



## Historie

### Willkommen!

Seit vielen Jahrzehnten halten wir diese typisch Berliner Kneipe auf Erfolgskurs und betreiben sie im Sinne der DICKEN WIRTIN Anna Stanscheck. Diese imposante Frau war bekannt für ihr großes Herz, ihre Eintöpfe und ihre Liebe zu den Studenten der nahen Kunsthochschule, ihre herbe Sympathie für Künstler, Autoren, Schauspieler und die restlichen Skurrilen. Dementsprechend gemischt und interessant war stets das Publikum, das sich hier bewirten ließ. Durch turbulente Zeiten ist die Stadt in den letzten Jahrzehnten gegangen und auch die DICKEN WIRTIN. Aber jeder Turbulenz wurde hier mit großer Gelassenheit und gut gezapftem Bier begegnet. Die immer wiederkehrenden Gäste, das Angebot, der gute Ruf weit über die Grenzen unserer Republik hinaus hat die DICKEN WIRTIN das bleiben lassen was sie immer war und auch bleiben wird.

## History

### Welcome

... in our typical Berliner restaurant, the DICKEN WIRTIN (Fat Landlady), directly in the Berlin City-West, you are welcome to enjoy some delicious food and drinks in a comfortable atmosphere. Located on Savignyplatz in Charlottenburg, our restaurant has been a Berlin classic for decades - going strong every day. Which used to be the place to be for students in the exhilarating days of the 1960's demonstrations, is now filled with a mixed clientele of students and locals, who come here to eat some nicely sized portions of traditional, homemade German dishes. 9 different beers on tap and more than 30 in-house brandies & liqueurs.



## Obstbrände & Liköre aus unserer Hausbrennerei In-House Brandies & Liqueurs

### Brände-Brandies Liköre-Liqueurs

<b>Haselnuss</b> Hazelnut		<b>Granatapfel</b> Pomegranate
<b>Himbeere</b> Raspberry		<b>Erdgeist</b> Bitter
<b>Ingwer</b> Ginger		<b>Haselnuss</b> Hazelnut
<b>Marille</b> Apricot		<b>Himbeere</b> Raspberry
<b>Mirabelle</b> Yellow Plum		<b>Marille</b> Apricot
<b>Obstbrand</b> Fruit Brandy		<b>Vanille-Sahne</b> Vanilla-Cream
<b>Sauerkirsche</b> Cherry		<b>Weinberg-Pfirsich</b> Vineyard Peach
<b>Willi &amp; Honig</b> Pear & Honey		<b>Eierlikör</b> Egg Liqueurs
<b>Zwetschge</b> Plum		<b>Schoko-Chili</b> Licorice
<b>Quitte</b> Quince		<b>Rhababer</b> Rhubarb
<b>Williamsbirne</b> Pear William	<b>Pfefferminz</b> Peppermint	
<b>Rhabarber</b> Rhubarb	<b>kalter Hund</b> cold dog	
<b>2cl 3,80 €</b>		<b>kühle Katze</b> chilly cat



	<b>Edelbrand - Fine Brandy</b>	
<b>Holunder</b> Elderberry	<b>Vogelbeere</b> Rowanberry	
<b>2cl 4,40 €</b>		

## Willkommen in der Dickens Wirtin

Täglich  
ab 11:00 Uhr  
Küche 11 - 22 Uhr



## Welcome to the Dickens Wirtin

Daily  
from 11 am  
Kitchen 11 am - 10 pm

### Bier vom Fass Beer on tap

	<b>Berliner Kindl</b>	0,4l	3,90 €
	<b>König Pilsener</b>	0,4l	4,20 €
	<b>FLENSBURGER PILSENER</b>	0,4l	4,20 €
	<b>Hofbräuhaus Traunstein</b> Zwicklbier	0,4l	4,60 €
	<b>SCHNEIDER WEISSE</b> Original	0,5l	4,60 €
	<b>GUINNESS</b>	0,3l 0,5l	3,90 € 5,30 €
	<b>Duckstein</b> Rotblondes	0,3l	3,70 €
	<b>Andechs</b> Helles	0,4l	4,60 €
	<b>SCHNEIDER WEISSE</b>		
<b>Flaschenbier</b>	<b>Bottled beer</b>		
<b>Hefe hell</b>	0,5l	4,60 €	
<b>Kristallweizen</b>	0,5l	4,60 €	
<b>Hefeweizen Alkoholfrei</b>	0,5l	4,60 €	
<b>Berliner Weisse rot oder grün</b>	0,33l	3,80 €	
<b>Lager with a shot of raspberry or woodruff syrup</b>			
<b>FLENSBURGER PILSENER</b>			
<b>Alkoholfrei/ non-alcoholic</b>	0,33l	3,80 €	



