

Welcome to the LOOM

SKYBAR

Enjoy the unique view and your very personal moments of happiness in our Bar!

Unsere Küchen Philosophie:

Wir möchten Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen garantieren. Dabei berücksichtigen wir die saisonale und regionale Verfügbarkeit der Lebensmittel. Bis 22:00 Uhr gibt es warme Küche, im Anschluss kalte Snacks und Speisen aus der Vitrine.

Guten Appetit

LOOM Breakfast & View:

Mittwoch bis Freitag 09:30 – 13:00 Uhr

Samstag, Sonn- & Feiertage 10:00 – 13:30 Uhr

LOOM Bar Time:

Dienstag – Donnerstag 17:30 – 24:00 Uhr

Freitag 17:30 – 01:00 Uhr

Samstag 17:30 – 02:00 Uhr

Sonntagabend & Montag geschlossen

Die Öffnungszeiten an Feiertagen entnehmen Sie der Website.

Die Anzahl unserer Sitzplätze sind begrenzt, daher bitte wir um frühzeitige Reservierung über unsere **Website: www.buntweberei.de**

Telefon: 07161 - 945 00 181

Aperitif

CAMPARI Orange oder Soda ^{5/M}	0,20 L	8,00
HARMLESS APEROL Sanbitter, Zitronenlimonade, Sodawasser, Orange	0,20 L	8,00
VIRGIN HUGO Holunderblütensirup, Ginger Ale, Limettensaft, Soda, Minze ⁵	0,20 L	8,00
THE LOOM SPRIZZ Crème de Cassis, Limettensaft, Prosecco und Soda	0,20 L	8,50
BASELINO Limoncello, Prosecco, Basilikumsirup ^{5,7,M}	0,20 L	9,00
APEROL SPRIZZ Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange ^{5/7/M}	0,20 L	9,00
HUGO Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limetten, Minze ^M	0,20 L	9,00
RHABARBER SPRIZZ Prosecco, Rhabarbernektar, Minze ^M	0,20 L	9,00
LILLET WILD BERRY Lillet Blanc, Wild Berry, Beerenmix	0,20 L	9,00



Sparkling & Champagner

MIONETTO TREVISO EXTRA DRY am Gaumen seidenweich und zugleich trocken ^M	0,10 L	6,50
	0,75 L	38,00
KESSLER HOCHGEWÄCHS CHARDONNAY BRUT Sehr elegant und charmant, überzeugt durch eine feingliedrige und cremige Perlage – trocken ^M	0,10 L	7,50
	0,75 L	45,00
KESSLER HOCHGEWÄCHS ROSÉ BRUT Cuvée Brut Pinot Noir-Chardonnay – trocken ^M	0,10 L	7,50
Ausdrucksvoll mit anregender Frucht – sehr feiner, würziger Nachhall	0,75 L	45,00
CRÉMANT DE LOIRE BRUT – Gratien & Meyer Cuvée Brut – trocken ^M	0,75 L	70,00
feine Perle sowie ein edles und frisches Bukett		
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL Cuvée Brut A.O.P. – trocken ^M	0,75 L	95,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay feinperlig, golden, fruchtig	1,50 L	175,00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL Cuvée Demi sec A.O.P. – halbtrocken ^M	0,75 L	145,00
Assemblage aus Pinot Noir, Meunier- und Chardonnay-Trauben charakterstark und kräftig	1,50 L	220,00
MOËT & CHANDON ROSÉ ICE IMPERIAL Demi Sec – halbtrocken ^M	0,75 L	129,00
Fruchtig, feinperlig	1,50 L	220,00

Weitere Markenprodukte auf Anfrage!

HINWEIS FÜR ALLERGIKER:

Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken entnehmen Sie bitte der Legende auf der letzten Seite.

NOTICE FOR PEOPLE SUFFERING FROM ALLERGIES:

Please refer to the list of additives and allergens in the food, snacks and beverages on last page.

Energy Starter

CREMIGES TOMATEN-CURRY-SÜPPCHEN ^{A1/I} Sonnengereifte Tomaten, Schalotten, Curry, Knoblauch & Focaccia	8,50
BABY-LEAF-SALAT & HONIG-ZITRONEN-DRESSING ^{G/J/M} Mozzarella & Kirschtomaten	12,50
• mit gebratenen Gambas ^B	15,50
• mit Sashimi Wildlachs ^D	16,50

Pinsa Romana

VERDURE ^{A1/G} Tomaten-Sugo, Mozzarella, Grillgemüse & Oregano	12,90
SAN DANIELE ^{A1/G/M} Tomaten-Sugo, Schinken, Mozzarella, Rucola & Oregano	13,50
SALAMI MILANESE ^{A1/G/M} Tomaten-Sugo, Mozzarella, Rucola & Oregano	13,50

