PRESSEMELDUNG

Kipferl, Kerzenschein und Champagner um Mitternacht
Advent, Weihnachten und Silvester im Schlosshotel Frankenberg

Weigenheim, 3. November 2026: Wenn Nebel über die Weinberge des Steigerwalds zieht und Lichter die historischen Mauern erhellen, beginnt auf Schloss Frankenberg die stimmungsvollste Zeit des Jahres. Vom Kipferl Weihnachtsmarkt im Schlosshof über den Adventsbrunch und die „Gans to go" für das Festessen zuhause bis zur Silvestergala mit Live-Musik: Das Schloss Frankenberg lädt Ausflügler aus der Region und Reisende zu genussvollen Wochen zwischen erstem Advent und Jahreswechsel ein.

Kipferl Weihnachtsmarkt im Schlosshof

An allen vier Adventswochenenden, vom 27. November bis 20. Dezember 2026, verwandelt sich der Schlosshof in einen romantischen Weihnachtsmarkt. Zwischen den historischen Schlossmauern öffnet der Kipferl Weihnachtsmarkt jeweils freitags, samstags und sonntags von 13 bis 19 Uhr. Regionale Partner bieten an ihren Ständen Handgemachtes und fränkische Spezialitäten an. Dazu wärmen Glühwein und Punsch, und natürlich dürfen die namensgebenden Kipferl nicht fehlen. Der Eintritt ist frei.

Adventsbrunch und Schlossfrühstück

Sonntags lädt das Schloss zusätzlich zum Adventsbrunch ein: am 29. November sowie am 6., 13. und 20. Dezember 2026 jeweils von 11:30 – 14:00 Uhr. Erwachsene zahlen 49,00 Euro pro Person inklusive Sektempfang, Kinder unter 6 Jahren sind frei, bis 14 Jahre zahlen sie 24,50 Euro sowie Kids von 15 – 17 Jahren 36,75 Euro. Wer mag, verbindet den Brunch mit einem anschließenden Bummel über den Weihnachtsmarkt oder Spaziergang durch die umliegenden winterlichen Wälder und Weinberge. Auch an allen anderen Tagen sind externe Gäste willkommen: Das Schlossfrühstück wird täglich in den historischen Sälen serviert. Eine Reservierung wird empfohlen.

Weihnachtsessen im Le Frankenberg

Für das Weihnachtsessen mit dem Team, mit Geschäftspartnern oder für besondere Gelegenheiten empfiehlt sich das Fine-Dining-Restaurant Le Frankenberg. Küchenchef Sascha Bungeroth verbindet mittwochs bis samstags klassisches französisches Handwerk mit modernen japanischen Einflüssen und setzt auf saisonale Produkte aus der Region, etwa Wild aus dem Steigerwald. Bodenständiger, aber nicht minder festlich geht es im täglich geöffneten Restaurant Amtshaus & Terrassen zu. Hier kommen regionale Gerichte mit modernem Touch auf den Tisch, die Weine stammen aus dem schlosseigenen Weingut. Für größere Gesellschaften stehen zudem historische Räumlichkeiten für 2 bis 100 Personen zur Verfügung.

Festtagsbraten ohne Küchenstress: Gans to go

Wer an Weihnachten nicht selbst am Herd stehen möchte, bestellt das Festessen einfach aus der Schlossküche. Das Paket „Gans to go" für vier Personen enthält eine ganze gebratene Gans mit ausreichend Rotkohl, Knödeln, Maronen und Sauce sowie eine Flasche Wein. Der Preis beträgt 159,00 Euro. Vorbestellungen nimmt das Team von Schloss Frankenberg bis zum 15. Dezember 2026 entgegen.

Höhepunkt zum Jahreswechsel: die Silvestergala

Den festlichen Abschluss des Jahres bildet die Silvestergala. Für die musikalische Begleitung sorgen Sängerin Carla Antonia Trescher und Fritz Heieck am Flügel. Kulinarisch erwartet die Gäste ein Abend aus Menü und Buffet mit fünf Gängen. Im Preis von 195,00 Euro pro Person sind außerdem ein Aperitif, Neujahrs-Champagner und ein Mitternachtssnack enthalten.

Wer nach der Gala nicht mehr nach Hause fahren möchte, bucht einfach ein Zimmer im Schlosshotel Frankenberg dazu: Für 226,27 Euro übernachten zwei Personen im Doppelzimmer inklusive Frühstück und Late Check-out. So beginnt das neue Jahr ganz entspannt, mit Blick über die Weinberge des Steigerwalds.

Reservierungen und Bestellungen nimmt das Team von Schloss Frankenberg telefonisch unter 09339 9714-0 oder per E-Mail an reservierung@schloss-frankenberg.com entgegen. Weitere Informationen unter www.schloss-frankenberg.de.

3.872 Zeichen

Über Schloss Frankenberg

Schloss Frankenberg in Weigenheim ist ein historisches Refugium im südlichen Steigerwald, das als stilvolles Schlosshotel mit Gastronomie und gehobenem Komfort neu belebt wurde. Das Anwesen gehört zum European Heritage Project, einer privaten Initiative von Prof. Dr. Dr. Peter Löw, die sich dem Erhalt und der behutsamen Wiederbelebung kulturhistorisch bedeutender Immobilien in Europa widmet. Das Projekt versteht sich als Verbindung von Denkmalschutz, Gastlichkeit und nachhaltiger Revitalisierung historischer Orte. Die 27 Zimmer und Suiten befinden sich in der Hauptburg sowie historischen Nebengebäuden. Ergänzt wird das Angebot durch das Fine-Dining-Restaurant „Le Frankenberg" und das Restaurant „Amtshaus & Terrasen" samt Wein- und Biergarten „Louise". Für Tagungen und Events stehen unterschiedliche historische Räumlichkeiten für 2 – 100 Personen in exklusivem Ambiente zur Verfügung. Seit Herbst 2026 ist Schloss Frankenberg in die Hotel Selection des renommierten Guide Michelin aufgenommen, 2025 wurde Schloss Frankenberg zudem mit dem Gold Award der Historic Hotels of Europe als bestes historisches Schlosshotel ausgezeichnet.

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-frankenberg/ druckfähiges Bild- sowie weiteres Textmaterial.

Informationskontakt:
Schloss Frankenberg
Schloss Frankenberg 1
97215 Weigenheim
Tel.: 09339 / 97 58 000
info@schloss-frankenberg.de
www.schloss-frankenberg.de

Pressekontakt:
FEUER & FLAMME. DIE AGENTUR

Leonie Stolz
Bergweg 38
61440 Oberursel
Tel.: 06172 / 5965482
ls@fufda.de

Sabine Rasch
Bergweg 38
61440 Oberursel
038206 / 744790
sr@fufda.de

Antje Seeling
Langenburger Str. 33
70435 Stuttgart
0711 / 50448110
as@fufda.de

www.feuerundflamme-dieagentur.de