**Hauseigener Eierlikör im Schokobecher**  
In-house Eggnog in the chocolate cup  
2 cl 3,40 €

### Softdrinks

<b>Cola</b> 2,5		0,2l	2,30 €
<b>Orange</b> 1,3,5		0,4l	4,30 €
		0,2l	2,30 €
		0,4l	4,30 €
<b>Zitrone</b> 1,3		0,2l	2,30 €
<b>Lemon</b>		0,4l	4,30 €
<b>Apfelschorle</b>		0,2l	2,40 €
<b>Apple juice &amp; water</b>		0,4l	4,50 €
<b>Johannisbeerschorle</b>		0,2l	2,50 €
<b>Currant spritzer</b>		0,4l	4,90 €
<b>Rhabarberschorle</b>		0,2l	2,50 €
<b>Rhubarb spritzer</b>		0,4l	4,90 €
<b>Fassbrause Original vom Fass</b> 5		0,3l	2,80 €
<b>Apple-flavored lemonade</b>		0,5l	4,50 €
<b>Tafelwasser</b>		0,2l	2,30 €
<b>Sparkling water</b>			
<b>Coca-Cola Zero</b> 2,5,8		0,2l	2,90 €
<b>Gerolsteiner still</b>		0,25l	2,60 €
<b>Still mineral water</b>			
<b>Gerolsteiner still</b>		0,5l	5,10 €
<b>Gerolsteiner medium</b>		0,5l	5,10 €
<b>Medium mineral water</b>			
<b>Tonic</b>		0,2l	2,80 €
<b>Bitter Lemon</b> 3,7		0,2l	2,80 €
<b>Ginger Ale</b> 3,4,7		0,2l	2,80 €
<b>Malztrunk</b>		0,33l	3,50 €
<b>Säfte &amp; Nektare</b>			
<b>Apfelsaft - Apple</b>		0,2l	2,60 €
<b>Orangensaft - Orange</b>		0,2l	2,60 €
<b>Kirschnektar - Cherry</b>		0,2l	2,80 €
<b>Bananennektar - Banana</b>		0,2l	2,80 €
<b>Tomatensaft - Tomato</b>		0,2l	2,90 €
<b>Rhabarbersaft</b>		0,2l	2,80 €
<b>Johannisbeernektar</b>		0,2l	2,80 €
<b>Weine</b>			
<b>weiß / white</b>			
<b>Pinot Grigio</b>		0,2l	4,80 €
<b>Grüner Veltliner</b>		0,2l	5,10 €
<b>Riesling</b>		0,2l	5,10 €
<b>trocken oder halbtrocken</b>			
<b>dry or medium-dry</b>			
<b>rot / red</b>			
<b>Merlot</b>		0,2l	5,10 €
<b>Dornfelder</b>		0,2l	5,10 €
<b>Spätburgunder halbtrocken</b>		0,2l	5,10 €
<b>Zweigelt</b>		0,2l	5,10 €
<b>Rosé</b>		0,2l	5,10 €



**Polo Shirt** 30,00 €  
**Currywurst** 4,90 €  
**Tragebeutel** 4,50 €  
**Care Paket** 24,50 €  
**Thermobecher** 9,80 €  
**Kaffee Pott** 6,50 €  
**Gänseschmalzfleisch** 6,10 €  
**Flaschenöffner** 3,00 €

## Brand & Likör

in der 0,2 l oder 0,5 l Flasche mit Original Etikett

<b>0,2</b>		<b>0,5</b>	
<b>Likör: 11 €</b>		<b>Likör: 25 €</b>	
<b>Brand: 13 €</b>		<b>Brand: 30 €</b>	
<b>Edelbrand: 27 €</b>		<b>Edelbrand: 55 €</b>	

## ORIGINAL LABEL



**Solei pickled egg** 1,90 €  
**2 Bouletten** 2 meatballs 4,90 €  
**Stulle mit Gänseschmalz** bread with lard 4,90 €  
**Nüsse** nuts 2,00 €



