



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, die Metzgerei Jochala und die Bäckerei Dünzinger zu unseren Hauptlieferanten. Jung, frech, frisch, unerwartet anders soll die Küche sein – aber nachhaltig und sauber verarbeitet, denn wir haben ein hohes Qualitätsbewusstsein. Unsere Karte wechselt regelmäßig, 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 Karten: Sie sind aus regionalem Eichenholz von Wöretshofer in Partenkirchen gefertigt. Das Leder dieser Karte ist „Rhabarber-Leder“, es wurde ohne giftige Gerbstoffe mit Rhabarber aufbereitet und ist ebenfalls 100 % made in Germany. Wir wünschen Ihnen entspannte Stunden in unserem „Wohnzimmer“ oder im Geheimen Garten und guten Appetit.

Team 4Eck

DRINKS 4 the night

4START

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

Wir sind halt anders...

... und das fängt schon bei unserer Getränkekarte an. Wir haben uns gegen die klassische Aufteilung entschieden, weg von „Bier, Wein und Alkoholfreies“, wo man sich am Ende dann doch für ein Helles, einen Merlot oder einen Spezi entscheidet. Es ist eine Entdecker-Karte – man findet immer wieder was Neues. Daher bleibt die Karte gerne auch am Tisch, damit man immer wieder mal reinschauen und vielleicht noch was ausprobieren kann. Es ist ein Experiment, aber wenn man sich darauf einlässt, wird man positiv überrascht. Natürlich helfen wir auch gerne mit Empfehlungen, ob mit oder ohne Alkohol, spritzig, frisch oder besondere Wein-Vorlieben, Bio, vegan oder klassisch. Bestimmt finden wir gemeinsam das richtige Getränk.

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

GIN GIN

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
Murnauer Moosbeeren-Gin 44%	4 cl	€ 10,50
MIX IT UP WITH		
Thomas Henry Tonic		+ € 3,00
Cucumis Gurke-Basilikum Lavendel Bergamotte		+ € 3,50
Mr. Meister Waldmeister-Limonade		+ € 3,00

Der Gin des Lebens...

Totgesagte leben länger – so könnte man wohl die Erfolgsgeschichte des Gins beschreiben. Er hat eine steile Karriere hinter sich, vom alkoholhaltigen Getränk für die britische Unterschicht schaffte er es zum Lieblingsgetränk der Royals und erarbeitete sich schließlich als „Gin Tonic“ seinen Ruf als Lifestyle-Drink. Immer wieder hören wir, dass der Trend bald zu Ende ist, dieses oder jenes Getränk wird der neue Hype. Mag sein, aber der grundehrliche und solide Gin Tonic mit seiner unglaublichen Vielfältigkeit wird wohl auch in Zukunft immer einen Platz in dieser Liga haben. Auch uns ist die Auswahl schwer gefallen, aber letztlich sind wir uns treu geblieben und haben – mit Peters Hilfe, der im 4Eck Team der größte Gin-Fan und Kenner ist - einige hervorragende Produkte in unserer unmittelbaren Umgebung gefunden: Den rassigen Alpin Gin von Hansjörg Betz oder den intensiven WacholderBär aus dem nahegelegenen Tirol, auch das Blaue Land ist mit dem duftigen Murnauer Moosbeeren-Gin vertreten, der besonders bei der Damenwelt Anklang findet, ebenso wie die Ammergau-Alpen mit dem Gin der Klosterbrauerei Ettal. Wer keine Experimente mag, der mediterrane Gin Mare ist auch gut geeignet für Einsteiger. Klassisch dazu ein Tonic Water, alternativ eine ausgefallene Limonade, experimentieren ist ausdrücklich erlaubt!

GRENZGÄNGER

Almdudler Kräuterlimonade	0,33 l	€ 3,80
Espresso Espresso doppio		€ 2,50 4,50
Espresso corretto		€ 6,50
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
Mezzo Mix "Cola küsst Orange"	0,2 l	€ 3,50

Cucumis sophisticated Lifestyle Drink Vegane Bio-Limonade Gurke-Basilikum oder Lavendel-Bergamotte	0,33 l	€ 4,90
--	--------	--------

Thomas Henry Tonic Ginger Ale	0,2 l	€ 3,80
---------------------------------	-------	--------

Waldmeister- oder Walderdbeer-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		
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 I Medium	0,25 l	€ 3,50
Adelholzener Naturell I Classic I Medium	0,75 l	€ 6,20
Grander-Wasser	0,5 l 1 l	€ 2 € 4
Café Creme		€ 3,50

KERSTINS EMPFEHLUNG

Hofbräuhaus Traunstein Helles I Radler naturtrüb	0,5 l	€ 4
Hofbräuhaus Traunstein Zwickel I auch alkoholfrei	0,33 l	€ 3,90
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 – auf Eis	0,33 l	€ 3,50
Augustiner Spezial Hell Edelstoff	0,5 l	€ 4,50

Kerstins Empfehlungen...

