

*Sie planen eine Feier, ein Firmenfest,  
ein Jubiläum...?*

*Unser Catering-Service bietet Ihnen  
Buffets und Menüs.*

*Spezielle Arrangements für Reisegruppen  
und Veranstaltungen*



**DICKE WIRTIN**

*Es macht uns Spaß,  
wenn es Ihnen Spaß macht ..*

*Alle Preise incl. MwSt  
Keine Kartenzahlung  
Cash only*

- (1) Koffeinhaltig
- (2) Süßungsmittel
- (3) Benzoesäure
- (4) Chininhaltig
- (5) Farbstoff



**DICKE WIRTIN**

**Alt-Berliner Kneipen-Restaurant  
am Savigny-Platz**

**Täglich ab 12:00 Uhr**



**030 312 49 52**

**Carmerstraße 9**

**10623 Berlin**

**Charlottenburg**

**[www.dicke-wirtin.de](http://www.dicke-wirtin.de)**

## Historie

### History

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 bleiben lassen was sie immer war und auch bleiben wird.

## Herzlich Willkommen!

Located on Savignyplatz in Charlottenburg, the DICKE WIRTIN (Fat Landlady) has been a Berlin institution for decades and a student stronghold since the heady days of the 1960's demonstrations.

The clientele is a raw mix of students (the Technical University is just around the corner) and locals who come here to dig into hearty portions of traditional german grub. The menu has become more international - a selection of german homemade dishes. Nine beers on tap!

## Welcome!

## Aus Spree, Havel und Meer

### Seafood

**Matjes „Hausfrauen Art“  
mit Bartkartoffeln** 6,90 €  
*Salted herring in a cream sauce with onions and cucumber, fried potatoes*

**2 Bratheringe  
mit Zwiebeln & Bratkartoffeln** 7,90 €  
*Two fried herrings with onions fried potatoes*

**Havelzander  
unter Kartoffelkruste an  
Meerrettichschaum,  
Gurkensalat** 12,90 €  
*Zander with potato crust, horseradish & cucumber salad*

### Vegetarisch Vegetarian

**Gebackener Fetakäse auf  
Paprika-Tomatengemüse** 7,20 €  
*Baked feta-cheese with peppers-tomatoes-vegetables*

**Schlorrendorfer Käsespätzle  
mit Zwiebeln und Salat** 7,60 €  
*Thimble dumplings made with Cheese & onions, salad*

**Backkartoffel mit Kräuterquark** 4,60 €  
*Baked potato with herbed quark*

### Süßes Sweet

**Rote Grütze mit Vanillesauce**  
*Red fruit jelly with vanilla-sauce*

**Warmer Apfelstrudel** 3,80 €  
*Warm apple strudel*

**~ DICKE WIRTIN ~  
Gefüllter Windbeutel mit  
Roter Grütze, Sahne** 4,10 €  
*Cream puff with fruit jelly*



**Berliner Spezialitäten**  
Gerichte mit Geschichte  
*Berlin specials*  
*Local dishes with history*

**Bratkartoffeln mit Spiegeleiern** 5,50 €  
*Fried potatoes with eggs*  
*sunny side up*

**Currywurst mit Kartoffelsalat** 5,80 €  
*Curried sausage with potato-salad*

**Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln** 6,90 €  
*Aspic with fried potatoes & remoulade*

**Königsberger Klopse mit Rote Bete und Salzkartoffeln** 7,90 €  
*Meatballs in a white sauce with capers, beetroot & boiled potatoes*

~ Berliner Bollenfleisch ~

**Lammragout mit viel Zwiebeln, Dill, dazu Stampfkartoffeln** 9,50 €  
*Lamb stew with onions, dill and mashed potatoes*

**Leber ~ Berliner Art ~ mit Röstzwiebeln, Äpfeln und Stampfkartoffeln** 8,90 €  
*Liver „berlin style“ with roasted onions, apple & mashed potatoes*

**Kreuzberger Schweinebraten mit Rotkohl & Semmelknödel** 9,50 €  
*Roast pork with red cabbage & bread dumpling*

**Charlottenburger Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln & Salat** 12,90 €  
*Onion beef roast with fried potatoes & salad*

**Schöneberger Rinderroulade mit Rotkohl & Salzkartoffeln** 11,50 €  
*Beef roulade with red cabbage & boiled potatoes*

**Schnitzel ~ DICKE WIRTIN ~ Paniertes Schweineschnitzel, warmer Kartoffelsalat und Gurkensalat** 10,90 €  
*Pork cutlet, warm potato salad, cucumber salad*

