

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



**Pils** (hell, etwas herber)  
**Lager** (dunkel, süffig, malzbetont)  
**Potsdamer Stangenbier** (spritzige, helle Traditionssorte)  
**Weizenbier** (hell, spritzig)  
**0,3 l** 2,00 € **1 l Maß** 5,50 €  
**0,5 l** 3,00 € **10 l Fass** 50,00 €

Lagerbier Bowle 0,3l 2,50 €  
 Lagerbier Bowle 0,5l 4,00 €  
 Potsdamer Weisse mit Schuss (rot oder grün) 0,3 l 2,50 €  
 Potsdamer Weisse mit Schuss (rot oder grün) 0,5 l 3,50 €

**Alkoholfreie Getränke**

Cola<sup>1,3,4</sup>, Orangenlimonade<sup>1,3,5,6</sup>, Zitronenlimonade<sup>3,5,6</sup> 0,3 l 2,30 €  
 Cola<sup>1,3,4</sup>, Orangenlimonade<sup>1,3,5,6</sup>, Zitronenlimonade<sup>3,5,6</sup> 0,5 l 2,80 €  
 Mineralwasser 0,3 l 2,30 €  
 Mineralwasser 0,5 l 2,80 €  
 Bio-Apfelsaft 0,3l (naturtrüb; selbst gepresst) 2,50 €  
 Bio-Apfelsaft 0,5l (naturtrüb, selbst gepresst) 3,00 €  
 Apfelschorle, Orangensaft 0,3l 2,50 €  
 Apfelschorle, Orangensaft 0,5l 3,00 €  
 Flensburger alkoholfreies Bier 0,33l 2,00 €  
 Bionade: Kräuter, Holunder, 0,33 l Flasche 2,50 €  
 Doppel Karamell 0,5 l 1,5 vol% 3,00 €

**Bio-Kaffe mit Bio-Milch und Bio-Zucker**

Tasse Kaffee Crema<sup>4</sup> 1,50 €  
 Pott Kaffee Crema<sup>4</sup> 2,10 €  
 Tasse Espresso<sup>4</sup> 1,80 €  
 Tasse doppelter Espresso<sup>4</sup> 2,50 €  
 Pott Cappuccino<sup>4</sup> (Kaffee & Milchschaum) 2,60 €  
 Pott Milchkaffee<sup>4</sup> 2,90 €  
 Glas Latte Macchiato<sup>4</sup> (Espresso, Milch & Milchschaum) 3,20 €

**Warme Getränke**

Tasse Filterkaffee<sup>4</sup> 1,20 €  
 Pott Filterkaffee<sup>4</sup> 1,80 €  
 Pott Chocociotto<sup>4</sup> (Schokolade, Espresso & Milchschaum) 2,80 €  
 Pott Schokolade (mit Milchschaum) 2,60 €  
 Pott heiße Bio-Milch mit Honig 2,50 €  
 Pott Tee (Schwarzer<sup>4</sup>-, Pfefferminz-, Grüner<sup>4</sup>-, Hagebutte) 1,80 €  
 Pott Grog (mit 4 cl Rum) 3,50 €

**Spirituosen 2 cl 4 cl**

<b>Bio-Bierlikör</b> 1,50 € 3,00 €	<b>Bio-Bierbrand</b> 2,00 € 4,00 €
Kümmerring 1,50 € ---	Klosterbruder 1,50 € 3,00 €
Jägermeister 1,50 € 3,00 €	Bacardi Rum 1,50 € 3,00 €
Jim Beam 2,00 € 4,00 €	Goldkrone 2,00 € 4,00 €
Jack Daniels 2,00 € 4,00 €	Malteser 2,00 € 4,00 €
Williams Birne 2,00 € 4,00 €	
Nordhäuser Doppelkorn	1,50 € 3,00 €
Wodka Gorbatschow	1,50 € 3,00 €

**Wein in Bio-Qualität**

Weißwein Riesling trocken 0,2 l (fruchtig, Rhein/Hessen) 3,00 €  
 Rotwein Camino Roble 0,2 l (trocken, Spanien) 3,00 €  
 Rotwein Portugieser 0,2 l (halbtrocken, Rhein/Hessen) 3,00 €

