

## 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, unerwartet anders 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. Ein kleiner Hinweis auch noch zu unseren Speisekarten: Sie sind aus regionalem Eichenholz von Wöretshofer in Partenkirchen gefertigt. Das Leder ist „Rharbarer-Leder“, es wurde ohne giftige Gerbstoffe mit Rhabarber aufbereitet und ist ebenfalls 100 % made in Germany. 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 oder WEITER | SCHLIESSLICH

FIRST | SECOND or THIRD | FINALLY

€ 45

### 4 AUFENTHALTE – 4 STAYS

ZUERST | DANACH | WEITER | SCHLIESSLICH

FIRST | SECOND | THIRD | FINALLY

€ 59

### VEGETARISCH - VEGETARIAN

ZUERST | DANACH | WEITER | SCHLIESSLICH

FIRST | SECOND | THIRD | FINALLY

€ 44

**MOGNDRATZERL**

Brot | Stippe

**TEASER**

Bread | dip

€ 3

**EINS - ONE**

**MARINIERTER SPARGEL**

Hüttenkäse | Dinkel | Buttermilch | Brennessel

MARINATED ASPARAGUS

Cottage cheese | spelt | butter milk | stinging nettle

€ 12

**PLATZFISCH SAIBLING GEBEIZT**

Gurke | Apfel | Ziegenfrischkäse | Estragon

PLATZFISCH PICKLED CHAR

Cucumber | apple | goat cheese | tarragon

€ 15

**TATAR, WERDENFELSER RIND**

Wachtelei-Vinaigrette | Blumenkohl | Zitrone | Petersilie

WERDENFELS BEEF TATAR

Quail egg vinaigrette | cauliflower | lemon | parsley

€ 15

## ZWEI - TWO

### **BÄRLAUCH**

Ravioli & Öl | Spargelrahm | Mariniertes Fenchel

WILD GARLIC

Ravioli & oil | asparagus cream | marinated fennel

€ 12

### **KABELJAU & MISO**

Rettich | Gewürz-Kokosmilch | Koriander

COD & MISO

Radish | spicy coconut milk | coriander

€ 14

### **DER MAIBOCK**

Rüben | Sellerie | Schokolade | Petersilie

MAIBOCK | ROE DEER

Carrots | celery | chocolate | parsley

€ 18

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 %.

## DREI - THREE

### WILDER BROKKOLI

Dinkel | Olivenöl-Käse | Wachtelei | Traubenbalsam-Essig

WILD BROCCOLI

Spelt | olive oil cheese | quail egg | grape balm vinegar

€ 19

### KOHLRABI

Lachsforelle | Apfel | Senf | Schnittlauch

TURNIP CABBAGE

Salmon trout | apple | mustard | chive

€ 25

### KAROTTE

Werdenfelser Lammrücken | 5 Gewürze | Mohnöl | Hanfsamen

CARROT

Regional rack of lamb | 5 spices | poppy oil | cannabis seeds

€ 29

## DAZU – SIDES

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

4 Eck Salat | Rapskern-Vinaigrette - 4 Eck salad | cainola vinaigrette

4 Eck Pommes - Amazing Fries

## 4ECK

### DER BLUMENTOPF

Erdbeeren | Kaffee | Mascarpone | Schoko-Crumble

THE FLOWERPOTT

Strawberries | coffee | mascarpone | chocolate crumble

€ 9

### ZIEGENQUARK

Rhabarber | Fenchel | 5 Gewürze | Haselnuss

GOAT QUARK

Rhubarb | fennel | 5 spices | hazelnut

€ 11

### FRISCHE BRISE

Topfen | Hafer | Sauerampfer | Sellerie | Apfel

FRESH BREEZE

Quark | oat | sorrel | celery | apple

€ 11