



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, The Bavarian Butcher, die Kräuter-Lisl 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, lassen Sie uns das bitte im Vorfeld mit Ihrer Reservierung wissen, damit wir uns auch entsprechend vorbereiten können. 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

DRINKS 4 the night

4START

“Uschi’s pinke Empfehlung” Wermut Asbach Thomas Henry Tonic Orange		€ 8,50
Aperol Sprizz original Garda		€ 6,50
Sanbittèr (alkoholfrei)	0,1l	€ 6
Crémant de Limoux blanc Grand Cuvée Brut 1531	0,1l	€ 7,50
Blanc Brut / Rosé Brut	0,7l	€ 44
Perrier-Jouët Champagner Grand Brut	0,7 l	€ 95
Wisdom & Warter Sherry Fino, Andalusien, Spanien	5 cl	€ 4,50

GIN GIN & MORE

Hansjörg Betz Alpin Gin 38%	4 cl	€ 12,50
01 WacholderBär Organic Gin 44,7%	4 cl	€ 12,50
Gin Mare 42,7%	4 cl	€ 9,50
Ettaler Gin 40%	4 cl	€ 8,50
Russian Standard 1894 VODKA 38%	4 cl	€ 6,50
Kraken Rum 40%	4 cl	€ 9,50

MIX IT UP WITH

Coke		+ € 2
Thomas Henry Tonic		+ € 2,50
Cucumis Gurke-Basilikum Lavendel Bergamotte		+ € 3,00

Die Aperitif-Empfehlung des Tages finden Sie in unserer Speisekarte.

GRENZGÄNGER

Almdudler Kräuterlimonade	0,33 l	€ 3,80
Espresso Espresso doppio		€ 2,50 4,50
Espresso corretto		€ 5,50
Baron Otard V.S.O.P. Cognac 40%	4 cl	€ 7,50
Père Magloire Fine V.S. Calvados 40%	4 cl	€ 6,50
Vecchia Grappa di Prosecco Andres da Ponte 8 Annate 42%	2 cl 4cl	€ 4,50 8,50
Rochelt Gravensteiner Apfel	2 cl	22
Ziegler No 1 Wildkirsche	2 cl	12,50

LIFESTYLER

Coca-Cola / Coke Zero	0,2 l	€ 3,50
Cucumis sophisticated Lifestyle Drink Vegane Bio-Limonade Gurke-Basilikum Lavendel-Bergamotte	0,33 l	€ 4,90
Thomas Henry Tonic	0,2 l	€ 3,80
Waldmeister-Limo Mr. Meister Füssen	0,33	€ 4,50

HEIMATVERBUNDENE

Ettaler Kloster Dunkel	0,5 l	€ 4,50
Ettaler Mythos Kloster Bayern hell	0,33 l	€ 4,80
GAP Live Riesling Riesling Sekt extra Dry	0,1 l	€ 5
GAP Live Riesling Rosé Sekt Pinot-Brut	0,7 l	€ 33
Hansjörg Betz Spezial-Brände		
Williams-Christ-Birne 38 % Marille 35 % Haselnuss 35 %	2 cl 4 cl	€ 6,50 12
Zwetschgenbrand 35% Waldbeere-Vanille-Likör 28 %	2 cl 4 cl	€ 5,50 10
SissiS Possenhofen		
Marille Waldhimbeere aus dem Holzfass 41 %	2 cl 4 cl	€ 5,00 9,50
Williams & Bienenhonig Zwetschge & Zimt Erbeere		
Haselnussrausch Himbeerrausch 34 %	2 cl 4 cl	€ 4,50 8,50
4er Tresterbrand 40%	2 cl 4cl	€ 3,50 6
original Garmisch-Partenkirchen		
Bio Kräuterlikör 30%	2 cl 4cl	€ 3,50 6
aus 32 Kräutern im Steinkrug		
Ettaler Heulikör 38% Kloster Ettal	2 cl 4 cl	€ 3,50 6
Slyrs Bavarian Whisky Single Malt 42%	4 cl	€ 11,50
Pedro Ximinex Fass Finish		

