

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.

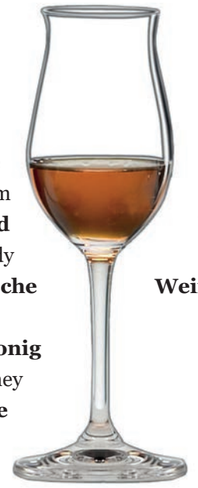
History

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

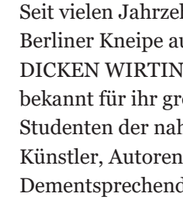
Brände-Brandies	Liköre-Liqueurs
Haselnuss	**Granatapfel**
Hazelnut	Pomegranate
Himbeere	**Erdgeist**
Raspberry	Bitter
Ingwer	**Haselnuss**
Ginger	Hazelnut
Marille	**Himbeere**
Apricot	Raspberry
Mirabelle	**Marille**
Yellow Plum	Apricot
Obstbrand	**Vanille-Sahne**
Fruit Brandy	Vanilla-Cream
Sauerkirsche	**Weinberg-Pfirsich**
Cherry	Vineyard Peach
Willi & Honig	**Eierlikör**
Pear & Honey	Egg Liqueurs
Zwetschge	**Schoko-Chili**
Plum	**Lakritz**
Quitte	Licorice
Quince	**Rhababer**
Williamsbirne	Rhubarb
Pear William	**Pfefferminz**
Rhabarber	Peppermint
Rhubarb	**kalter Hund**
2cl **4,20 €**	cold dog
	kühle Katze
	chilly cat
	2cl **3,30 €**



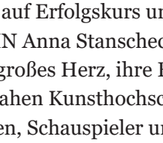


Edelbrand - Fine Brandy

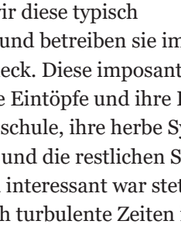
Holunder	**Vogelbeere**
Elderberry	Rowanberry
2cl **4,90 €**	



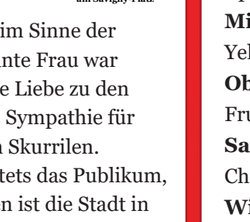
Polo Shirt
30,00 €



Currywurst
5,50 €



Tragebeutel
4,50 €



Care Paket
24,50 €



Thermobecher
7,30 €



Kaffee Pott
6,50 €



Gänseschmalz-fleisch
7,00 €



Flaschenöffner
3,00 €

Brand & Likör

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



0,2
Likör: 15 €
Brand: 18 €
Edelbrand: 32 €

0,5
Likör: 32 €
Brand: 38 €
Edelbrand: 62 €



ORIGINAL LABEL

Willkommen in der Dicken Wirtin

Täglich ab 11 Uhr
Dienstag Ruhetag
Küche 11 - 22 Uhr

Alt-Berliner Traditions Restaurant
DICKE WIRTIN
am Savigny-Platz

Welcome to the Dicken 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 €
KönigPilsener	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 0,5 l	4,60 € 6,00 €
Duckstein Rotblondes	0,3 l	4,20 €
Kloster Andechs **Helles**	0,4 l	5,00 €

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 rot oder grün **Lager with a shot of raspberry or woodruff syrup**	0,33 l	4,20 €
FLENSBURGER PILSENER **Alkoholfrei/ non-alcoholic**	0,33l	4,20 €



Köstritzer KIRSCHE
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 €
Orange 1,3,5	0,2 l	3,00 €
	0,4 l	5,50 €
Zitrone 1,3	0,2 l	3,00 €
Lemon	0,4 l	5,50 €
Apfelschorle	0,2 l	3,00 €
Apple juice & water	0,4 l	5,50 €
Johannisbeerschorle	0,2 l	3,00 €
Currant spritzer	0,4 l	5,50 €
Rhabarberschorle	0,2 l	3,00 €
Rhubarb spritzer	0,4 l	5,50 €
Fassbrause Original vom Fass 5	0,3 l	3,00 €
Apple-flavored lemonade	0,5 l	5,50 €
Tafelwasser	0,2 l	3,00 €
Sparkling water		
Coca-Cola **Zero** 2,5,8	0,2 l	3,30 €
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 — 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 €



