

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 „Rhabarber-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

HÜTTENKÄSE & KLEINER WIESENKNOPF

Erbse | Pfirsich | Hirse | Buttermilch

COTTAGE CHEESE & PIMPERNEL

Pea | peach | millet | butter milk

€ 13

MITTENWALDER SAIBLING, GEBEIZT

Kräuter-Tunke | Crème fraîche | Rettich | Apfel | Hanf

CHAR FROM MITTENWALD, MARINATED

Herb sauce | Crème fraîche | radish | apple | cannabis

€ 15

TATAR, WERDENFELSER RIND

Sellerie | Pfifferlinge | Wachtelei | Zitronen-Mayonnaise | Kren

WERDENFELS BEEF TATAR

Celery | chanterelles | quail egg | lemon mayonnaise | horseradish

€ 15

ZWEI - TWO

PILZBRÜHE

Raviolo | Saure Pilze | Kohlrabi | Kerbel-Öl

MUSHROOM BROTH

Raviolo | sour mushrooms | turnip cabbage | chervil oil

€ 12

ALPINER FISCHINTOPF

Klaiser Forelle | Urweizen | Bohnen | Ofen-Tomate

ALPINE FISH STEW

Trout from Klais | wheat | beans | oven tomato

€ 15

BAYERISCHER SCHWEINEBAUCH

Essig-Zwetschge | Rettich | Gewürz-Jus

BAVARIAN PORK BELLY

Vinegar plum | radish | spicy jus

€ 17

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

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

DREI - THREE

BLUMENKOHL POLNISCH

Zitrone | Petersilie | Farchanter 3-Stunden-Ei | Nussbutter

CAULIFLOWER POLISH STYLE

Lemon | parsley | regional 3 hours egg | nut butter

€ 21

POCHIERTER DÄNISCHER STEINBEISSER

Erbse | Pfifferlinge | Radieschen | Weißer Tomatensud

POACHED DANISH WOLFFISH

Pea | chanterelles | red radishes | white tomate broth

€ 25

WERDENFELSER LAMMFLEISCH

Rücken & Schulter

Sellerie | Mais | Brombeere | Kerbel

WERDENFELS LAMB

Back & shoulder

Celery | corn | blackberry | chervil

€ 29

DAZU – SIDES

Kartoffelstampf | Kräuter | Olivenöl - Mashed potato | herbs | olive oil

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

4 Eck Pommes - Amazing Fries

4ECK

DER BLUMENTOPF

Blaubeeren | Kaffee | Mascarpone | Schoko-Crumble

THE FLOWER POTT

Blueberries | coffee | mascarpone | chocolate crumble

€ 9

SOMMERNACHTSTRAUM

Ziegenquark & Eis | Aprikose | Honig | Getreide

MIDSUMMER NIGHT DREAM

Goat cheese & ice cream | apricot | honey | cereals

€ 11

SVEN'S FRIESENTORTE

Zwetschge & Pflaumenmus | Schmand | Vanille | Blätterteig

SVEN'S SPECIAL TARTE

Plum & plum puree | quark | vanilla | puff pastry

€ 11

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.

All Prices include the current tax, no service gratitude.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Intoleranzen haben, wenden Sie sich bitte an unser Team - gerne geben wir Auskunft.

We are happy to assist you with any questions about ingredients and assist you in case of allergies.