PURISTIKER

Adelholzener Naturell I Classic	0,25 l	€ 3,50
Adelholzener Naturell I Classic	0,5 l	€ 3,80
Adelholzener Naturell I Classic	0,75 l	€ 5,90
Grander-Wasser	0,5 l 1 l	€ 2 € 4
Café Creme		€ 3

KERSTINS EMPFEHLUNG

Hofbräuhaus Traunstein Helles I Radler naturtrüb	0,5 l	€ 4
Hofbräuhaus Traunstein alkoholfrei	0,5 l	€ 3,70
Hofbräuhaus Traunstein Zwickel	0,33 l	€ 3,50
Kymsee Whisky Single Malt 42% der Chiemsee Whisky	4 cl	€ 11,50

SOMMERFRISCHLER

Erdinger Urweisse I auch alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50
Erdinger Frucht Alkoholfrei Zitrone I Grapefruit	0,33 l	€ 3,50
Augustiner Spezial Hell Edelstoff	0,5 l	€ 4,50

FRUCHTIKUSSE

Adelholzener Schorlen Bio Rhabarber Brombeer-Holunder Himbeer Granatapfel Bio Kirsche Pfirsich-Holunder	0,5 l	€ 3,90
Proviant Bio-Limonade Ingwer-Zitrone Orange-Maracuja	0,33 l	€ 4
Frischer Orangensaft	0,2 l	€ 5,50
Naturtrüber Apfelsaft	0,2 l	€ 4,50
Apfelschorle	0,2 l 0,5 l	€ 3,50 5,50

MILCHPRITSCHLER

Cappuccino	€ 3,50
Latte Macchiato Milchkaffee Heiße Schokolade	€ 4
Flavor Shot Karamell oder Vanille	€ 1
Chai Latte, Tiger Spice, David Rio	€ 5

TEATIMERS

Kännchen Althaus-Tee	€ 5,00
Bio Earl Grey Bio Mango Lu Dao Sencha Supreme Lemon Mint Bio Verveine Kräuter Tee Bio Wild Fruits Früchte Tee Persischer Apfel	

WEINMÄRCHEN FÜR TRAUBENTRINKER

SCHNEEWEISSCHEN

Köster Wolf Chardonnay Premium Rheinhessen	0,1 l	€ 4,50
	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 29
Bercher Burkheimer Grauburgunder Kaiserstuhl Baden, VDP - Ortswein	0,1 l	€ 5
	0,2 l	€ 9,50
	0,75 l	€ 33
ManZ Sackträger Riesling - Hipping Rheinhessen, Spätlese trocken	0,1 l	€ 5,50
	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 37
Leberl Sauvignon Blanc Burgenland, Österreich	0,1 l	€ 4,50
	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 29
Grüner Veltliner Urgestein Türk, Niederösterreich	0,1 l	€ 5,50
	0,2 l	€ 10,50
	0,75 l	€ 36
Monte del Fra Lugana Custoza, Gardasee, Italien	0,1 l	€ 6
	0,2 l	€ 11
	0,75 l	€ 38

SCHNEEWEISSCHEN

Albert Bichot Chablis	0,1 l	€ 7
AC Domaine Long Depaquit, Bourgogne, Frankreich	0,2 l	€ 13,50
	0,75 l	€ 48
Arrogant Frog Chardonnay-Viognese	0,1 l	€ 5
Jean Claude Mas, Südfrankreich	0,2 l	€ 9
	0,75 l	€ 31,50

BIO

Grauer Burgunder	0,1 l	€ 5,50
Familienweingut Rieger, Rheinhessen	0,2 l	€ 10
	0,75 l	€ 35