**Sekt, Wein (konventionelles Angebot)**

Rotkäppchen Sekt halbtrocken 0,2 l (Piccolo Flasche) 4,50 €  
 Met 0,1 l (Honigwein) 2,00 €

**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 Schlander 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 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**

**August**

- Sa 20. und So 21.08.2011 ab 12:00 Uhr **Historischer Handwerkermarkt**
- So 21.08.2011 ab 12:00 Uhr Frührschoppen mit der **Alten Wache** Dixieland und Swing **Historischer Handwerkermarkt**
- So 28.08.2011 ab 13:00 Uhr Live Musik Holler und Wendel

**September**

- So 18.09.2011 8° Uhr **III. Potsdamer Herbstlauf Live Musik**

**Oktober**

- Sa 01.10.2011 12° Uhr **Rund um den Apfel**, Live Musik Äpfel pressen, Apfelbestimmung



**Öffnungszeiten**

täglich 11° - 23° Uhr

**Mitte Oktober, November sowie Januar, Februar und März**

Montag und Dienstag 11 - 16° Uhr

Mittwoch bis Sonntag 11 - 22° Uhr



**Jeden Mittwoch um 19° Uhr kostenlose Brauereiführungen ohne Voranmeldung!**

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

**Dear guests we also have an English menu!**

Braumanufaktur Forsthaus Templin  
 Inh.: T. Köhler & J. Kirchhoff  
 Templiner Strasse 102  
 14473 Potsdam  
 Tel.: 033209/ 217979  
 Fax.:033209/ 217980  
 DE-ÖKO-070

[www.Forsthaus-Templin.de](http://www.Forsthaus-Templin.de)  
[www.Braumanufaktur.de](http://www.Braumanufaktur.de)

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>coffeinhaltig, <sup>5</sup>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, <sup>6</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, DE-ÖKO-070

## Brotzeiten

- [1] Laugenbrezel 1,50 €
- [2] Frisch gebackenes Treberbrot<sup>7</sup> (drei Scheiben), mit Griebenschmalz und Gewürzgurke<sup>2</sup>, 3,00 €
- [3] Frisch gebackenes Treberbrot<sup>7</sup> (drei Scheiben), mit Bauernschinken, Gewürzgurke<sup>2</sup> und Butter 4,80 €
- [4] Frisch gebackenes Treberbrot<sup>7</sup> (drei Scheiben), mit Blut- und Leberwurst<sup>2,3</sup>, Gewürzgurke<sup>2</sup> und Butter 4,80 €
- [5] Frisch gebackenes Treberbrot<sup>7</sup> (drei Scheiben), mit Käse, Gewürzgurke<sup>2</sup> und Butter 5,60 €
- [6] Frisch gebackenes Treberbrot<sup>7</sup> (drei Scheiben), mit selbst zu wählender Mischung von Bauernschinken, Blut- und Leberwurst<sup>2,3</sup>, Käse, Gewürzgurke<sup>2</sup>, Schmalz und Butter 5,90 €
- [7] Scheibe Treberbrot<sup>7</sup> 0,30 €

## Salate

- [11] Kleiner Salatteller der Saison mit einer Scheibe frisch gebackenem Treberbrot<sup>7</sup> 3,60 €
- [12] Großer Salatteller der Saison mit zwei Scheiben frisch gebackenem Treberbrot<sup>7</sup> 5,60 €
- [13] Großer Salatteller der Saison mit Feta Käse mit zwei Scheiben frisch gebackenem Treberbrot<sup>7</sup> 6,80 €

## Suppen

- [21] Deftige Soljanka mit einer Scheibe Treberbrot<sup>7</sup> 3,90 €

## Fischgerichte

- [30] Matjes - Filet mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln, Kräuterremoulade<sup>2,3</sup> und Salatgarnitur 9,50 €
- [31] Zanderfilet, gedünstet, mit feiner Dillsauce, Salatbeilage und Salzkartoffeln 12,50 €
- [110] Gebratene Forelle mit Mandelbutter, Salatbeilage und Salzkartoffeln 12,00 €

