Garten Eden“ in Ohlstadt 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

## 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

**MOGNDRATZERL**

Brot | Stippe

**TEASER**

Bread | dip

€ 3

**ZUERST - FIRST**

**FRÜHLINGSERWACHEN**

Buntes Gemüse | Bärlauch | Rhabarber | Ettaler Joghurt

AWAKENING OF SPRING

Mixed vegetables | wild garlic | rhubarb | Ettal yogurt

€ 10

**MITTENWALDER RÄUCHERFORELLE**

Pastinake | Grüner Apfel | Sauerampfer | Leinöl

MITTENWALD SMOKED FISH

Parsnip | green apple | sorrel | linseed oil

€ 14

**TATAR, WERDENFELSER RIND**

Sellerie | Haselnuss | Radicchio | Kren

WERDENFELS BEEF TATAR

Celery | hazelnut | red endive | horseradish

€ 14

## DANACH – SECOND

### SO A KAS

Ettaler Ravioli | Bittersalat | Hanfsamen | Trauben

CHEESY

Ettal ravioli | bitter salad | hemp seeds | grapes

€ 10

### DER PLATZFISCH

Marinierter Saibling | Bärlauch | Fenchel | Verbene-Limetten-Aufguss

THE PLATZFISCH

Marinated char | wild garlic | fennel | verbena lime brew

€ 14

### 4ECK BACKHENDL

Kartoffel | Pilze | Zitrone | Petersilie

4ECK FRIED CHICKEN

Potato | mushrooms | lemon | parsley

€ 14

Alle „DANACH“s können auch als Hauptgang mit einem Aufpreis von 50 % bestellt werden.

All „SECOND“s are even available as a main dish; additional charge 50 %.

## WEITER – THIRD

### BLUMENKOHL POLNISCH

Eier-Vinaigrette | Petersilie | Zitrone | Nussbutter-Brösel

### CAULIFLOWER POLISH

Egg vinaigrette | Parsley | lemon | nut butter crumble

€ 17

### LACHSFORELLE

Apfel-Rosmarin-Creme | Schwarzwurzel | Schnittlauch-Kren-Soße

### SALMON TROUT

Apple rosemary cream | salsify | chive horseradish sauce

€ 24

### HEIMISCHE KALBSBÄCKCHEN

Pastinake | Schmor-Schalotte | Lauchöl

### REGIONAL VEAL CHEEKS

Parsnip | braised shallot | leek oil

€ 26

## 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

## SCHLIESSLICH - FINALLY

### ZIEGENQUARK

Heimischer Honig Weißtanne | Rapskernöl | Bronze-Fenchel | Schokoladen-Crumble

GOATS CURD

Regional honey white fir | canola | bronze fennel | chocolate crumble

€ 7

### FRISCHE BRISE

Joghurt | Rhabarber | Waldmeister | Schoko-Hafer

FRESH BREEZE

Yogurt | rhubarb | woodruff | chocolate oats

€ 9

### APFELKUCHEN

Madagaskar Vanille | Macaron | Rum-Rosinen | Granny Smith Apfel

APPLE CAKE

Madagaskar vanilla | Macaron | rum raisins | Granny Smith apple

€ 9