DORNRÖSCHEN

Dolle Zweigelt Rosé	0,1 l	€ 4,50
Strass im Strassertal, Österreich	0,2 l	€ 8,50
	0,75 l	€ 29
Monte del Fra Bardolino Chiaretto	0,1 l	€ 4
Südöstlicher Gardasee, Italien	0,2 l	€ 7,50
	0,75 l	€ 27

BIO

Spätburgunder Rosé Fumé	0,1 l	€ 6
Weingut Katrin Wind I Pfalz	0,2 l	€ 11,50
	0,75 l	€ 39

ROSENROT

Wolf St. Laurent Bad Dürkheim-Ungstein	0,1l	€ 5
Pfalz – Silberne Kammerpreismünze	0,2l	€ 9
	0,75l	€ 31
Köster-Wolf Cabernet Sauvignon	0,1l	€ 5
Rheinhessen	0,2l	€ 9,50
	0,75l	€ 34
Gaierhof Merlot Riserva DOC	0,1l	€ 5,50
Trentino Roverè della Luna, Italien	0,2l	€ 10
	0,75l	€ 35
Lagrein Feuer und Flamme	0,1l	€ 6
Seeperle Kaltern, Südtirol	0,2l	€ 11,50
	0,75l	€ 40
Arrogant Frog Syrah	0,1l	€ 5
Jean Claude Mas, Südfrankreich	0,2l	€ 9
	0,75l	€ 31,50
Bodegas Senorio de Arana Rioja Vina del Oja Reserva	0,1l	€ 6,50
Tempranillo, Mazuelo, Spanien	0,2l	€ 12
	0,75l	€ 41

BIO

Zweigelt Goldberg	0,1l	€ 6
Birgit Braunstein I Burgenland I Österreich	0,2l	€ 11,50
	0,75l	€ 39
Chianti Fattoria di Graten	0,1l	€ 5
Sieni I Arezzo I Toskana I Italien	0,2l	€ 9,50
	0,75l	€ 35

AUS DEM SCHATZKELLER

SCHNEEWEISSCHEN

Crochet Sancerre Cellier de la Thibaude Sauvignon blanc, Frankreich	0,75 l	€ 49
Albert Bichot Chablis 1er Cru Les Vaillons AC Domaine Long Depaquit, Bourgogne, Frankreich	0,75 l	€ 76

DORNRÖSCHEN

BIO Les Clos Perdus Corbière Roussillon Frankreich	0,75 l	€ 45
---	--------	------

ROSENROT

ManZ „Oppenheimer Herrenberg“ Spätburgunder Rheinhessen, Goldenen Kammerpreismünze DLG Goldener Preis	0,75 l	€ 57
Monte del Fra Ripasso Classico Superiore „Der kleine Amarone“, Valpolicella, Italien	0,75 l	€ 46
Monte del Fra Amarone delle Valpolicella Classico Südöstlicher Gardasee, Italien (94/100 Punkte)	0,75 l	€ 81
Marco Bonfante Barolo Bussia Nizza Monferrato, Piemont, Italien	0,75 l	€ 98
2009 Chateau KIRWAN AC. Margeaux (auf Vorbestellung)	0,75 l	€ 280
2014 Tiganello IGT Toscana Antinori (96/100) (auf Vorbestellung)	0,75 l	€ 380

SÜSSER SCHLUSS

CALEM Special Reserve Very Old Port 150 th Aniversário 1859-2009 Portugal	5 cl	€ 24,50
Köster Wolf I Eiswein I Weisser Burgunder	5 cl	€ 14
Vin Santo I Fattoria La Vialla	5 cl	€ 6,50
Appassito I Cantina Pellegrino 1880 I Passitto Liquoroso	5 cl	€ 6,50
Ramos Pinto Porto white	5 cl	€ 6,50

Alle genannten Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.
All prices are included the current tax, no service included.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Intoleranzen haben wenden Sie
sich bitte an unser Team, gerne geben wir Auskunft.
If you have questions about any allergies, ingredients and intolerances
please mention it to our team, we are happy to inform you.