



*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*

**3 x Zwei-Zimmer-Appartements**

*~ Komfort am Ku'damm ~*

 **0172 - 425 60 14**

oder am Tresen nachfragen

[www.appartements-kurfuerstendamm.de](http://www.appartements-kurfuerstendamm.de)

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




**Obstbrände und Liköre**
  
**aus unserer Hausbrennerei**  
 ~ In-house brandies & liqueurs ~

**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!**

**BRÄNDE**  
Brandies

**Marille**  
Apricot

**Quitte**  
Quince

**Zwetschge**  
Plum

**Haselnuss**  
Hazelnut

**Obstler**  
Fruit brandy

**Schlehe**  
Sloes

**Mirabelle**  
Yellow plum

**Sauerkirsche**  
Sour cherry

**Himbeere**  
Raspberry

**Ingwer**  
Ginger

**Williamsbirne**  
Pear

**Willi & Honig**  
Pear & honey

je 2cl  
3,30 €

**Edelbrände**

**Holunder**  
Elderberry

**Vogelbeere**  
Rowanberry

je 2 cl  
4,00 €

**LIKÖRE**  
Liqueurs

**Erdgeist**  
Cordial

**Espressolikör**  
Espressoliqueur

**Haselnuss**  
Hazelnut

**Holunder**  
Elderberry

**Kräuter**  
Herbs

**Quitte**  
Quince

**Vanille-Sahne**  
Vanilla-cream

**Zimt**  
Cinnamon

**Bierlikör**  
Beer-liqueur

**Granatapfel**  
Pomegranate

**Himbeere**  
Raspberry

**Ingwer**  
Ginger

**Marille**  
Apricot

**Schlehe**  
Sloes

**Walnuss**  
Walnut

je 2 cl  
2,50 €



**Die Geschenkidee!**  
 Brände und Liköre in der 0,35 l-Flasche  
 mit **DICKE WIRTIN** -Etikett

Liköre 18.- €    Brände 24.- €    Edelbrände 27.- €

## Spirituosen

### Spirits

	2 cl	
Korn		2,00 €
Deutscher Wodka <i>german</i>		2,00 €
Russischer Wodka <i>russian</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

Fernet Branca / Menta	2 cl	2,50 €
Jägermeister	2 cl	2,50 €
Ratzeputz	2 cl	2,90 €
Ouzo	2 cl	2,30 €
Ramazotti	4 cl	4,50 €
Averna	4 cl	4,50 €

## Liköre

### Liquors

Amaretto	2 cl	2,50 €
Cointreau	2 cl	2,80 €
Southern Comfort (5)	2 cl	3,00 €
Baileys	2 cl	2,50 €
Sambuca	2 cl	2,50 €

## Aperitifs

Port	5 cl	3,40 €
Sherry dry/medium/cream	5 cl	3,40 €
Martini bianco/rosso/dry	5 cl	3,40 €
Pernod <sup>8</sup>	2 cl	3,00 €

## Vorab & Zwischendurch

### ... in between

## Eintöpfe

### Hotpots

Gulaschsuppe	3,80 €
<i>Goulashsoup</i>	

Berliner Kartoffelsuppe	3,80 €
<i>mit Wursteinlage</i>	

*Potato soup, Berlin style*

Eintopf der Woche	3,50 €
<i>Hotpot of the week</i>	

## Kleinigkeiten

### Snacks

Hausgemachte Boulette	2,60 €
<i>Homemade meatball</i>	

Riesen-Bockwurst	2,90 €
<i>Large „Frankfurter“</i>	

Paar Knacker	3,50 €
<i>Thick, short variant of a „Knackwurst“</i>	

Stulle mit Schmalz & Gurke	2,60 €
<i>Sandwich with lard &amp; cucumber</i>	

## Salate

### Salads

Kleiner gemischter Salat	3,90 €
<i>Small mixed salad</i>	

Gemischter Salat mit Feta	7,60 €
<i>Mixed salad with feta</i>	

Kartoffelsalat mit Essig & Öl	3,30 €
<i>Potato salad with vinegar &amp; oil</i>	

### Dressings:

Orangen-Senf vinaigrette oder Essig-Öl

Orange-mustard-vinaigrette or vinegar & oil



## Berliner Spezialitäten

Gerichte mit Geschichte

Berlin specials

**Bratkartoffeln mit Spiegeleiern und Gurke** 5,50 €

*Fried potatoes with eggs  
sunny side up & cucumber*

**Currywurst mit Kartoffelsalat** 5,80 €

*Curried sausage with potato-salad*

**Sülze mit Remoulade und**

**Bratkartoffeln** 6,90 €

*Jellied meat 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 (beef olive) with red  
cabbage & boiled potatoes*

