

ERLEBNISRESTAURANT EVENTLOCATION GÄSTEZIMMER

Frischbier's

EST. 2000

WEIHNACHTEN 2026



VORSPEISEN

Wählen Sie aus 3 leckeren
Vorspeisen und Suppen



HAUPTGERICHTE

3 Leckere Hauptgerichte warten
darauf, Sie kulinarisch zu
verwöhnen



DESSERTS

Weihnachtliche Desserts
runden Ihr Menü ab.

Wählen Sie auf den folgenden Seiten Ihr
Wunschmenü



Weihnachten 2026

DIE KARTE

Vorspeisen und Suppe

Feldsalat

karamellisierte Ziegenkäse | Honig-Thymianvinaigrette | Röstkerne
oder

Bei Niedertemperatur geräucherter Lachs

lauwarme Hummercrème | geschmorte, rote Zwiebeln | Kürbiscrunch

Crèmesuppe von Kartoffel und Marone

geröstete Kastanien

Hauptgerichte

Geschmorte Entenkeule

Kleine Klöße | Apfelrotkraut | kräftige Jus
oder

Zanderbowl

Krosses Zanderfilet | Kürbisrisotto | frittierte Rucola
oder

Filet vom Landschwein

Bio-Pilz-Farce | Hausgemachte Spätzle | glasierte Karotten

Dessert

Hausgemachtes Parfait von der gebrannten Mandel

karamellisiertes Baiser | lauwarme Früchte
oder

Griesnockerln

Heiße Zimtpflaumen | Vanillesoße

Menüpreise

Preis 4-Gang Menü

€ 59,00

Preis 3-Gang Menü ohne Suppe

€ 48,50

Preis 3-Gang Menü ohne Vorspeise

€ 45,50

Hauptgericht ohne Vorspeise und Dessert

€ 26,50





Weihnachten 2026

Hauptgericht für Kids

Schweineschnitzel

Pommes | Erdkohlraabi

oder

Frische Fettuccine

Bolognaise



€ 10,50



Aperitifempfehlungen



Lillet Wild Berry

Lillet | Shweppes Wild Berry | Beeren | Eis
€ 8,50

Aperol Spritz

Aperol | Sekt | Soda | Eis
€ 8,50

Rosalia Prosecco „Rosé“

D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY

€ 4,50

Campari-Orange € 4,5

Campari | Orangensaft | Eiswürfel |
| Orange

Pastis de la Sarre € 4,5

Pastis Bernhard | Eiswürfel | Karaffe
Wasser

Kir Royal € 6,5

Winzersekt | Cassislikör

Vermouth "Old Fashion" € 5,5

Martini weiß oder rot | Eiswürfel

Sherry € 6,5

Vermouth "Gran Reserva" € 8,5

Bodegas Escudero

Weinempfehlungen



Offene Weißweine

„Grauburgunder“ Gutswein BIO
Weingut Thörle

weiss
2022 0,25 l € 8,5

„Weinall“ Riesling Kabinett „Oberemmeler Karlsberg“
Weingut Agritiushof & Weinall

