

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 3,80 € **1 l Maß** 10,00 €
0,5 l 5,50 € **10 l Fass** 95,00 €



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

Met-Bier 0,3 l	5,00 €
Met-Bier 0,5 l	7,00 €
Lagerbier Bowle ¹³ 0,3 l	4,80 €
Lagerbier Bowle ¹³ 0,5 l	6,50 €
Potsdamer Weisse ¹⁴ 0,3 l mit Schuss	4,80 €
(Himbeere, Waldmeister, Holunderblüte, Rhabarber)	
Potsdamer Weisse ¹⁴ 0,5 l mit Schuss	6,50 €
Radler ^{3,5,6} , Potsdamer ^{1,3,5,6} Diesel ^{1,3,4} 0,3 l	3,80 €
Radler ^{3,5,6} , Potsdamer ^{1,3,5,6} Diesel ^{1,3,4} 0,5 l	5,50 €

Alkoholfreie Getränke

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

Kaffee

Tasse Kaffee Crema ⁴	3,00 €
Pott Kaffee Crema ⁴	4,00 €
Tasse Espresso ⁴	2,90 €
Tasse doppelter Espresso ⁴	3,90 €
Pott Cappuccino ⁴ (Kaffee & Milchschaum)	3,70 €
Pott Milchkaffee ⁴	4,00 €
Glas Latte Macchiato ⁴ (Espresso, Milch & Milchschaum)	4,20 €

Warme Getränke

Pott Chocociotto ⁴ (Schokolade, Espresso & Milchschaum)	4,70 €
Pott Schokolade (mit Milchschaum)	4,00 €
Pott Tee (Schwarzer ⁴ -, Pfefferminz-, Grüner ⁴ -, Hagebutte, Kräuter)	2,90 €
Pott Grog (mit 4 cl Rum)	6,00 €

Spirituosen	2 cl	4 cl		2 cl	4 cl
Bierlikör	3,00 €	6,00 €	Bierbrand	4,00 €	8,00 €
Kümmerling	3,00 €	---	Klosterbruder	3,00 €	6,00 €
Jägermeister	3,00 €	6,00 €	Bacardi Rum	3,00 €	6,00 €
Jim Beam	3,00 €	6,00 €	Goldkrone	3,00 €	6,00 €
Jack Daniels	3,00 €	6,00 €	Malteser	3,00 €	6,00 €
Williams Birne	3,00 €	6,00 €	Eierlikör	3,00 €	6,00 €
Nordhäuser Doppelkorn				3,00 €	6,00 €
Wodka Gorbatschow				3,00 €	6,00 €
Longdrink 0,3 l mit 4 cl Spirituose					9,50 €

Wein & Sekt

Bio-Weißwein Riesling trocken ⁷ 0,2 l (fruchtig, Rhein/Hessen,)	5,50 €
Bio-Rotwein Camino Tinto ⁷ 0,2 l (trocken, Barrique, Spanien)	5,50 €
Weißweinschorle 0,2l	5,50 €
Rotkäppchen Sekt trocken und halbtrocken 0,2 l (Piccolo Flasche)	5,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
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 Gaststät-te war in den 30er und 40er Jahren. Damals gab es hier bis zu 4000 Sitz-plätze, 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 ver-pachtet. 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 se-paraten Gasträume im 1. OG. eignen sich besonders für geschlossene Gesellschaften. Die kleinere Böttcherstube bietet 25 Personen und der Schallender 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 sogar in Brandenburg angebaut. Die Bio-mit-Gesicht Num-mer, 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 2026

März

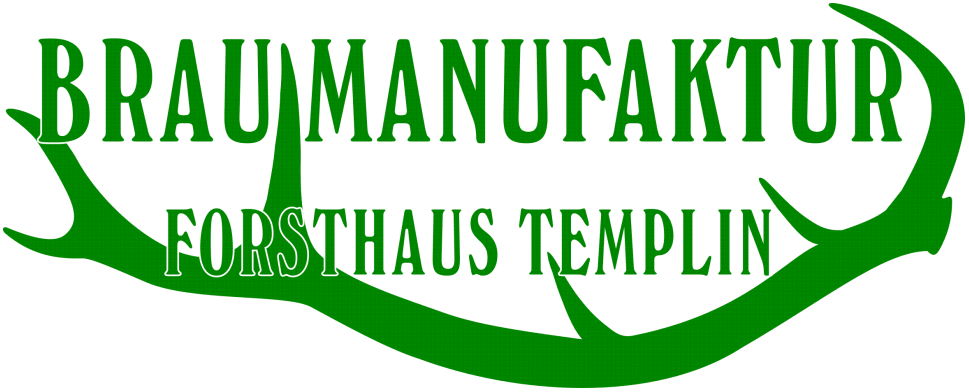
- Fr 13.03.26 **Biertasting** 17-19°° Uhr, 45,-€ p.Pers. mit Voranmeldung