**Schnitzel ~ DICKE WIRTIN ~**

**Paniertes Schweineschnitzel,**

**warmer Kartoffelsalat**

**und Gurkensalat** 10,90 €

*Pork cutlet, warm potato salad,  
cucumber salad*

## Limo & Sprudel

Soft drinks

**Cola** <sup>2;5</sup>  0,3 l 2,70 €

**Cola light** <sup>2;5;8</sup> 0,25 l 2,50 €

**Orange** <sup>1;3;5</sup> 0,3 l 2,70 €

**Zitrone** <sup>1;3</sup> 0,3 l 2,70 €

Lemon

**Apfelschorle** 0,3 l 2,70 €

**Fassbrause** <sup>5</sup> 0,3 l 2,70 €

*Apple-flavored lemonade* 0,3 l 2,70 €

**Tafelwasser** 0,3 l 2,70 €

*Sparkling water*

**GEROLSTEINER still** 0,25 l 2,50 €

*Still mineral water* 

**GEROLSTEINER still**  0,7 l 4,90 €

*Still mineral water*

**GEROLSTEINER Sprudel** 0,7 l 4,90 €

*Mineral water with gas*

**Tonic** <sup>3;4;7</sup> 0,2 l 2,30 €

**Bitter Lemon** <sup>3;7</sup> 0,2 l 2,30 €

**Ginger Ale** 0,2 l 2,30 €

**Malztrunk** 0,33 l 2,50 €

## Fruchtsäfte

Fruit juice

**Apfel naturtrüb** *Apple unfiltered* 0,2 l 2,00 €

**Orange** *Orange* 0,2 l 2,00 €

**Banane** *Banana* 0,2 l 2,00 €

**Kirsche** *Cherry* 0,2 l 2,00 €

**Tomate** *Tomato* 0,2 l 2,50 €

## Warmes

Coffee & tea

**Pott Kaffee** 2,10 €

*Coffee mug*

**Tasse Kaffee** 1,60 €

*Cup of Coffee*

**Espresso** 1,60 €

**Milchkaffee** 2,70 €

*White coffee*

**Cappuccino** 2,00 €

**Latte Macchiato** 2,80 €

**Kakao mit Sahne** 2,50 €

*Cocoa with cream*

**Tee - verschiedene Sorten** 1,60 €

*Different varieties of tea*

**Grog mit 4 cl POTT-Rum** 4,00 €

**Irish Coffee** 5,50 €

## Longdrinks (4 cl Alc.)

Ballantines Cola <sup>2;5</sup>	5,50 €
Campari Orange <sup>5</sup>	5,50 €
Canadian Club Cola <sup>2;5</sup>	6,50 €
Chivas Regal Cola <sup>2;5</sup>	7,50 €
Cuba libre Havana Club <sup>2;5</sup>	5,50 €
Dimple Cola <sup>2;5</sup>	7,50 €
Gin Tonic	5,50 €
Jack Daniels Cola <sup>2;5</sup>	7,50 €
Jim Beam Cola <sup>5</sup>	5,50 €
Johnny Walker Cola <sup>2;5</sup>	5,50 €
Southern Comfort Ginger ale <sup>5</sup>	6,50 €
Tullamore Dew Cola <sup>2;5</sup>	6,50 €
Weinbrand Cola <sup>3;5;7</sup>	5,50 €
Wodka Lemon	5,50 €

## Whisky & Whiskey

2 cl

Ballantines <sup>5</sup>	2,50 €
Canadian Club <sup>5</sup>	3,20 €
Chivas Regal 12 years <sup>5</sup>	3,50 €
Dimple 12 years <sup>5</sup>	3,50 €
Glenfiddich 12 years <sup>5</sup>	3,50 €
Oban	4,00 €
Jack Daniels <sup>5</sup>	3,50 €
Jim Beam <sup>5</sup>	2,50 €
Johnny Walker Red <sup>5</sup>	2,50 €
Tullamore Dew <sup>5</sup>	3,20 €