weiss
2021 0,25 l € 9

Offene Roséweine

Rosé „Rosa Berg“ QW „Oberemmeler Rosenberg“
Weingut Agritiushof

rosé
2022 0,25 l € 8,5

„Cereja“ Langhe Rosato D.O.C.
Tenuta Carretta, Piemonte

rosé
2022 0,25 l € 8,5

Offene Rotweine

„Les Terrasses“ Régis Boucabeille BIO
Côtes du Roussillon-Villages AC

rot
2018 0,25 l € 8,5

„Patù“ Primitivo Salento IGT
Tenuta Giustini, Apulien

rot
2021 0,25 l € 8,5

Gerstensaft aus Fass und Flasche

Bitburger Pils vom Fass

0,3L € 3,50
0,4L € 4,00

Karlsberg UR Pils

0,33L € 3,50

Bit Radler 0,0

0,33L € 3,50

Bit 0,0

0,33L € 3,50

Benediktiner Weizen

hell | dunkel | alkoholfrei
0,5L € 5,50

Gründels fresh

0,33L € 3,50

Bit Radler

0,33L € 3,50

Kandi Malz

0,33L € 3,50

Alkoholfreies

Coca Cola

0,2L € 2,8

Coca Cola Zero

0,2L € 2,8

Fanta

0,2L € 2,8

Apfelschorle

0,25L € 2,5

Gerolsteiner

medium | classic | still
0,25L € 2,8

Coca Cola light

0,2L € 2,8

Mezzo Mix

0,2L € 2,8

Sprite

0,2L € 2,8

Orangensaft

0,25L € 2,8

Gerolsteiner

medium || still
0,75L € 7,50

Flaschenweine

Obermosel

Elbling „alte reben“ BIO
Öko-Weinbau Welter

weiss

0,75 l

€ 24



Saar

„Weinall“ Riesling Kabinett „Oberemmeler Karlsberg“
Weingut Agritiushof & Weinall

weiss

0,75 l

€ 26,5



Rosé „Rosa Berg“ QW „Oberemmeler Rosenberg“
Weingut Agritiushof

rosé

0,75 l

€ 24



Rheinhessen

„Grauburgunder“ Gutswein BIO
Weingut Thörle

weiss

0,75 l

€ 24

Loire / Frankreich

„Sancerre“ AC
Domaine Thierry Merlin Cherrier

weiss

0,75 l

€ 29



Languedoc Roussillon

"Les Terrasses" Régis Boucabeille BIO
Côtes du Roussillon-Villages AC

rot
0,75 l € 24

"Monte Nero" BIO
Côtes du Roussillon-Villages AC

rot
0,75 l € 35



Bordeaux

Château Penin „Grande Sélection“
Bordeaux Supérieur

rot
0,75 l € 26

Château L'Évêché
Saint-Émilion Grand Cru AC

rot
0,75 l € 90



Veneto

„Colle dei Tigli“ Bianco del Veneto IGT
Cantine Lenotti, Bardolino

weiss
0,75 l € 24

„Chiaretto di Bardolino" Classico DOC
Cantine Lenotti, Bardolino

rosé
0,75 l € 24

„Massimo" Veneto Rosso IGT / Cabernet/ Merlot
Tenuta Giusti

rot
0,75 l € 33



Piemont

"Cayega" Roero Arneis D.O.C.G.
Tenuta Carretta, Piemonte

weiss
0,75 l € 25

"Cereja" Langhe Rosato D.O.C.
Tenuta Carretta, Piemonte

Rosé
0,75 l € 25



DIGESTIF

Flüssiges Gold aus dem Schwarzwald

Scheibel

Alte Zeit "Edel Williams"
€ 13,5



Alte Zeit "Edel Himbeerbrand"
€ 13,5

Alte Zeit "Edel Mirabell"
€ 13,5

Alte Zeit "Abbricot Brandy "
€ 13,5

Edles Fass "Nussler"
€ 8,5

Feine Destilate aus dem Hause Penth in Landsweiler



Williams Birnenbrand
€ 4,5

Himbeer Likör
€ 4,5

Mirabellenbrand
€ 4,5

Torstens Lieblings Gin Tonic

Agnes Green Gin
Penth / Landsweiler
€ 10,5



Monkey 47
Schwarzwald Dry Gin
€ 10,5

Gine Mare
Spanien
€ 10,5

Gin Tonic "Alpako Zero"
€ 12,5

Alkoholfreier Gin Alpako Zero | Tonic Water | Gurke |
| Minze | Limette

Dinner-Shows

**sind einmalige Erlebnisse, die Sie
unterhalten und gleichzeitig kulinarisch verwöhnen**

Gruseldinner

Willkommen in der Gruft – das etwas
andere

Dinner-Theater

Gruselige Gestalten, ein spannendes
und humorvolles Theaterstück in fünf
Akten und vorzügliches Essen? Unser
Dinner-Theater bringt zusammen, was
auf den ersten Blick nicht
zusammengehört. Freuen Sie sich auf
einen unterhaltsamen Abend!