April

- Sa 04.04.26 17°°Uhr **Osterfeuer mit live Musik**
- Mo 06.04.26 **Osternmontag** — geöffnet —
- Fr 17.04.26 **Biertasting** 17-19°° Uhr 45,-€ p.Pers. mit Voranmeldung
- Do 23.04.26 Tag des Deutschen Bieres, Braueiführung
- So 26.04.26 12°°Uhr **Maibockanstich** mit 30 l Freibier und **Live Musik „Chorgemeinschaft Babelsberg“**

Mai

- Do 01.05.26 11°° bis 17°° Uhr **Biergartenfest mit Grill und Live-Musik „GehRock“**, 8,-€ Eintritt
- Do 14.05.26 10°°Uhr **Himmelfahrt:** Biergartenfest mit Live-Musik und Grillen
- So 24.05.26 12°°Uhr **Pfingstsonntag**, Frühschoppen mit Live Musik

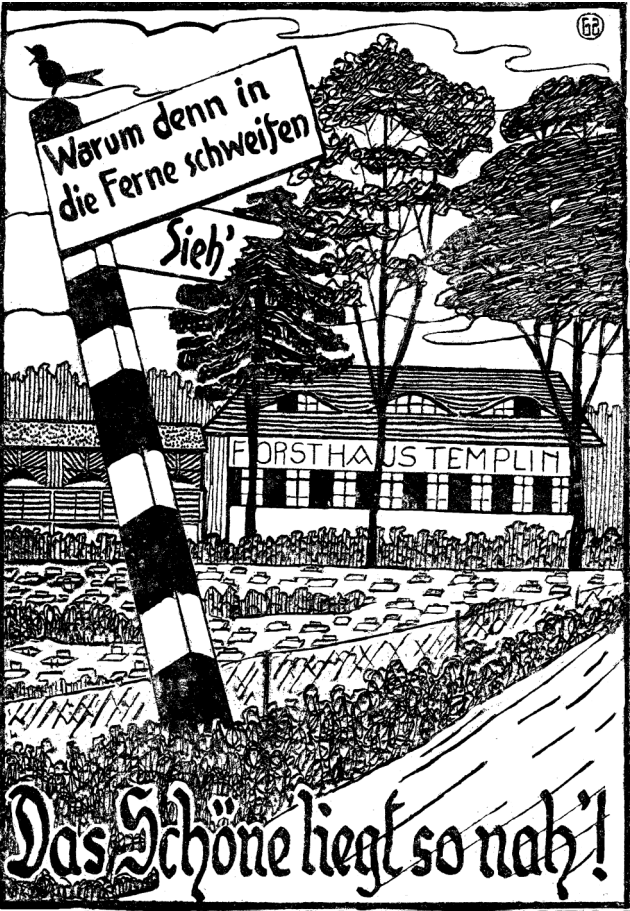


Öffnungszeiten

Wintersaison (ab 06.02.2026)

Do-Fr 12-21 Uhr
Sa 11-22 Uhr
So 11-21 Uhr

für Gruppen öffnen wir auf Anfrage auch an anderen Tagen



**Regelmäßige Musikveranstaltungen
siehe Veranstaltungskalender ,im Internet
und auf Instagram**

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 05.03.26

Brotzeiten

Krustenbrot (drei Scheiben)
mit Griebenschmalz und Weißkrautsalat
7,90 €

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

Zusätzliches 130g Wurstglas
6,00€

Ofenfrische Brezel mit Salz
3,50 €

Scheibe Krustenbrot 0,50 €

Suppe

Deftige Soljanka mit einer Scheibe Krustenbrot
8,50 €

Warme Gerichte

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

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

Vegetarischer Broccoli - Auflauf
mit Mandelblättchen, Sauce
Hollandaise und Käsekruste,
dazu zwei Scheiben Krustenbrot
13,90 €

Warme Gerichte

Wildknacker^{9,10,16} mit Grünkohl,
Klößen und Senf¹²
12,60 €

Zwei Buletten (je 100g) mit hausgemachtem
Kartoffelsalat¹⁷ und Senf¹²
12,90 €

Flammkuchen süß¹¹
mit Apfelstückchen und Zimt (vegetarisch)
11,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Pommes
und Ketschup¹² oder Mayonaise¹⁷
18,90 €

Wildgulasch nach Forsthausart
mit Preiselbeerbirne, Rotkohl
und hausgemachtem Kartoffelkloß
23,90 €

Knusprige Grillhaxe mit Braunbiersauerkraut,
Senf² und hausgemachtem Kartoffelkloß
22,90 €

Forelle Müllerin Art ohne Mittelgräte
mit Salzkartoffeln und
Gurkensalat
21,90 €

Matjesfilet Hausfrauenart
mit Salzkartoffeln und
einer Sauce aus Sahne, Äpfeln, Zwiebeln und
Gewürzgurken und Tomatensalat
18,50 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)
12,50 €

Dessert

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce³
6,50 €

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 18,00 €
0,35 l Bierbrand 19,00 €
Glas Honig 500g 7,50 €
Stangenbiertglas 6,00 €
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.

Das Verzeichnis über die allergenen Inhaltsstoffe ist am Tresen erhältlich!