

Geld allein macht nicht glücklich - Trinkt selbst gebrautes Bio-Bier!

Pils (hell, etwas herber)
Lager (dunkel, süffig, malzbetont)
Potsdamer Stangenbier (spritzige, helle Traditionssorte)
0,3 l 3,00 € **1 l Maß** 9,00 €
0,5 l 5,00 € **10 l Fass** 80,00 €



Winterbock (dunkel, besonders süffig) Alk 6,0 % vol
0,3 l 4,00 € **1 l Maß** 10,50 €
0,5 l 6,00 € **10 l Fass** 100,00 €

Lagerbier Bowle¹³ 0,3 l 4,00 €
 Lagerbier Bowle¹³ 0,5 l 5,50 €
 Potsdamer Weisse¹⁴ 0,3 l mit Schuss 4,00 €
 (Himbeere, Waldmeister, Holunderblüte, Rhabarber)
 Potsdamer Weisse¹⁴ 0,5 l mit Schuss 6,00 €
 Radler^{3,5,6}, Potsdamer^{1,3,5,6}, Diesel^{1,3,4} 0,3 l 3,00 €
 Radler^{3,5,6}, Potsdamer^{1,3,5,6}, Diesel^{1,3,4} 0,5 l 5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Cola^{1,3,4}, Orangenlimonade^{1,3,5,6}, Zitronenlimonade^{3,5,6} 0,3 l 3,00 €
 Cola^{1,3,4}, Orangenlimonade^{1,3,5,6}, Zitronenlimonade^{3,5,6} 0,5 l 4,50 €
 Mineralwasser 0,3 l 2,50 €
 Mineralwasser 0,5 l 3,50 €
 Bio-Apfel-Saft 0,3l (selbst gepresst, naturtrüb) 3,50 €
 Bio-Apfel-Saft 0,5l (selbst gepresst, naturtrüb) 4,50 €
 Apfelschorle, Orangensaft 0,3l 3,50 €
 Apfelschorle, Orangensaft 0,5l 4,50 €
Braumanufaktur alkoholfreies Bier Bio Hell Frei 0,5 l 5,00 €
 Bio-Rhabarberlimonade, 0,33 l Flasche 3,50 €

Kaffee

Tasse Kaffee Crema⁴ 2,50 €
 Pott Kaffee Crema⁴ 3,50 €
 Tasse Espresso⁴ 2,20 €
 Tasse doppelter Espresso⁴ 3,80 €
 Pott Cappuccino⁴ (Kaffee & Milchschaum) 3,20 €
 Pott Milchkaffee⁴ 3,50 €
 Glas Latte Macchiato⁴ (Espresso, Milch & Milchschaum) 3,90 €

Warme Getränke

Pott Chocociotto⁴ (Schokolade, Espresso & Milchschaum) 4,30 €
 Pott Schokolade (mit Milchschaum) 3,50 €
 Pott Tee (Schwarzer⁴-, Pfefferminz-, Grüner⁴-, Hagebutte, Kräuter) 2,20 €
 Pott Grog (mit 4 cl Rum) 4,50 €
 Pott Glühwein (saisonal) 3,50 €
 Pott Apfelpunsch (mit 2 cl Armaretto und Schlagsahne) 4,50 €

Spirituosen

	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Bierlikör	2,00 €	4,00 €	Bierbrand	3,00 €	6,00 €
Kümmeling	2,00 €	---	Klosterbruder	2,00 €	4,00 €
Jägermeister	2,00 €	4,00 €	Bacardi Rum	2,00 €	4,00 €
Jim Beam	2,50 €	5,00 €	Goldkrone	2,00 €	4,00 €
Jack Daniels	2,50 €	5,00 €	Maltaser	2,50 €	5,00 €
Williams Birne	2,50 €	5,00 €	Eierlikör	2,00 €	4,00 €
Nordhäuser Doppelkorn				2,00 €	4,00 €
Wodka Gorbatschow				2,00 €	4,00 €
Longdrink 0,3 l mit 4 cl Spirituose					6,50 €

Wein & Sekt

Bio-Weißwein Riesling trocken⁷ 0,2 l (fruchtig, Rhein/Hessen,¹²) 4,00 €
 Bio-Rotwein Camino Tinto⁷ 0,2 l (trocken, Barrique, Spanien) 4,00 €
 Rotkäppchen Sekt trocken und halbtrocken 0,2 l (Piccolo Flasche) 5,00 €
 Aperol Spritz 7,00 €
 Lillet Berry 0,2l (Piccolo Flasche) 5,00 €

Über unser Haus

Herzlich willkommen in der Braumanufaktur im Forsthaus Templin.