**Bier vom Faß**  
*Draft beer*

**Berliner Kindl** 0,2 l 1,60 €  
0,4 l 2,90 €

**König-Pilsener** 0,2 l 1,60 €  
0,4 l 3,10 €

**Veltins Pilsener** 0,2 l 1,60 €  
0,4 l 3,10 €

**Flensburger Pilsener** 0,2 l 1,60 €

**Bitburger Pils** 0,4 l 3,10 €  
0,2 l 1,60 €

**Schneider Weisse** 0,4 l 3,10 €  
0,5 l 3,40 €  
0,3 l 2,30 €

**GUINNESS** 0,2 l 1,80 €  
0,4 l 3,40 €

**Kulmbacher Mönchshof** 0,3 l 2,70 €

**Bier des Monats**

**Flaschenbier**  
*Bottled beer*

Schneider Hefe hell 0,5 l 3,20 €  
Schneider Kristallweizen 0,5 l 3,20 €  
Schneider Weizenbock 0,5 l 4,50 €  
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 3,20 €

Berliner Weisse rot oder grün (5) 0,33 l 2,70 €

Flensburger alkoholfrei 0,33 l 2,50 €

<b>Weißwein</b>	0,2 l	
<i>White wine</i>		
Soave classico		3,20 €
Grüner Veltliner		3,90 €
Riesling trocken		3,90 €
Chardonnay		3,90 €

<b>Rotwein</b>	0,2 l	
<i>Red wine</i>		
Merlot		3,90 €
Dornfelder		3,90 €
Zweigelt		3,90 €
Rosé		3,90 €

**Sekt & Champagner**  
*Sparkling wine & Champagne*

Prosecco Piccolo	0,2 l	4,50 €
Sekt Hausmarke Piccolo	0,2 l	4,50 €
Sekt Hausmarke	0,75 l	17,50 €
<i>Sparkling wine (own label)</i>		
Champagner Hausmarke	0,75 l	65,00 €
<i>Champagne (own label)</i>		

**Aperitifs**

Port	5 cl	3,40 €
Sherry dry/medium/cream	5 cl	3,40 €
Martini bianco/rosso/dry	5 cl	3,40 €
Pernod	2 cl	3,00 €

**Vorab & Zwischendurch**

**Eintöpfe**

	<i>Hotpots</i>	
<b>Gulaschsuppe</b>		3,80 €
<i>Goulashsoup</i>		
<b>Chili con Carne</b>		3,80 €

**Kleinigkeiten**

	<i>Snacks</i>	
<b>Hausgemachte Boulette</b>		2,60 €
<i>Homemade meatball</i>		
<b>Riesen-Bockwurst</b>		2,90 €
<i>Large „Frankfurter“</i>		
<b>Paar Knacker</b>		3,50 €
<i>Thick, short variant of the „Wiener“</i>		
<b>Stulle mit Schmalz &amp; Gurke</b>		2,60 €
<i>Sandwich with lard &amp; cucumber</i>		

**Salate**

	<i>Salads</i>	
<b>Kleiner gemischter Salat</b>		3,90 €
<i>Small mixed salad</i>		
<b>Gemischter Salat mit Feta</b>		7,60 €
<i>Mixed salad with feta</i>		
<b>Kartoffelsalat mit Essig &amp; Öl</b>		3,30 €
<i>Potato salad with vinegar &amp; oil</i>		
<i>Dressing: Orangen-Senf vinaigrette</i>		
<i>oder Essig &amp; Öl</i>		
<i>Orange-mustard-Vivaigrette or</i>		
<i>vinegar &amp; oil</i>		



**Longdrinks (4 cl Alc.)**

Gin Tonic (6)	5,50 €
Wodka Lemon	5,50 €
Weinbrand Cola (1+5)	5,50 €
Cuba libre Havana Club (1+5)	5,50 €
Southern Comfort Ginger ale (5)	6,50 €
Campari Orange (5)	5,50 €
Johnny Walker Cola	5,50 €
Ballantines Cola (1+5)	5,50 €
Chivas Regal Cola (1+5)	7,50 €
Tullamore Dew Cola (1+5)	6,50 €
Canadian Club Cola (1+5)	6,50 €
Jim Beam Cola (1+5)	5,50 €
Jack Daniels Cola (1+5)	7,50 €
Dimple Cola	7,50 €

**Whisky & Whiskey**

2 cl

Jim Beam (5)	2,50 €
Jack Daniels (5)	3,50 €
Johnny Walker Red (5)	2,50 €
Dimple 12 years (5)	3,50 €
Ballantines (5)	2,50 €
Chivas Regal 12 years (5)	3,50 €
Tullamore Dew (5)	3,20 €
Canadian Club (5)	3,20 €