Currywurst

UWE'S SPEZIAL CURRYWURST ^{G/I/J/M} Fruchtig-pikante Curry-Soße & Pommes Frites	9,50
---	-------------

Zum Abschluss

CRÈME BRÛLÉE ^{C/G/H} Pistazieneis & Beeren	9,00
MASCARPONE-PARFAIT ^{C/G/H} Eingemachtes aus Orangen & Passionsfrucht	9,50
KÄSESPEZIALITÄTEN ^{A1/G/J/M} Weintrauben & Fruchtsenf	9,50
VITRINEN-SNACKS Täglich wechselndes Angebot	



Tapas

ESCALIVADA CATALANA ^M Paprika, Aubergine, Strauchtomate & Zwiebeln	7,50
PIMIENTOS DE PADRÓN Grüne Paprikaschoten, Knoblauch & Meersalz-Blume	7,50
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE ^{G/H} Aprikosen-Dattel-Chutney & Cashewkerne	8,00
SAN DANIELE SCHINKEN ^M Cantaloupe-Melone	8,50
GAMBAS AGLIO OLIO ^B Knoblauch, Olivenöl, Kräuter & Meersalz	9,00
ORIENTALISCHER HUMMUS ^K	4,00
GUACAMOLE-CREME ^G	4,00
AIOLI ^{C/J/M}	4,00
OFENFRISCHES EXTRA BROT ^A	3,00

Tapas Ensemble

Auswahl von **drei** oder **fünf** verschiedenen Tapas deiner Wahl inkl. Brot & einem Aufstrich

TRES TAPAS	pro Portion 22,50
CINCO TAPAS	pro Portion 39,00



Zu allen Tapas servieren wir Ihnen
ofenfrisches Brot



Aktuelle saisonale Aktionsangebote empfiehlt
der Küchenchef und das Service Team!



Biere vom Fass

RADEBERGER PILSNER ^A	0,30 L	3,70
auch als RADLER / ALSTER ^A	0,50 L	5,00
<hr/>		
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN , naturtrüb hell ^A	0,30 L	3,70
	0,50 L	5,00

Flaschenbiere

JEVER FUN - alkoholfrei ^{A3}	0,33 L	3,80
<hr/>		
STUTTGARTER HOFBRÄU „KÄPSELE“ - helles ^A	0,33 L	3,80
<hr/>		
PERONI ^{A3}	0,33 L	4,00
<hr/>		
SCHÖFFERHOFER KRISTALLWEIZEN ^A	0,50 L	5,00
<hr/>		
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN - 0,0% ALKOHOLFREI ^A	0,50 L	5,00



Weißweine

	0,20 L	0,75 L
Itinera Grillo IGT, Kellerei Mondo del Vino, Italien ^M	7,00	23,00
<hr/>		
Fortant de France Chardonnay, Terroir D'Áltitude ^M	8,00	26,00
<hr/>		
Escher Sauvignon Blanc , Weingut Escher, Württemberg ^M	9,00	29,00
<hr/>		
Bulgarini Turbiana Di Lugana Blanco ^M		45,00

Rosé Weine

	0,20 L	0,75 L
Escher „Heimat“, Weingut Escher, Württemberg ^M	8,00	25,00
<hr/>		
Château Val Joanis - Cuvée Joséphine Rosé, Luberon ^M	11,00	35,00
<hr/>		
Ca dei Frati Rosé, Lombardei, Italien ^M		39,00
<hr/>		
Maison Saint AIX Rosé, Provence ^M		49,00

Rotweine

	0,20 L	0,75 L
Fortant de France Cabernet Sauvignon, Pays d'Oc, Frankreich ^M	8,00	27,00
<hr/>		
Itinera Primitivo Salento IGT, Kellerei Mondo del Vino, Italien ^M	9,00	27,00
<hr/>		
Kusterer Selbänder Cuvée , Weingut Kusterer, Württemberg ^M	9,00	27,00
<hr/>		
Escher „Bergkeuper“, Lemberger, Weingut Escher Württemberg ^M	9,50	28,00
<hr/>		
Poderi DAL Nespoli Santodeno DOC, Sanginovese, Romagna, Italien ^M		42,00

Weinschorle

	0,20 L
Weißweinschorle / Roséweinschorle / Rotweinschorle ^M	5,50



Säfte & Saftschorlen (Vegan)

BOLLER APFELSAFT - naturtrüb 100%	0,20 L	3,50
BOLLER ORANGENSAFT - 100%	0,20 L	3,50
BOLLER ANANASSAFT - 100%	0,20 L	3,50
BOLLER RHABARBERSAFT - 100%	0,20 L	3,50
BOLLER JOHANNISBEER NEKTAR ³ - Fruchtgehalt 25%	0,20 L	3,50
BOLLER CRANBERRYSAFT ³ , MARACUJASAFT ³	0,20 L	3,50
SAFTSCHORLE	0,20 L	2,80
	0,40 L	4,70