## Herzhaftes

- [22] Wildknacker mit Braunbiersauerkraut 2 Scheiben Treberbrot<sup>7</sup> und Senf<sup>2</sup> 5,80 €
- [23] Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln 8,20 €
- [24] Kleines Bauernfrühstück mit Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurke<sup>2</sup> 6,50 €
- [25] Großes Bauernfrühstück mit Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurke<sup>2</sup> 8,50 €
- [27] Hamburger Schnitzel (mit Spiegelei) mit Bratkartoffeln und Salatbeilage 9,50 €
- [35] Wildgulasch nach Forsthausart mit Rotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen 11,70 €
- [34] Knusprig gebratene Schweinerippchen mit würziger Sauce<sup>2</sup>, Baguette und Salatgarnitur 9,50 €
- [33] Knusprige Grillhaxe mit Sauerkraut, Senf<sup>2</sup> und Braunbiersemelknödel 10,50 €
- [28] Bierkutschersteak<sup>9</sup> mit Bratkartoffeln, in Bier eingelegten Zwiebelringen und Salatbeilage 9,20 €
- [29] Braumeistersteak<sup>8</sup> mit Kartoffelspalten, Kräuterbutter und Salatbeilage 13,50 €
- [26] Broccoli - Auflauf mit Mandelsplittern und Käsekruste, dazu zwei Scheiben frisch gebackenes Treberbrot<sup>7</sup> (vegetarisch) 7,50 €
- [108] Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>2</sup> und Salatbeilage (vegetarisch) 5,80 €

## Bio-Gerichte (vegetarisch)

- [39] Fünf kleine Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Rohrzucker 5,80 €
- [40] Drei gefüllte Kartoffeltaschen mit Kräuterquark-Creme 10,40 €

## Gerichte für Kinder

- [41] Portion Kartoffelspalten mit Ketschup<sup>2</sup> 2,50 €
- [42] Portion Kartoffelspalten mit Ketschup<sup>2</sup> und Rührei 3,50 €
- [43] Portion Kartoffelspalten mit Ketschup<sup>2</sup> und Fischstäbchen 3,70 €
- [44] Portion Kartoffelspalten mit Ketschup<sup>2</sup> und Chicken Nuggets 4,20 €

## Desserts, Eis, Kuchen

- [51] Waldbeerengrütze mit Vanillesauce<sup>3</sup> 2,90 €
- [52] Gemischter Eisbecher mit Bierlikör und Sahne 4,50 €
- [53] Gemischter Eisbecher mit Früchten und Sahne 4,50 €
- Blechkuchen mit Sahne: Apfel-Streuselkuchen [61] 2,50 €  
Pflaumen-Streuselkuchen [62]  
Kirsch-Rhabarber-Sandkuchen [63]

## Außer-Haus-Verkauf

Braumanufaktur T-Shirt (Größen M, L, XL, XXL) 15,00 €

0,5 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 1,25 €  
0,5 l Füllung mit Saisonbier 1,50 €  
Flaschenpfand 0,5 l Bügelflasche 0,25 €

1,0 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 2,50 €  
1,0 l Füllung mit Saisonbier 3,00 €  
Flaschenpreis (Kaufflasche) 1 l Bügelflasche 2,50 €

2,0 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 5,00 €  
2,0 l Füllung mit Saisonbier 6,00 €  
Flaschenpreis (Kaufflasche) 2 l Siphon 12,00 €

3,0 l Füllung mit Hell, Dunkel, Stangenbier 7,00 €  
3,0 l Füllung mit Saisonbier 8,50 €  
Flaschenpreis (Kaufflasche) 3 l Flasche 15,00 €

Fassbier 10, 20, 30, 50 l Hell, Dunkel, Stange 2,00 €/l  
Fassbier 10, 20, 30, 50 l Saisonbier 2,50 €/l  
Fasspfand 30,00 €  
Leihgebühr Zapfanlage 15,00 €

0,20 l Bio-Bierlikör 6,00 €  
0,35 l Bio-Bierlikör 10,50 €  
0,20 l Bio-Bierbrand 8,50 €  
0,35 l Bio-Bierbrand 14,50 €  
1/2 Treberbrot 2,50 €  
1 Glas Bio-Biersenf 2,50 €



<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup>mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup>mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup>coffeinhaltig, <sup>5</sup>mit einer Zuckerart und Süßungsmittel, <sup>6</sup>enthält eine Phenylalaninquelle, <sup>7</sup>Treber sind die beim Bierbrauen übrig bleibenden Rückstände aus dem Malz. <sup>8</sup>Argentinisches Rinderhüftsteak, <sup>9</sup>In Bier eingelegtes Schweinekammsteak