



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 DICKE 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 DICKE WIRTIN das bleiben lassen was sie immer war und auch bleiben wird.

History

Welcome

... in our typical Berliner restaurant, the DICKE 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

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



	Edelbrand - Fine Brandy	
	Holunder	Vogelbeere
	Elderberry	Rowanberry
	2cl 4,90 €	

Brand & Likör

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

0,2		0,5	
Likör: 15 €		Likör: 32 €	
Brand: 18 €		Brand: 38 €	
Edelbrand: 32 €		Edelbrand: 62 €	

ORIGINAL LABEL
Flaschenverkauf nur außer Haus



Polo Shirt
30,00 €



Currywurst
5,50 €



Tragebeutel
4,50 €



Care Paket
24,50 €



Thermobecher
7,30 €



Kaffee Pott
6,50 €



Gänseschmalz-
fleisch
7,00 €



Flaschenöffner
3,00 €

Willkommen in der „Dicke Wirtin“

Täglich ab 11 Uhr
Dienstag Ruhetag
Küche 11 - 22 Uhr



Welcome to the „Dicke Wirtin“

Daily from 11 am
Tuesday rest day
Cuisine 11 - 22 h

Bier vom Fass	Beer on tap
 Berliner Kindl	0,4 l 4,30 €
 König Pilsener	0,4 l 4,80 €
 FLENSBURGER PILSENER	0,4 l 4,80 €
 Hofbräuhaus Traunstein	Zwicklbier 0,4 l 5,00 €
 SCHNEIDER WEISSE	Original 0,5 l 5,20 €
 GUINNESS	0,3 l 4,60 € 0,5 l 6,00 €
 Duckstein	Rotblondes 0,3 l 4,20 €
 Andechs	Helles 0,4 l 5,00 €
 SCHNEIDER WEISSE	
Flaschenbier	Bottled beer
Hefe hell	0,5 l 5,20 €
Kristallweizen	0,5 l 5,20 €
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l 5,20 €
Berliner Weisse	0,33 l 4,20 €
rot oder grün	
Lager with a shot of	
raspberry or woodruff syrup	
FLENSBURGER PILSENER	
Alkoholfrei/ non-alcoholic	0,33 l 4,20 €



Solei
pickled egg
2,10 €



Gänseschmalzstulle
bread with lard
6,00 €

seit 1933



Benediktiner hell
Alkoholfrei
0,33 l 4,40 €



Köstritzer
KIRSCH
0,33 l 4,40 €



Köstritzer
Schwarzbier
im Steinkrug
0,5 l 5,50 €



Hauseigener Eierlikör
im Schokobecher
In-house Eggnog in
the chocolate cup
2 cl 3,90 €

Softdrinks		
Cola ^{2,5}		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Schwip Schwap Orange ^{1,3,5}		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
7 Up ^{1,3}		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Apfelschorle		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Apple juice & water		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Johannisbeerschorle		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Current spritzer		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Rhabarberschorle		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Rhubarb spritzer		0,2 l 3,00 € 0,4 l 5,50 €
Fassbrause Original vom Fass ⁵		0,3 l 3,00 € 0,5 l 5,50 €
Apple-flavored lemonade		0,2 l 3,00 €
Tafelwasser		
Sparkling water		
Red Bull ^{2,5,8}		0,25 l 4,50 €
Gerolsteiner still		0,25 l 3,10 €
Still mineral water		
Gerolsteiner still		0,5 l 5,90 €
Gerolsteiner medium		0,5 l 5,90 €
Medium mineral water		
Tonic		0,2 l 4,50 €
Bitter Lemon ^{3,7}		0,2 l 4,50 €
Ginger Ale ^{3,4,7}		0,2 l 4,50 €
Pink Grapefruit ^{3,4,7}		0,2 l 4,50 €
Malztrunk		0,33 l 4,20 €
Säfte & Nektare	granini	Juices
Apfelsaft - Apple		0,2 l 3,50 €
Orangensaft - Orange		0,2 l 3,50 €
Kirschnektar - Cherry		0,2 l 3,50 €
Bananennektar - Banana		0,2 l 3,50 €
Tomatensaft - Tomato		0,2 l 3,50 €
Rhabarbersaft		0,2 l 3,50 €
Johannisbeernektar		0,2 l 3,50 €
Warmes - Coffee & tea		
Tasse Kaffee		2,80 €
Cup of coffee		
Espresso		2,50 €
Milchkaffee		4,20 €
White coffee		
Cappuccino		3,50 €
Latte Macchiato		4,20 €
Kakao mit Sahne		4,50 €
Cocoa with cream		
Tee - verschiedene Sorten		3,20 €
Different varieties of tea		
Irish Coffee 2cl Whiskey		8,00 €



Nüsse
nuts
2,50 €

Vorab Starter / Snacks

Tagessuppe
Soup of the day
5,90 €

Gulaschsuppe
Goulashsoup
6,60 €
A,L,M,O

**„Berliner Ring“
grobe Fleischwurst**
exclusiv hergestellt für die **„DICKE WIRTIN“**
Berliner Ring - meat sausage
exclusively produced for the **„DICKE WIRTIN“**
7,20 €
L,M