Solei
pickled egg
2,10 €



Stulle mit Gänseschmalz
bread with lard
6,00 €



Nüsse
nuts
2,50 €

Vorab Starter / Snacks

Tagessuppe
Soup of the day
5,50 €

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 Kartoffel Dippers Chips
Chicken curry sausage
with potato dippers chips
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 Kartoffel Dippers Chips
Currywurst without intestine
with potato dippers chips
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 Kartoffelchips
Vegetarian curry sausage with potato chips
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 und Kartoffel Dippers Chips
Breaded chicken schnitzel,
with seasonal salad and potato dippers chips
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 mit Rote Bete und Salzkartoffeln
Königsberg meatballs with beetroot
and boiled potatoes
18,90 €
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 der Saison und Kartoffel Dippers Chips
Breaded pork schnitzel, with
small seasonal salad and potato dippers chips
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
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 Rum
Homemade cellar cake
4,50 €
A,C,G

Hausgemacht!
Kalter Hund mit Rum
„Kalter Hund“ cold chocolate
butter biscuits
4,50 €
A,C,G

Käsekuchen mit hausgemachtem saisonalem Kompott
Cheesecake with homemade compote
6,30 €
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
9,80 €
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!



Ab 10 Personen

Kartoffelcremesuppe
mit Wildknacker

Schweinekrustenbraten
mit Rotkohl,
Malzbiersoße und
Petersilienkartoffeln
(Beilagen gerne gegen Aufpreis austauschbar)

Apfelstrudel
mit Vanillesoße

Menüpreis 32,00 €

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

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 halbtrocken	0,2 l	6,00 €
Portugieser Weißherbst halbtrocken	0,2 l	6,00 €

Flaschenweine - Bottled wine 0,75 l

Weiß - white



Weingut BETH, Mosel 28,00 €
Kröver Nacktarsch
Riesling, trocken

Weingut BISCHOFFINGER 29,50 €
Grauer Burgunder
QbA, trocken, fruchtig, elegant, duftig, mit feiner Herbe



Weingut Schumann, Rheingau 31,50 €
Riesling
QbA, trocken, stoffig, kräftig Zitrusaroma

Flaschenweine - Bottled wine 0,75 l

Rot - red

Weingut Jean Buscher, Rheinhessen 27,50 €
Dornfelder Rotwein trocken
Violett-Rot, sanfte Fülle, deutliches Kirscharoma

Weingut Briem, Baden 32,50 €
Spätburgunder
Kabinett, trocken, anregende Frucht, weich & blumig

Weingut Hohenlohe, Württemberg 31,50 €
Lemberger trocken
Vollmundiger, gehaltvoller Rotwein, sein Aroma erinnert an Brombeere und Cassis

Rosé

Weingut Lergenmüller, Pfalz 29,50 €
Saigner Rosé QbA
trocken, klar und feinsaftig lebendig, leicht



Sekt & Champanger
Sparkling wine

Sekt *Lutter & Wegner* Piccolo	0,2 l	9,00 €
Prossecco Piccolo	0,2 l	9,00 €
Sekt Hausmarke Sparkling wine (own label)	0,75 l	29,50 €
Champagner Hausmarke	0,75 l	79,00 €

#NoPlasticStraws
#CleanOcean

Aperitifs



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	3,00 €
Cointreau	3,30 €
Baileys G	3,00 €
Sambuca	3,00 €

Brandy, Cognac & Rum 2 cl



Asbach Uralt	3,50 €
Bacardi 5	3,20 €
Havana Club 3 anos	3,20 €
Hennessy 5	6,00 €
Hine Vintage Cognac	8,00 €
Myers‘s Rum	3,20 €
Remy Martin	6,00 €
Vecchia Romagna	4,00 €

Whisky & Whiskey 4 cl



Ballantines 5	7,00 €
Chivas Regal 12 Years 5	8,00 €
Glenfiddich 12 Years 5	8,00 €
OBAN Single Malt 14 years	10,00 €
Jack Daniels	8,00 €
Jim Beam	7,00 €
Tullamore Dew	7,00 €
Glenlivet Single Malt 18 years	11,00 €

Kräuter - Bitters 2 cl



Fernet Branca / Menta		3,50 €
Jägermeister		3,50 €
Ratzeputz		4,00 €
Ouzo		3,20 €
Underberg		3,50 €
Ramazzotti	4 cl	5,80 €
Averna	4 cl	5,80 €
Mampe halb&halb		3,50 €

Spirituosen - Spirits 2 cl



Korn	2,80 €
Deutscher Wodka / german	2,90 €
Finnischer Wodka / finnish	3,50 €
Linie Aquavit	4,40 €
Jubiläums-Aquavit	4,10 €
Malteser-Aquavit	3,90 €
Grappa	4,00 €
Persico	3,00 €
Apfelkorn	3,00 €
Tequilla	3,80 €