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 €

Nikolator (dunkel, besonders süffig) Alk 6,0 % v

0,3 l 4,00 € **1 l Maß** 10,50 €
0,5 l 6,00 € **10 l Fass** 100,00 €

Naturland

Lagerbier Bowle[13] 0,3 l	4,00 €
Lagerbier Bowle[13] 0,5 l	5,50 €
Potsdamer Weisse[14] 0,3 l mit Schuss (Himbeere, Waldmeister, Holunderblüte, Rhabarber)	4,00 €
Potsdamer Weisse[14] 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 €
Apfel-Saft 0,3l (selbst gepresst, naturtrüb)	3,50 €
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 Crema[4]	2,50 €
Pott Kaffee Crema[4]	3,50 €
Tasse Espresso[4]	2,20 €
Tasse doppelter Espresso[4]	3,80 €
Pott Cappuccino[4] (Kaffee & Milchschaum)	3,20 €
Pott Milchkaffee[4]	3,50 €
Glas Latte Macchiato[4] (Espresso, Milch & Milchschaum)	3,90 €

Warme Getränke

Pott Chocociotto[4](Schokolade, Espresso & Milchschaum)	4,30 €
Pott Schokolade (mit Milchschaum)	3,50 €
Pott Tee (Schwarzer[4]-, Pfefferminz-, Grüner[4]-, Hagebutte)	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 €
Kümmerling	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 €	Malteser	2,50 €	5,00 €
Williams Birne	2,50 €	5,00 €			
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 trocken[7] 0,2 l (fruchtig, Rhein/Hessen,)	4,00 €
Bio-Rotwein Camino Roble[7]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.

Ansichtskarte von 1904

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 2024/ 2025

Jeden Sonntag vom 10.11.-22.12.2024
Martinsgansessen mit Brauereiführung um 16.00 Uhr
139,00€ für 4 Personen
Reservierung erforderlich

Fr. 06.12.2024 17°°Uhr Nikolatoranstich mit Live Musik und 30 l Freibier
Mi. 01.01.2025 Start ins Jahr 2025 wir haben geöffnet

Winterpause: 06.01.-19.01.2025
Sa. 22.02.2025 13°°Uhr Märzenanstich mit Live Musik und Mit 30l Freibier

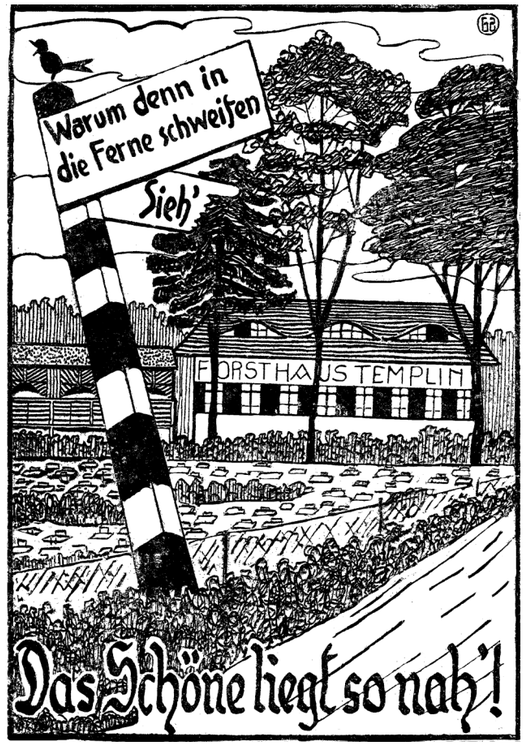
07.03.-09.03.2025 **Brauseminar**
299,00 € Anmeldung unter thomas@braumanufaktur.de

BRAUMANUFAKTUR
FORSTHAUS TEMPLIN

Öffnungszeiten

Donnerstag bis Sonntag 11°° bis 21°° Uhr
Küche 12°° bis 20[15] Uhr

Montag bis Mittwoch Ruhetag



Regelmäßige Musikveranstaltungen siehe Veranstaltungskalender oder im Internet.

Dear guests we also have an English menu!

Braumanufaktur GmbH
Templiner Strasse 102
Tel.: 033209/ 217979
Fax.:033209/ 217980
www.Forsthaus-Templin.de
www.Braumanufaktur.de

Brotzeiten

Frisch gebackenes Krustenbrot (drei Scheiben)
mit Griebenschmalz und WeißkrautsalatSenf[8]
7,90 €

Frisch gebackenes Krustenbrot (drei Scheiben),
mit Butter, Weißkrautsalat[8] und Senf[12]
und 100g Wurstglas
Fränkischer Leberwurst[3,9,10]
11,50 €

Zusätzliches 100g Wurstglas
6,00€

Ofenfrische Brezel[11] 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 Kartoffelsalat[17] und Senf[12]
10,60 €

Wildknacker[8,9,10,11,16]
mit Brezel[11] und Senf[12]
9,60€

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

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

Das Verzeichnis über die allergenen Inhaltsstoffe ist am Tresen erhältlich!

Warme Gerichte

Zwei Buletten[11,13] (je 100g) mit hausgemachtem
Kartoffelsalat[17] und Senf[12]
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 Ketschup[12] oder Mayonaise[17]
17,50 €

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

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce[3]
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	50,00 €
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 €