1 Paar Wildschweinknacker
1 pair of wild-pig sausage
7,50 €
C,G,L,M



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

Starter plate for **2** persons
meat sausage, cucumber, boulette,
lard and bread
17,50 €
A,C,G,L,M
Je weitere Person 7,50 €
7,50 € per additional person

**Geflügelcurrywurst
mit Mayonnaise Kartoffelsalat**

Chicken curry sausage
with mayonnaise potato salad
10,90 €
A,C,F,L,M,O

**Bratkartoffeln (deftig)
mit Spiegeleiern und Gurke**

Fried potatoes (hearty)
with fried eggs and cucumber
9,80 €
C,L,M

**Currywurst ohne Darm
mit Mayonnaise Kartoffelsalat**

Currywurst without intestine
with mayonnaise potato salad
10,50 €
A,C,F,L,M,O



Beilagensalat
Wir haben regional und saisonalen Salat
We have regional and seasonal salad
5,50 €
L,M

Vegetarisch - Vegetarian

**Gebratenes Gemüse und
Schupfnudeln in leichtem
Kräuterrahm**

Roasted vegetables and Schupfnudeln
in lightly herb cream
15,80 €
A,G,L,M

**Hausgemachte Käsespätzle
mit Zwiebeln & Salat der Saison**

Homemade cheese noodles
with onions & seasonal salad
16,50 €
A,C,G,L,M

**Vegetarische Currywurst
mit Mayonnaise Kartoffelsalat**

Vegetarian curry sausage with mayonnaise
potato salad **12,00 €**
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 - Sullite, 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
24,00 €
A,L,M

**Spanferkelsülze mit Remoulade und
Bratkartoffeln(deftig)**

(cold) Suckling pig's aspic with remoulade and
fried potatoes (hearty)
16,50 €
G,L,M



**Paniertes Geflügelschnitzel, mit
Salat der Saison mit kleinem Salat
und lauwarmen Kartoffelsalat**

(Gurke, Zwiebel, Senfmarinade)
Breaded chicken schnitzel,
with seasonal salad and mayonnaise potato salad
(cucumber, onion, mustard marinade)
20,50 €
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
17,90 €
A,C,G,L,M

**Königsberger Klopse vom Kalb
mit Rote Bete und Salzkartoffeln**

Königsberg meatballs of veal with beetroot
and boiled potatoes
19,50 €
A,C,D,G,L,M

**Riesenbratwurst mit Rotkohl
und Petersilienkartoffeln**

Giant bratwurst with red cabbage
and parsley potatoes
16,80 €
A,G,L,M,O

**Leber „Berliner Art“ Rinderleber mit
geschmorten Zwiebeln, Äpfeln &
Stampfkartoffeln**

Beef liver „berlin style“ with roasted onions,
apple & mashed potatoes
21,50 €
A,G,L,M,O

**Schweinebraten
mit Rotkohl und Klößen**

roast pork with red cabbage and dumplings
20,50 €
A,L,M,O

**Rindersaftgulasch
mit Rotkohl & Klößen**

Beef goulash with red cabbage & dumplings
22,50 €
A,L,M,O

**Zwiebelrostbraten
vom argentinischen Steak mit
Bratkartoffeln (deftig) & Salat der Saison**

Onion roast of Argentinian steak with
fried potatoes (hearty) & seasonal salad
29,50 €
A,L,M,O

**Gefüllte Rinderroulade
mit Rotkohl & Klößen**

Stuffed beef roulade with red cabbage & dumplings
24,50 €
A,L,M,O

**Schnitzel ~DICKE WIRTIN~
paniertes Schweineschnitzel, mit
kleinem Salat und lauwarmen Kartoffelsalat**

(Gurke, Zwiebel, Senfmarinade)
Breaded pork schnitzel, with
small salad and warm potato salad ,
(cucumber, onion, mustard marinade)
22,50 € A,C,G,L,M

Fisch - fish

**Matjes „Hausfrauen Art“
mit Bratkartoffeln (deftig)**

(cold) Matjes „housewives kind of“
with fried potatoes (hearty)
16,50 €
D,G,L,M

**Zwei Bratheringe mit
Zwiebeln &**

Bratkartoffeln (deftig)
(cold) Two fried herrings with
onions & fried potatoes (hearty)
16,50 €
A,D,F,L,M

Süßes - Sweet

**Windbeutel gefüllt mit Rote
Grütze und Sahne für 2 Personen**

Breaded chicken schnitzel,
Cream puff filled with red fruit jelly and
whipped cream for 2 people
9,80 €
A,C,G,O

**Rote Grütze
mit Vanillesoße**

Red fruit jelly with vanilla sauce
6,50 €
G,O

**Warmer Apfelstrudel mit
Vanillesoße & Sahne**

Warm apple strudel with
vanilla sauce & cream
6,90 €
A,G,E,F,L,N,O,P

**Hausgemacht!
Kühle Katze mit Likör**

Homemade cellar cake with liqueur
4,50 €
A,C,G

**Hausgemacht!
Kalter Hund mit Rum**

„Kalter Hund“ cold chocolate
butter biscuits
4,50 €
A,C,Gv



Fragen Sie uns gerne
Wonder cake please ask us

Käseteller

**Harzer mit marinierten Zwiebeln,
Gänseschmalz, Gurke
und Brot**

Harzer cheese with marinated onions,
goose fat, cucumber and bread
9,80 €
A,G

Zusatz Gedeck
Additional place setting
3,50 €

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!