Das Original Gruseldinner: Erlebnis-
Dinner mit Dracula, Dr. Frankenstein,
Jack the Ripper und Dr. Jekyll & Mr.
Hyde

ABBA Dinner

Erleben Sie die Hits der
unvergleichlichen schwedischen
Kultband ABBA, mit rund 400
Millionen verkauften Tonträgern eine
der erfolgreichsten Bands aller Zeiten!
Begleitet von einem exquisiten Mehr-
Gang-Menü entführen wir die Gäste in
die Zeit der Schlaghosen und
Plateauschuhe.

In stilechten Kostümen lassen unsere
Künstler die Disco-Ära mit Hits wie
“Dancing Queen“ und “Mamma Mia“
wieder aufleben.

Musical Dinner

Begleiten Sie uns in die Welt der
Musicals

Wir präsentieren Ihnen das Original
Musical Dinner von DS Entertainment:
Ein Showerlebnis in Theaterqualität.

Die Musical Dinner Show wird begleitet
von einem exquisiten Mehrgang-Menü.

Erleben Sie hautnah die Höhepunkte
aus klassischen und aktuellen Musicals.

Criminal Dinner

Erleben Sie das saarländische Criminal
Dinner im Gasthaus Frischbier's in
Primsweiler! Tauchen Sie ein in eine
fesselnde Kriminalgeschichte,
übernehmen Sie eine Rolle und lösen
Sie den Fall. Genießen Sie kulinarische
Köstlichkeiten und einen Abend voller
Spannung, Humor und Interaktion.
Besuchen Sie uns im Gasthaus
Frischbier's und erleben Sie ein
unvergessliches Erlebnis!

Was erwartet Sie sonst noch im Frischbier's?

Feiern Sie in unserer Eventlocation mit bis zu 120 Gästen

Ihre Feier...

egal ob Hochzeit, Familienfeier, Firmenfeier oder ein anderes Event in unserem Festsaal, Restaurant oder auf unserer Terrasse soll etwas ganz Besonderes sein.

Schon von der Reservierung an sind wir stets darum bemüht, Ihnen Ihren schönsten Tag noch schöner zu machen. Unser Festsaal bietet Platz für eine Feier mit bis zu 120 Personen. Bei dieser Personenzahl bleibt noch genügend Platz für eine großzügige Tanzfläche sowie für Musik, Fotobox, Candybar etc...

Der Saal...

verfügt über einen direkten Zugang zu unserer Gartenterrasse hinter dem Restaurant. Hier können Sie im Schatten von großen Bäumen das warme Wetter bis in die späten Abendstunden genießen. Auch Thekenliebhaber kommen auf ihre Kosten, so befindet sich im Saal eine Theke die Sie und Ihre Gäste zum genießen einlädt.

Das Essen werden wir in einem persönlichen Gespräch ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Ob Menü, kalt-warmes Büffet oder die Kombination von beidem, es ist alles möglich.



Kulinarische Highlights

Burgerversammlung

Genießen Sie 2 Burger von unserer Burgerkarte

Steak-Spezial

Genießen ein 3-Gänge Steak-Menü.

Brunch-Sonntage

Erleben Sie einen großen All inkl. Sonntags-Brunch
von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr

Big BBQ's

Tolle Abende, oft mit Live-Musik
und Weinbegleitung

Muscheln "satt"

Garnelen und Calamares zur Vorspeise
und dann Miesmuscheln in verschiedenen Soßen

Spargel-Spezial

4-Gänge Menü aus regional angebautem Spargel

Mehr Highlights finden Sie auf unserer Internetseite

www.frischbiers.de