Seit 1834 wird dieses Haus bereits als Ausflugslokal geführt und ist damit eines der ältesten der Region.



Die Hochzeit der Gaststätte war in den 30er und 40er Jahren. Damals gab es hier bis zu 4000 Sitzplätze, 3 Dampfer- und 9 Bootsanlegestege. Am Wasser war zusätzlich ein Strand- Restaurant und Bademöglichkeiten an über 1000m Wasserfront.

Auch in der DDR-Zeit war das Forsthaus ein sehr gut besuchtes Ausflugsrestaurant. Mit der Umstellung auf Selbstbedienung konnte der hohe Besucheransturm versorgt werden.



1990 bis 1997 wurde das Restaurant von der TLG verpachtet. Danach stand es 5 Jahre bis 2002 leer.

2002 kauften wir das Forsthaus von der TLG und bauten es in anderthalb Jahren in eine Gasthausbrauerei um. Die Neueröffnung war am 06.12.03.

Der Gastraum bietet bis zu 100 Personen Platz. Die 2 separaten Gasträume im 1. OG. eignen sich besonders für geschlossene Gesellschaften. Die kleinere Böttcherstube bietet 25 Personen und der Schalander bis 70 Personen Platz. Für Gruppen und Familienfeiern werden auf Wunsch Tafeln zusammengestellt und Buffets kreiert.

Unsere naturbelassenen, unfiltrierten Bierspezialitäten werden mit Rohstoffen aus ökologischem Anbau hergestellt. Wir sind seit 2006 zertifizierter Naturlandbetrieb. Die Braugerste für unser Bier wird sog ar in Brandenburg angebaut. Die Bio-mit-Gesicht Nummer auf unseren Flaschen ermöglicht für jeden Kunden eine Nachvollziehbarkeit unserer Rohstofflieferanten. Hergestellt werden unter anderem alte regionale Biersorten wie das Potsdamer Stangenbier und die Werdersche.

Veranstaltungen 2025

Februar

- Sa 22.02.2025 13°Uhr Live Musik (Jono)
17° Uhr Märzenanstich mit 30 l Freibier und Live Musik: "The Tidetones"

März

- Fr 07.03.2025 15°Uhr **Brauseminar**: Theorie und bis So 09.03.25 Praxis des Bierbrauens, 299,- p.Pers.
- Fr 07.03.2025 18°Uhr **Hobbybrauerstammtisch**

April

- Sa 19.04.2025 17°Uhr **Osterfeuer mit live Musik**
- Mo 21.04.2025 **Ostermontag** — geöffnet —
- So 27.04.2025 12°Uhr **Maibockanstich** mit 30 l Freibier
 Musik: „Babelsberger Chorgemeinschaft“

Mai

- Do 01.05.2025 11° bis 17° Uhr **Biergartenfest mit Grill und Live-Musik „GehRock“, 8,- Eintritt**
- Do 29.05.2025 10°Uhr **Himmelfahrt**: großes Biergartenfest

BRAUMANUFAKTUR FORSTHAUS TEMPLIN

Öffnungszeiten

Wintersaison

Freitag bis Sonntag 11°° bis 21°° Uhr
 Küche 12°° bis 20¹⁵ Uhr
 Montag bis Donnerstag Ruhetag

Sommersaison

Mittwoch bis Sonntag 11°° bis 22°° Uhr
 Küche von 12°° Uhr bis 20³⁰Uhr
 Montag, Dienstag Ruhetage



**Regelmäßige Musikveranstaltungen
 siehe Veranstaltungskalender oder im Internet.**

Dear guests we also have an English menu!