## Vorab Starter / Snacks

**Tagessuppe**  
Soup of the day  
**4,90 €**

**Gulaschsuppe**  
Goulash soup  
**6,30 €**  
A,L,M,O

**„Berliner Ring“  
grobe Fleischwurst**  
exclusiv hergestellt für die **„DICKE WIRTIN“**  
Berliner Ring - meat sausage  
exclusively produced for the **„DICKE WIRTIN“**  
**5,80 €**  
L,M

**1 Paar Wildschweinknacker**  
1 pair of wild-pig sausage  
**6,90 €**  
C,G,L,M



**Vorspeiseteller für 2 Personen**  
**Fleischwurst, Gurke, Boulette,  
Spanferkelsülze, Schmalz  
und Brot**

Starter plate for **2** persons  
meat sausage, cucumber, boulette,  
lard and bread  
**14,20 €**  
A,C,G,L,M  
Je weitere Person 5,50 €  
5,50 € per additional person

**Bratkartoffeln (deftig)**  
mit Spiegeleiern und Gurke  
Fried potatoes (hearty)  
with fried eggs and cucumber  
**8,00 €**  
C,L,M

**Currywurst ohne Darm**  
mit Kartoffel Dippers Chips  
Currywurst without intestine  
with potato dippers chips  
**8,50 €**  
A,C,F,L,M,O



**Beilagensalat mit  
Orangen-Senf-Dressing**  
Side salad with orange mustard dressing  
**5,20 €**  
L,M

## Vegetarisch - Vegetarian

**Gebratenes Gemüse und  
Schupfnudeln in leichtem  
Kräuterrahm**  
Roasted vegetables and Schupfnudeln  
in lightly herb cream  
**12,50 €**  
A,G,L,M

**Hausgemachte Käsespätzle  
mit Zwiebeln & Salat**  
Homemade cheese noodles  
with onions & salad  
**14,00 €**  
A,C,G,L,M

**Vegetarische Currywurst  
mit Kartoffelchips**  
Vegetarian curry sausage  
with potato chips  
**11,20 €**  
A,C,G,L,M

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch,  
E - Erdnüsse, F - Soja, G - Milch,  
H - Schalentiere, L - Sellerie, M - Senf,  
N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen,  
R - Weichtiere

## Dit is(s)t Berlin - Berlin Specials

**Geschnetzeltes Grunewald  
Streifen vom Rindersteak in  
Champignonrahm mit Kräuter-Spätzle**  
Strips of beef steak in  
mushroom cream with herb spaetzle  
**19,50 €**  
L,M

**Spanferkelsülze mit Remoulade und  
Bratkartoffeln(deftig)**  
(cold) Suckling pig's aspic with remoulade and  
fried potatoes(hearty)  
**14,10 €**  
G,L,M

**Paniertes Geflügelschnitzel, mit  
kleinem Salat und Kartoffel Dippers Chips**  
Breaded chicken schnitzel,  
with small salad and potato dippers chips  
**16,20 €**  
A,C,G,L,M

**Á la Meyer**  
**2 Bouletten mit Spiegelei,  
Rotkohl und Bratkartoffeln**  
2 boulettes with fried egg, red cabbage and fried potatoes  
**14,80 €**  
A,C,G,L,M

**Königsberger Klopse mit Rote Bete  
und Salzkartoffeln**  
Königsberg meatballs with beetroot  
and boiled potatoes  
**13,50 €**  
A,C,D,G,L,M

**Riesenbratwurst mit Rotkohl  
und Petersilienkartoffeln**  
Giant bratwurst with red cabbage  
and parsley potatoes  
**14,60 €**  
A,G,L,M,O

**Leber „Berliner Art“ Rinderleber mit  
geschmorten Zwiebeln, Äpfeln &  
Stampfkartoffeln**  
Beef liver „berlin style“ with roasted onions,  
apple & mashed potatoes  
**15,30 €**  
A,G,L,M,O

**Schweinebraten  
mit Rotkohl und Klob**  
roast pork with red cabbage and dumpling  
**16,80 €**  
A,L,M,O

**Rindersaftgulasch  
mit Rotkohl & Klob**  
Beef goulash with red cabbage & dumpling  
**17,50 €**  
A,L,M,O

**Zwiebelrostbraten  
vom argentinischen Steak mit  
Bratkartoffeln (deftig) & Salat**  
Roast beef and veal with onions of Argentinian steak  
with fried potatoes (hearty) & salad  
**21,50 €**  
A,L,M,O