## Brandy, Cognac & Rum

2 cl

103 er	2,80 €
Asbach Uralt	2,50 €
Bacardi	2,50 €
Havana Club 3 anos <sup>5</sup>	2,50 €
Hennessy	4,00 €
HINE Vintage Cognac	6,00 €
Myer's Rum	2,50 €
Osborne Veterano <sup>5</sup>	2,80 €
Remy Martin	4,00 €
Vecchia Romagna <sup>5</sup>	2,90 €

## Aus Spree, Havel und Meer

Seafood

**Matjes „Hausfrauen Art“  
mit Bratkartoffeln** 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,** 12,90 €

**Salzkartoffeln, Gurkensalat**

*Zander with potato crust,  
horseradish, potatoes  
& 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** 3,50 €

*Red fruit jelly with vanilla-sauce*

**Warmer Apfelstrudel** 3,80 €

*Warm apple strudel*

**Gefüllter Windbeutel mit  
Rote Grütze, Sahne** 4,10 €

*Cream puff with red-fruit jelly*

## Bier vom Faß

Draft beer

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

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

**FLENSBURGER  
PILSENER** 0,2 l 1,60 €  
0,4 l 3,10 €

**Bitburger** 0,2 l 1,60 €  
0,4 l 3,10 €  
*Original* 0,3 l 2,30 €

**SCHNEIDER WEISSE** 0,5 l 3,40 €

**GUINNESS** 0,2 l 1,90 €  
0,4 l 3,60 €



**Schwarzbier** 0,3 l 2,70 €



0,4 l 3,30 €

## Flaschenbier

Bottled beer

**SCHNEIDER WEISSE**  
Hefe hell 0,5 l 3,20 €

Kristallweizen 0,5 l 3,20 €

Weizenbock 0,5 l 4,50 €

Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l 3,20 €

**Berliner Weisse** 0,33 l 2,70 €

**rot oder grün** <sup>5</sup>

*Lager with a shot of  
raspberry or woodruff syrup*

**FLENSBURGER  
PILSENER** 0,33 l 2,50 €  
Alkoholfrei

## Snacks

**Nüsse / Nuts** 1,50 €

**Flips / Corn peanuts** 1,00 €

**Chips / Crisps** 1,00 €

**1 Paar Pfefferbeisser** 2,00 €

*2 Sausages („Knackwurst“ type)*

**Weißwein** *White wine* 0,2 l

Soave classico 3,20 €

Grüner Veltliner 3,90 €

Riesling trocken 3,90 €

Chardonnay 3,90 €

**Rotwein** *Red wine* 0,2 l

Merlot 3,90 €

Dornfelder 3,90 €

Zweigelt 3,90 €

Rosé 3,90 €

**Flaschenweine** *bottled wine* 0,75 l



weiß / white

*Weingut Reichsgraf v. Kesselstatt*

Riesling Sommerpalais 2009 27,50 €

*knackig, frisch, Duft von Pfirsich*

*Badischer Winzerkeller, Breisach*

Grauer Burgunder, trocken, QbA 24,00 €

*milde Säure, Duft von Walnuss*

*Weingut Hans Lang, Hattenheim*

Riesling, trocken, QbA 22,50 €

*stoffig, kräftig, Zitrusaroma*

*Loire -Sancerre-Poilly-Fume*

*de Neuville, Saumur*

Chardonnay, Vin de pays 19,50 €

*frisch, fruchtig, rund*

Sauvignon blanc, Vin de Pays 22,00 €

*ausgeglichen, abgerundet*



rot / red

0,75 l

*Kapellener Kloster Liebfrauenberg, Pfalz*

Dornfelder, trocken 19,50 €

*rubinrot, vollmundig, samtig, intensiv*

*Weingut Kruger-Rumpf, Nahe*

Spätburgunder, QbA, trocken 26,50 €

*anregende Frucht, sehr nachhaltig*

## 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 €

*Sparkling wine (own label)*

Champagner Hausmarke 0,75 l 65,00 €