... kommen aus dem Chiemgau. Dort hat sie viele Jahre verbracht und wunderbare Erinnerungen an diese Zeit. Die erste Selbständigkeit mit dem Kleinen Seehaus und erlebnisreiche Jahre bei Heinz Winkler in der Residenz in Aschau am Chiemsee waren die Basis für ihren weiteren Weg, der sie schließlich nach Garmisch-Partenkirchen führte, wo sie heute glücklich verheiratet ist. Der Kymsee Whisky und die Produkte des Hofbräuhaus Traunstein sind eine Reminiszenz an diese Zeit. Dabei sind es nicht nur die Produkte, von denen Kerstin überzeugt war und ist, sondern auch die Menschen und ihre Philosophie, die dahinter stehen.

FRUCHTIKUSSE

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

MILCHPRITSCHLER

Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato Milchkaffee Heiße Schokolade	€ 4,50
Flavor Shot Karamell oder Vanille	€ 1
Chai Latte, Tiger Spice, David Rio	€ 5

TEATIMERS

Kännchen Althaus-Tee	€ 6,00
Bio Earl Grey Bio Mango Lu Dao Sencha Supreme Lemon Mint Bio Verveine Kräuter Tee Bio Wild Fruits Früchte Tee Persischer Apfel	

Uschis Favorites

Da Uschi keinen Alkohol trinken darf, sind ihre Empfehlungen klar alkoholfrei. Wichtig war es ihr, dass es auch hier ein breites Angebot gibt, neben den Klassikern wie Coca-Cola und Apfelschorle. Antialkoholische Lifestyle-Drinks sollten es sein wie ein San Bitter als Aperio und auch außergewöhnliche Getränke wie vegane Gurken- und Lavendellimonade und aus der Region Walderdbeer- und Waldmeister-Limonade. Auf Alkohol muss sie zwar verzichten, aber Uschi kann nicht ohne Koffein, daher war Ihr die Auswahl des Kaffees sehr wichtig: Mit der Murnauer Kaffeerösterei und der geschmacksintensiven aber milden Sorte „Malabar Monsooned“ haben wir hier einen tollen Partner gefunden.

WEINMÄRCHEN FÜR TRAUBENTRINKER

SCHNEEWEISSCHEN

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

Ein Gläschen Wein muss sein...

Die Geschmäcker sind verschieden und nicht jeder mag eine ganze Flasche trinken, trotzdem soll im 4Eck niemand auf Weingenuss verzichten müssen. Daher bieten wir die meisten Weine auch im Glas an und auch ein „Probierschlückchen“ ist jederzeit möglich.

SCHNEEWEISSCHEN

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

BIO

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

DORNRÖSCHEN

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

BIO

Spätburgunder Rosé Fumé	0,1l	€ 6
Weingut Katrin Wind I Pfalz	0,2l	€ 11,50
	0,75l	€ 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 Steflhof	0,1l	€ 6
Georg Andergassen, 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 Burgenland Österreich	0,2l	€ 11,50
	0,75l	€ 39
Chianti Fattoria di Graten	0,1l	€ 5
Sieni Arezzo Toskana 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
---	--------	------

Was ist eigentlich so besonders an Bio-Wein?

Der biologische Weinbau ist eine Herstellungsform auf der Grundlage möglichst naturschonender Pflegemaßnahmen (Bodenpflege, Düngung, Pflanzenschutz) unter Berücksichtigung von Erkenntnissen der Ökologie und des Umweltschutzes. Das Produkt dieser Anbaumethoden wird als Wein aus Trauben aus biologischem bzw. ökologischem Anbau bezeichnet. Die Anbauregelungen bezogen sich früher weitgehend nur auf die Traubenproduktion, heute auf die gesamte Weinherstellung. Ab der Ernte 2012 ist die Bezeichnung „Bio-Wein“ bzw. „Öko-Wein“, verpflichtend mit dem EU-Bio-Logo und der Codenummer der Zertifizierungsstelle, zugelassen. Bio-Wein gilt allgemein als „gesünder“, was nicht unbedingt nachweisbar ist. Nachweislich belasten aber die synthetischen Mittel, die teilweise bei der Herstellung von Wein zum Einsatz kommen, nicht nur die Reben, sondern auch den Boden, der in der Folge immer wieder aufbereitet werden muss, was bei Bio-Wein nicht der Fall ist.

ROSENROT

ManZ „Oppenheimer Herrenberg“ Spätburgunder Rheinhessen, Goldenen Kammerpreismünze I 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

Besondere Kostbarkeiten

Wir haben hier in unserem kleinen 4Eck nur begrenzte Lagermöglichkeiten, daher überlassen wir die Lagerung ganz besonderer Kostbarkeiten den Profis. Diese Weine gibt es daher nur mit Vorbestellung, damit wir sie perfekt gelagert und temperiert anbieten können. Auch erfüllen wir gerne spezielle Wünsche, sprechen Sie mit uns!

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.