**Gefüllte Rinderroulade  
mit Rotkohl & Klob**  
Stuffed beef roulade with red cabbage & dumpling  
**18,50 €**  
A,L,M,O

**Schnitzel ~DICKE WIRTIN~  
paniertes Schweineschnitzel, mit  
kleinem Salat und Kartoffel Dippers Chips**  
Breaded pork schnitzel, with  
small salad and potato dippers chips  
**16,50 €**  
A,C,G,L,M

## Fisch - fish

**Matjes „Hausfrauen Art“  
mit Bratkartoffeln (deftig)**  
(cold) Matjes „housewives kind of“  
with fried potatoes (hearty)  
**12,90 €**  
D,G,L,M

**Zwei Bratheringe mit  
Zwiebeln &  
Bratkartoffeln (deftig)**  
(cold) Two fried herrings with  
onions & fried potatoes (hearty)  
**12,50 €**  
A,D,F,L,M

## Süßes - Sweet

**Rote Grütze  
mit Vanillesoße**  
Red fruit jelly with vanilla sauce  
**6,20 €**  
G,O

**Warmer Apfelstrudel mit  
Vanillesoße & Sahne**  
Warm apple strudel with  
vanilla sauce & cream  
**6,20 €**  
A,G,E,F,L,N,O,P

**Hausgemacht!  
Kühle Katze**  
Homemade cellar cake  
**3,90 €**  
A,C,G

**Hausgemacht!  
Kalter Hund**  
„Kalter Hund“ cold chocolate  
butter biscuits  
**3,90 €**  
A,C,G

**Käsekuchen mit  
hausgemachtem saisonalem  
Kompott**  
Cheesecake with homemade compote  
**5,40 €**  
A,C,F,G,N,O,P

**Käseteller**  
**Harzer  
mit roten Zwiebeln,  
Gänseschmalz, Gurke  
und Brot**  
Cheeseplate  
Harzer with red onions,  
goose fat, cucumber and bread  
**8,80 €**  
A,G

## Liebe Gäste!

Alle unsere Speisen werden für  
Sie frisch zubereitet. Wir bitten  
um ihr Verständnis wenn es mal  
etwas länger dauert.

## Das Warten lohnt!

**Dear guests!**  
All our dishes are freshly  
freshly prepared for you. We ask  
for your understanding if it  
takes a little longer.

**It's worth the wait!**

## Knuspriges Spanferkel

**NUR AUF  
VORBESTELLUNG**

mit Sauerkraut,  
Kartoffeln &  
Schwarzbiersoße  
**ab 10 Personen**



Am Tisch zerlegt  
und serviert

**pro Person 24,50 €  
mit Anzahlung**

Sie Planen eine  
Feier, ein Firmenfest,  
ein Jubiläum...?

Fragen Sie nach  
unseren Buffet- &  
Menüvorschlägen

Wir haben spezielle  
Arrangements für  
Gruppen



## MEIN LOKAL DEIN LOKAL

Das Buch zur  
beliebten TV Serie.

Mit Gerichten aus  
der Dicken Wirtin.

**je Buch 8 €**



1 Konservierungsstoff  
2 Koffeinhaltig  
3 Antioxidationsmittel  
5 Farbstoff  
7 Chininhaltig  
8 enthält Phenylalaninquelle

**Flaschenweine - Bottled wine** **0,75 l**

**Weiß - white**  
Weingut BETH, Mosel  
**Kröver Nacktarsch**  
Riesling, trocken  **25,00 €**

Weingut BISCHOFFINGER  
**Grauer Burgunder**  
QbA, trocken, fruchtig, elegant,  
duftig, mit feiner Herbe **26,50 €**

Weingut Schumann, Rheingau  
**Riesling**  
QbA, trocken, stoffig, kräftig  
Zitrusaroma **27,50 €**

**Rot - red**  
Weingut Jean Buscher, Rheinhessen  
**Dornfelder Rotwein trocken**  
Violett-Rot, sanfte Fülle,  
deutliches Kirscharoma **24,50 €**

Weingut Briem, Baden  
**Spätburgunder**  
Kabinett, trocken, anregende  
Frucht, weich & blumig **28,50 €**

Weingut am Stein, Franken  
**Rote Wonne Cuvée**  
trocken, rund, samtig, fruchtig,  
geschmeidig **25,50 €**