Mineralwasser & Limonaden

GEROLSTEINER GOURMET - medium oder naturell (still)	0,25 L	3,50
	0,75 L	7,00
COCA COLA ^{2/5} Glasflasche	0,20 L	3,50
COCA COLA ZERO ^{2/5/14} Glasflasche	0,20 L	3,50
FANTA ^{3/5} Glasflasche	0,20 L	3,50
SPRITE ¹ Glasflasche	0,20 L	3,50

THOMAS HENRY TONICWATER ⁷	0,20 L	3,50
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{3/7}	0,20 L	3,50
THOMAS HENRY GINGER ALE ⁵	0,20 L	3,50
RED BULL ^{2/5}	0,25 L	4,50
RED BULL - SUGERFREE ^{2/5/14}	0,25 L	4,50
MOLOKO <i>verschiedene Sorten</i> ^{2/5/14}	0,25 L	4,00

Homemade Lemonade

ERDBEER-MINZE LIMO	0,40 L	5,50
Pürierte Erdbeeren, frischer Limettensaft, Minze		
LIMETTE-ROSMARIN LIMO	0,40 L	5,50
FrISChe Limetten, Rosmarin		
HIMBEERE-THYMIAN LIMO	0,40 L	5,50
Pürierte Himbeeren, frischer Limettensaft, Thymian		

Alle Limos:

- „frisch“ zubereitet
- ohne künstliche Aromen
- vegan & zuckerfrei



Kaffee von Lavazza

Café Crema ² oder Café koffeinfrei	3,50
Espresso ² / Espresso Macchiato ^{2/G}	3,00
Espresso Doppio ² / Doppio Espresso Macchiato ^{2/G}	4,50
Cappuccino ^{2/G}	4,00
Latte Macchiato ^{2/G}	4,00
Milchkaffee ^{2/G}	4,00



Kleiner Schuss extra gefällig?

Gerne servieren wir unsere Kaffeespezialitäten mit Grappa, Baileys oder Amaretto!

Crema- und Espressobohnen frisch aus unserer Siebträgermaschine zubereitet

Tee von Ronnefeldt Glas

3,80

- English Breakfast
- Fruity Camomile
- Refreshing Mint
- Masala Chai
- Sweet Beeries
- Bergkräuter Schweizer Art
- Magic Moringa
- Lemon Fresh
- Rooibos Cream Orange
- Morgentau

Obst- & Edelbrände - 2 cl (Edle Auswahl regionaler Brände)

WILLI, NUSS, MIRABELLE, HIMBEERE, ZWETSCHKE	3,80
GRAPPA - CELLINI ORO - 38% Vol. 12 Monate in Eichenfässern gelagert, wodurch er seine Bernsteinfarbe und eine leichte Vanillenote erhält.	3,50
GRAPPA - NONINO FRIULANA - 43% Vol. Kristallklare Farbe mit Noten von frischen Früchten und Anklänge von Lakritz.	4,00
GRAPPA - NONINO OPTIMA - 41% Vol. Sehr weicher Geschmack in Kombination mit edlen Barrique- und Kakao-Noten.	4,00

Liköre & Bitters - 2 cl

Baileys Original Irish Cream ^{5/G}	3,50
Amaretto di Saronno ⁵	3,50
Ramazotti ⁵	3,50
Averna ⁵	3,50
Jägermeister ⁵	3,50
Berliner Luft	3,50
Erdbeerlimes	3,50
Sourz Apfellikör	3,50
Frangelico Haselnusslikör	3,50
Limoncello	3,50

Philosophie

„About Us“ – Was uns antreibt und was uns bewegt!

SALVIA HOTELS:

„Loom Hotel & Skybar“, „Hotel Eislinger Tor“ & das Kesselhaus.

Zwei Hotels und das Kesselhaus
Restaurant- & Eventlocation für die Menschen im Stauerland
und Freunde aus dem In- und Ausland.

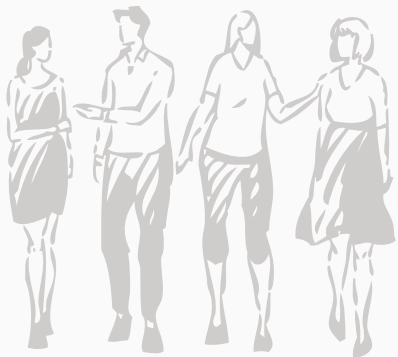
Unser Konzept und unsere Philosophie lassen sich einfach auf den Punkt bringen: Wir kommen alle aus der Region und haben uns als Ziel gesetzt, **Hotel, Erlebnis und Genuss** für jeden unkompliziert zugänglich zu machen. „**Come as you are and feel good**“ gilt für Gäste und Mitarbeiter.