Braumanufaktur GmbH
 Templiner Strasse 102
 14473 Potsdam

Tel.: 033209/ 217979
 Fax.:033209/ 217980
 DE-ÖKO-070

www.Forsthaus-Templin.de
www.Braumanufaktur.de
 gültig ab 24.02.25

Brotzeiten

Frisch gebackenes Krustenbrot (drei Scheiben)
mit Griebenschmalz und Weißkrautsalat⁸ Senf⁸
7,90 €

Frisch gebackenes Krustenbrot (drei Scheiben),
mit Butter, Weißkrautsalat⁸ und Senf¹²
und 130g Wurstglas mit
Thüringer Leberwurst^{3,9,10}
11,50 €

Zusätzliches 130g Wurstglas
6,00€

Ofenfrische Brezel¹¹ mit Salz
3,50 €

Scheibe Krustenbrot 0,50 €

Suppe

Deftige Soljanka mit einer Scheibe Krustenbrot
8,50 €

Warme Gerichte

Wildknacker^{8,9,10,11,16}
mit hausgemachtem Kartoffelsalat¹⁷ und Senf¹²
10,60 €

Wildknacker^{8,9,10,11,16}
mit Brezel¹¹ und Senf¹²
9,60€

Warme Gerichte

Wildknacker^{8,9,10,16} mit Braunbiersauerkraut,
mit hausgemachtem Brezenknödeln¹¹
und Senf¹²
16,90 €

Zwei Buletten^{11,13} (je 100g) mit hausgemachtem
Kartoffelsalat¹⁷ und Senf¹²
12,90 €

Flammkuchen klassisch
mit Speck^{8,9} und Zwiebel
10,90 €

Flammkuchen Lothringer Art
mit Käse und Lauch (vegetarisch)
10,90 €

Flammkuchen süß^{8,11}
mit Apfelstückchen und Zimt (vegetarisch)
10,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes
und Ketschup¹² oder Mayonaise¹⁷
17,50 €

Wildgulasch nach Forsthausart
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl
und hausgemachtem Kartoffelkloß
22,90 €

Knusprige Grillhaxe mit Braunbiersauerkraut,
Senf² und hausgemachtem Kartoffelklößen
18,90 €

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce³
5,50 €

Stück selbst gebackener Kuchen
4,80 €

Eisbecher wahlweise mit Vanille-, Erdbeer-
oder Schokoeiskugeln
je Kugel
2,20€

Kindergerichte siehe Kinderkarte

Außer-Haus-Verkauf

Braumanufaktur T-Shirt (Größen M, L, XL, XXL)	25,00 €
0,5 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 	1,60 €
0,5 l Füllung mit Saisonbier, Hell Frei 	1,95 €
Flaschenpfand 0,5 l Bügelflasche	0,25 €
1,0 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 	4,50 €
1,0 l Füllung mit Saisonbier 	5,50 €
Flaschenpreis (Kaufflasche) 1 l Bügelflasche	2,50 €
2,0 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 	9,00 €
2,0 l Füllung mit Saisonbier 	11,00 €
Flaschenpreis (Kaufflasche) 2 l Siphon	14,00 €
3,0 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 	13,00 €
3,0 l Füllung mit Saisonbier 	15,00 €
Flaschenpreis (Kaufflasche) 3 l Flasche	18,00 €
Fassbier 10, 20, 30, 50 l Hell, Dunkel, Stange 	3,00 €/l
Fassbier 10, 20, 30, 50 l Saisonbier 	3,70 €/l
Fasspfand	30,00 €
Leihgebühr Zapfanlage	30,00 €

0,35 l Bierlikör	12,00 €
0,35 l Bierbrand	19,00 €
Glas Honig 500g	6,00 €
Stangenbierglas	5,00 €
Weisseschale	6,00 €



¹mit Farbstoff, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Antioxidationsmittel, ⁴coffeinhaltig, ⁵mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, ⁶enthält eine Phenylalaninquelle, ⁷Treber sind die beim Bierbrauen übrig bleibenden Rückstände aus dem Malz. ⁸Rinderrumpsteak, ⁹Konservierungsstoff: Natriumnitrit, Antioxidationsmittel: L-Ascorbinsäure, Natrium-L-Ascorbat, ¹⁰mit Mayonnaise, Senf, Braunbier, Honig, ¹¹mit dunklem Balsamico, Pflanzenöl, Honig, ¹²mit Essig, ¹³mit eingeweckten Erdbeeren aus konventionellem Anbau, ¹⁴Sirup konventionell hergestellt, ¹⁵Reh, Wildschwein oder saisonal Hausschwein, ¹⁶Sabilisator: Eisen(II)-gluconat, ¹⁷Mayonnaise: E412, E410, E415, E160a

EC-Kartenzahlung möglich, Kreditkartenzahlung nicht möglich. Alle Preise incl. MwSt. und Bedienung.