**Rosé**  
Weingut am Stein, Franken  
**Rosamunde Cuvée**  
trocken, sommerliche Aromen,  
lebendig, leicht **25,50 €**

## Sekt & Champanger - Sparkling wine

**Sekt Lutter & Wegner Piccolo** 0,2 l **6,90 €**  
**Prosecco Piccolo** 0,2 l **6,90 €**  
**Sekt Hausmarke** 0,75 l **28,00 €**  
Sparkling wine (own label)  
**Champagner Hausmarke** 0,75 l **75,00 €**

## Warmes - Coffee & tea

**Pott Kaffee** **2,90 €**  
Coffee mug  
**Tasse Kaffee** **2,10 €**  
Cup of coffee  
**Espresso** **2,00 €**  
**Milchkaffee** **3,60 €**  
White coffee  
**Cappuccino** **2,60 €**  
**Latte Macchiato** **3,70 €**  
**Kakao mit Sahne** **4,50 €**  
Cocoa with cream

**Tee - verschiende Sorten** **2,60 €**  
Different varieties of tea  
**Grog mit 4cl Pott-Rum** **5,30 €**  
**Irish Coffee** **6,30 €**  
**Glühwein** **3,90 €**

## Aperitifs

**Aperol Sekt** **7,50 €**  
**Aperol Spritz** **6,50 €**  
**Port** 5 cl **3,60 €**  
**Sherry** dry/medium/cream 5 cl **3,60 €**  
**Martini** bianco/rosso/dry 5 cl **3,60 €**  
**Pernod** 8 2 cl **3,50 €**

## Longdrinks

**Ballantines & Cola** 2,5 **7,80 €**  
**Camapari Orange** 5 **6,80 €**  
**Chivas Regal & Cola** 2,5 **8,80 €**  
**Cuba Libre Havanna Club** 2,5 **7,80 €**  
**Gin Tonic** 2,5 **7,80 €**  
**Jack Daniels & Cola** 2,5 **8,80 €**  
**Jim Beam & Cola** 2,5 **7,80 €**  
**Tullamore Dew & Cola** **7,80 €**  
**Weinbrand & Cola** 5 **7,80 €**  
**Wodka Lemon** 2,5 **7,80 €**  
**Bombay Sapphire Tonic** **9,10 €**

## Liköre - Liqueurs

**Amaretto** **2,60 €**  
**Cointreau** **3,10 €**  
**Baileys** 6 **2,60 €**  
**Sambuca** **2,70 €**

## Brandy, Cognac & Rum

**Asbach Uralt** **3,10 €**  
**Bacardi** 5 **2,90 €**  
**Havana Club 3 anos** **2,90 €**  
**Hennessy** 5 **5,10 €**  
**Hine Vintage Cognac** **7,10 €**  
**Myers's Rum** **3,10 €**  
**Remy Martin** **5,10 €**  
**Vecchia Romagna** **3,60 €**

## Whisky & Whiskey

**Ballantines** 5 **5,80 €**  
**Chivas Regal 12 Years** 5 **6,80 €**  
**Glenfiddich 12 Years** 5 **6,80 €**  
**OBAN Single Malt 14 years** **7,80 €**  
**Jack Daniels** **6,80 €**  
**Jim Beam** **5,80 €**  
**Tullamore Dew** **5,80 €**  
**Glenlivet Single Malt 18 years** **7,80 €**

## Kräuter - Bitters

**Fernet Branca / Menta** **2,60 €**  
**Jägermeister** **2,60 €**  
**Ratzeputz** **3,60 €**  
**Ouzo** **2,60 €**  
**Underberg** **3,10 €**  
**Ramazotti** 4 cl **4,70 €**  
**Averna** 4 cl **4,70 €**  
**Mampe halb&halb** **2,60 €**

## Spirituosen - Spirits

**Korn** **2,00 €**  
**Deutscher Wodka / german** **2,60 €**  
**Finnischer Wodka / finnish** **3,10 €**  
**Linie Aquavit** **3,60 €**  
**Jubiläums-Aquavit** **3,30 €**  
**Malteser-Aquavit** **3,10 €**  
**Grappa** **3,60 €**  
**Persico** **2,60 €**  
**Apfelkorn** **2,10 €**  
**Tequila** **3,30 €**

#NoPlasticStraws  
#CleanOcean