**Brandy, Cognac & Rum**

2 cl

Asbach Uralt	2,50 €
103 er	2,80 €
Osborne Veterano	2,80 €
Remy Martin	4,00 €
Hennessy	4,00 €
HINE Vintage Cognac	6,00 €
Havana Club 3 anos (5)	2,50 €
Myer's Rum	2,50 €
Bacardi	2,50 €



Cola (1+5)

Cola light (1+2+5)

Orange (3+5)

Zitrone

Lemon

Apfelschorle

Fassbrause

Apple-flavored lemonade

Tafelwasser

Sparkling water

Mineralwasser still

Still mineral water

Mineralwasser (Flasche)

Mineral water (bottle)

Tonic

Bitter Lemon

Ginger Ale

Malztrunk

Apfel Apple

Orange Orange

Banane Banana

Kirsche Cherry

Tomate Tomato



0,3 l 2,70 €

0,3 l 2,70 €

0,3 l 2,70 €

0,3 l 2,70 €

0,2 l 2,50 €

0,7 l 4,90 €

0,2 l 2,30 €

0,2 l 2,30 €

0,2 l 2,30 €

0,33 l 2,50 €

**Fruchtsäfte**

Fruit juice

0,2 l 2,00 €

0,2 l 2,00 €

0,2 l 2,50 €

**Warmes**

Coffee & tea

2,10 €

Pott Kaffee

Coffee mug

Tasse Kaffee

Cup of Coffee

Espresso

Milchkaffee

White coffee

Capuccino

Latte Macchiato

Kakao mit Sahne

Cocoa with cream

Tee - verschiedene Sorten

Different varieties of tea

1,60 €

1,60 €

2,70 €

2,00 €

2,80 €

2,50 €

1,60 €

Grog mit 4 cl POTT-Rum

Irish Coffee

4,00 €

5,50 €

## Spirituosen

Spirits

2 cl

Korn	2,00 €
Deutscher Wodka <i>german</i>	2,00 €
Russischer Wodka <i>russian</i>	2,50 €
Polnischer Wodka <i>polish</i>	2,50 €
Linie Aquavit	2,70 €
Jubiläums-Aquavit	2,70 €
Malteser Aquavit	2,50 €
Grappa	3,00 €
Persico	2,40 €
Apfelkorn	2,00 €
Tequila	2,70 €

## Kräuter

Herbal schnapps

Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ratzeputz	2 cl	2,90 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €
Fernet Branca / Menta	2 cl	2,50 €

## Liköre

Liquors

Amaretto	2 cl	2,50 €
Cointreau	2 cl	2,80 €
Southern Comfort	2 cl	3,00 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €



## Edle Obstbrände und Liköre

aus unserer Hausbrennerei

~ Fine liqueurs & brandies ~

### EDELBRÄNDE

Brandies

> Holunder <i>Elderberry</i>	2 cl	4,00 €
> Vogelbeere <i>Rowanberry</i>	2 cl	4,00 €
> Marille <i>Apricot</i>		
> Quitte <i>Quince</i>		
> Zwetschge <i>Plum</i>		
> Haselnuss <i>Hazelnut</i>		
> Obstler <i>Fruit brandy</i>		
> Schlehe <i>Sloes</i>		
> Mirabelle <i>Yellow plum</i>		
> Sauerkirsche <i>Sour cherry</i>		
> Himbeere <i>Raspberry</i>		
> Ingwer <i>Ginger</i>		
> Williamsbirne <i>Pear</i>		
> Willi & Honig <i>Pear &amp; honey</i>		

2 cl 3,30 €

### LIKÖRE

Liqueurs

> Erdgeist <i>Cordial</i>		
> Espressolikör <i>Espressoliqueur</i>		
> Haselnuss <i>Hazelnut</i>		
> Holunder <i>Elderberry</i>		
> Kräuter <i>Herbs</i>		
> Quitte <i>Quince</i>		
> Vanille-Sahne <i>Vanilla-cream</i>		
> Zimt <i>Cinnamon</i>		
> Bierlikör <i>Beer-Liqueur</i>		
> Granatapfel <i>Pomegranate</i>		
> Himbeere <i>Raspberry</i>		
> Ingwer <i>Ginger</i>		
> Marille <i>Apricot</i>		
> Schlehe <i>Sloes</i>		
> Walnuss <i>Walnut</i>		

2 cl 2,50 €