

PRESSETEXT

Neustart auf Hotel Schloss Frankenberg

Gourmetrestaurant „Le Frankenberg“ eröffnet mit neuem Küchenchef

*Auf Schloss Frankenberg bei Weigenheim in der fränkischen Weinregion startet die Gastronomie mit neuem Schwung in die Saison: Seit 5. März 2026 hat das Gourmetrestaurant **Le Frankenberg** unter der Leitung des neuen Küchenchefs Sascha Bungeroth geöffnet. Gemeinsam mit einem erweiterten Team, neuen Öffnungszeiten und einer klar geschärften kulinarischen Linie beginnt für das Schlosshotel kulinarisch ein neues Kapitel. Bungeroth kommt aus Rothenburg ob der Tauber, wo er zuletzt im Michelin-empfohlenen Restaurant „herR“ tätig war. Auf Schloss Frankenberg übernimmt er die Küche von Steffen Szabo, der das Restaurant in den vergangenen Jahren geprägt und den Michelin-Stern für das Haus erkocht sowie verteidigt hat. Szabo hat das Schloss Ende 2025 im besten Einvernehmen verlassen, um sich neuen Projekten zu widmen.*

„Der Steffen ist ein Vollprofi – wir haben stundenlang gefachsimpelt und Telefonnummern ausgetauscht. Es freut mich sehr, die Küche im Le Frankenberg weiterführen zu dürfen“, schwärmt Sascha Bungeroth. Kulinarisch verbindet er klassisches französisches Handwerk auf höchstem Niveau mit modernen japanischen Einflüssen. Qualität und Herkunft der Zutaten stehen dabei im Mittelpunkt – von roh marinierten bayerischen Garnelen bis zum Taubertaler Wagyu-Rind. Saisonale Produkte aus Franken, handwerkliche Präzision und kreative Ideen prägen die Menüs mit Zutaten wie Wild aus dem Steigerwald, fränkischem Spargel, Maibock oder Pfifferlingen. Die Karte wechselt im Vier-Wochen-Rhythmus und orientiert sich konsequent an der Saison.

„Mit Sascha Bungeroth haben wir einen Küchenchef gewonnen, der hervorragend zu unserem Anspruch passt“, sagt Hoteldirektor Michael Zager, der seit September 2025 die Geschicke des Hauses leitet. „Gemeinsam mit einem deutlich erweiterten Team möchten wir Schloss Frankenberg als verlässlichen Gastgeber und kulinarische Adresse in der Region weiter stärken.“

Neben dem Gourmetrestaurant Le Frankenberg gehört auch das Restaurant Amtshaus zum gastronomischen Angebot. Neu ist die Öffnung an sieben Tagen pro Woche – sowohl für Hotelgäste als auch für Besucher aus der Region.

Vielfältiges Veranstaltungsangebot und Erweiterungen zum Wohlfühlen

Natürlich entwickelt sich auch das Schloss ständig weiter: Eine neue Restaurant-Terrasse mit Blick auf die Weinberge lädt ab Frühsommer zum Verweilen ein. Weitere Projekte sind bereits in Planung, darunter eine Sauna im Schlossturm sowie der „Garten Eden“ mit Wasser- und Relax Zonen für die Hotelgäste. Der Veranstaltungs- und Genusskalender setzt das historische Anwesen künftig noch stärker als Treffpunkt für Kulinarik und Kultur in Szene – mit Formaten wie Krimi-Dinner, Weinerlebnissen, Sonntagsbrunch im Schloss, Kulturveranstaltungen und vielem mehr.

Mit dem Neustart des Gourmetrestaurants beginnt für Schloss Frankenberg ein neues Kapitel, das Kulinarik, Gastfreundschaft und die magische Atmosphäre des historischen Anwesens miteinander verbindet.

Weitere Informationen samt kulinarischem Kalender unter www.schloss-frankenber.de.

3.128 Zeichen

Gern stehen wir Ihnen für weitere Informationen rund um Schloss Frankenberg zur Verfügung. Auf unserer Internetseite finden Sie im Presseportal unter <https://fufda.de/schloss-frankenber/> druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.

Informationskontakt:

Schloss Frankenberg

Schloss Frankenberg I

97215 Weigenheim

Tel.: 09339 / 97 58 000

info@schloss-frankenber.de

www.schloss-frankenber.de

Pressekontakt:

FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz

Bergweg 38

61440 Oberursel

Tel.: 06172 / 5965482

ls@fufda.de

www.feuerundflamme-dieagentur.de

Sabine Rasch

Bergweg 38

61440 Oberursel

038206 / 744790

sr@fufda.de

Antje Seeling

Langenburger Str. 33

70435 Stuttgart

0711 / 50448110

as@fufda.de