Nur auf Vorbestellung



ab 10 Personen

Knuspriges Spanferkel

mit Sauerkraut,
Kartoffeln &
Schwarzbiersoße

am Tisch zerlegt

**Preis pro Person
33,50 €**

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

Fragen Sie nach
unseren Buffet- &
Menüvorschlägen

Wir haben spezielle
Arrangements für
Gruppen



DAS ISST BERLIN

Geschichten aus der
Hauptstadt mit
Gerichten aus der
Dickten Wirtin &
Destille Kreuzberg

je Buch 39 €



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

Weine		Wines
Weiß / white		
Grauer Burgunder	0,2 l	6,00 €
Riesling	0,2 l	6,00 €
Müller-Thurgau trocken	0,2 l	6,00 €
Scheurebe lieblich	0,2 l	6,00 €

Rot / red		
Barrique Tempranillo	0,2 l	6,30 €
Dornfelder	0,2 l	6,00 €
Portugieser Rubin	0,2 l	6,00 €
halbtrocken		
Portugieser Weißherbst	0,2 l	6,00 €
halbtrocken		

Flaschenweine - Bottled wine
Weiß - white

Weingut BETH, Mosel
Kröver Nacktarsch
Riesling, trocken



Weingut BISCHOFFINGER
Grauer Burgunder
QbA, trocken, fruchtig, elegant,
duftig, mit feiner Herbe

Weingut Schumann, Rheingau
Riesling
QbA, trocken, stoffig, kräftig
Zitrusaroma



Flaschenweine - Bottled wine
Rot - red

Weinkellerei Julius Kimmle, Pfalz
Dornfelder Rotwein trocken
trocken-fruchtig, komplex
Cassis- und Brombeeraromen

Weingut Briem, Baden
Spätburgunder
Kabinett, trocken, anregende
Frucht, weich & blumig

Weingut Hohenlohe, Württemberg
Lemberger trocken
Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein,
sein Aroma erinnert an Brombeere
und Cassis

Rosé
Weingut Lergenmüller, Pfalz
Saigner Rosé QbA
trocken, klar und feinsaftig
lebendig, leicht



Sekt & Champanger
Sparkling wine

Sekt Glas
Prosecco / Piccolo
Sekt Hausmarke
Sparkling wine (own label)
Champagner Hausmarke

0,1 l 4,80 €
0,2 l 9,00 €
0,75 l 29,50 €
0,75 l 79,00 €

Aperitifs		#NoPlasticStraws #CleanOcean
Aperol Sekt		9,00 €
Aperol Spritz		8,00 €
Aperol Pink Grapefruit		9,00 €
Port	5 cl	5,00 €
Sherry dry/medium/cream	5 cl	5,00 €
Martini bianco/rosso/dry	5 cl	5,00 €
Pernod	2 cl	3,50 €

Longdrinks 4 cl Alk.

Ballantines & Cola 2,5 8,00 €
Camapari Orange 5 8,00 €
Chivas Regal & Cola 2,5 9,00 €
Cuba Libre Havanna Club 2,5 8,00 €
Gin Tonic 2,5 8,00 €
Jack Daniels & Cola 2,5 9,00 €
Jim Beam & Cola 2,5 8,00 €
Tullamore Dew & Cola 8,00 €
Weinbrand & Cola 5 8,00 €
Wodka Lemon 2,5 8,00 €
Bombay Sapphire Tonic 9,30 €
Gin Pink Grapefruit 9,00 €
Bombay Pink Grapfruit 10,50 €
Red Bull Wodka 9,70 €

Liköre - Liqueurs 2 cl

Amaretto
Cointreau
Baileys 6
Sambuca



Brandy, Cognac & Rum 2 cl

Asbach Uralt
Bacardi 5
Havana Club 3 anos
Hennessy 5
Hine Vintage Cognac
Myers's Rum
Remy Martin
Vecchia Romagna



Whisky & Whiskey 4 cl

Ballantines 5
Chivas Regal 12 Years 5
Glenfiddich 12 Years 5
OBAN Single Malt 14 years
Jack Daniels
Jim Beam
Tullamore Dew
Glenlivet Single Malt 18 years



Kräuter - Bitters 2 cl

Fernet Branca / Menta
Jägermeister
Ratzeputz
Ouzo
Underberg
Ramazzotti 4 cl
Averna 4 cl
Mampe halb&halb



Spirituosen - Spirits 2 cl

Korn
Deutscher Wodka / german
Finnischer Wodka / finnish
Linie Aquavit
Jubiläums-Aquavit
Malteser-Aquavit
Grappa
Persico
Apfelkorn
Tequilla