Wir lieben unsere Heimat, die Vielfalt und das Miteinander. Die Natur und die Umwelt haben wir dabei stets im Blick und zwar konsequent. Nur so fühlt es sich für uns richtig und gut an. Wir lieben das Leben, die Begegnungen mit Menschen und die kleinen persönlichen Glücksmomente, die daraus entstehen.

In unseren Betrieben möchten wir Ihnen ein Aufenthaltserlebnis bieten, das einzigartig ist. Die Atmosphäre in den **Hotels** und im **Kesselhaus** wird geprägt durch die Individualität des jeweiligen Gebäudes und diese steht stets im Einklang mit dem Lebensgefühl und den Traditionen unserer Region. Als Gastgeber ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, Ihre individuellen Wünsche zu berücksichtigen, sodass Ihr Aufenthalt zum **Erlebnis** wird. In unseren Restaurants, Bars und in den Küchen legen wir Wert auf eine anspruchsvolle Gastronomie, die **Genuss** mit Qualität, Regionalität und Frische verbindet.

IT IS NOT A PLACE – it's a feeling.

Andreas Brucken



Drei Locations

jede ist anders – jede ist besonders

Ob modern, elegant oder rustikal.
Bei uns finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung!



Geburtstage
& Jubiläen



Hochzeit



Kommunion



Firmenfeier



Kesselhaus
Restaurant & Eventlocation

07161 - 945 171



LOOM
Hotel & Skybar

07161 - 945 181



Eislinger Tor
Restaurant

07161 - 945 100

Kontakt Sales & Conference:

Mail sales@salvia-hotels.de

Telefon 07161 - 945 00 222

LOOM „Breakfast & View“

Frühstück mit Aussicht! Entspannt genießen und schlemmen über den Dächern der Stadt. Zu zweit oder in geselliger Runde, mit Freunden oder Familie. Gute & passende Anlässe lassen sich immer finden. Wir bieten Ihnen in einer einzigartigen Location die Kombination von Genuss gepaart mit Ausblick auf die drei Kaiserberge & die Schwäbische Alb.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Team der Salvia Hotels



DeLoom Frühstück

Am Tisch auf Etageren serviert.

Brötchen, Laugengebäck & Croissant; hausgemachte Marmelade, Nougat-Aufstrich, Honig, Tomate mit Mozzarella, Weich- & Schnittkäse sowie zwei Frischkäseaufstriche, ital. Salami, roher & gekochter Schinken.

22,50€ pro Person



Warme Leckereien

- Rühr- oder Spiegelei mit einer Auswahl verschiedener Toppings.
- Hartgekochtes Frühstücksei
- American Pancakes mit Apfelmus oder Ahornsirup

Getränke, Kaffee- & Teestation

- Kaffeespezialitäten von „Lavazza“
- Erlesene Teesorten von „Ronnefeldt“
- Verschiedene Fruchtsäfte und aromatisiertes Mineralwasser

Vital-Vitrine

- Bircher Müsli mit Früchten
- Auswahl an Cerealien & Haferflocken
- Hausgemachter Fruchtsalat
- Weckgläser mit Joghurt, Quark & Co. aus der Kühltheke, Auswahl verschiedener Toppings

DeLuxe Frühstück

im DeLuxe Frühstück zusätzlich enthalten:

- Ein Glas Prosecco
- Räucherlachs
- Blätterteighäppchen.

Weitere Leckereien können à la carte dazu bestellt werden.

27,50€ pro Person



Breakfast & View Zeiten:

Mittwoch bis Freitag

9:30 Uhr bis 13:00 Uhr

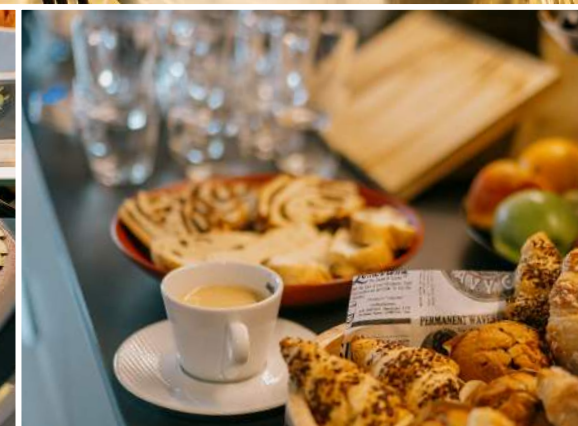
Samstag, Sonn- & Feiertage

10:00 Uhr bis 13:30 Uhr

LOOM Sunday Coffee:

Sonntag

14:00 Uhr bis 17:30 Uhr



Liebe Gäste, / Dear guests,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV) erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

1. mit Konservierungsstoffen | 2. Koffeinhaltig | 3. mit Antioxidationsmittel | 4. Geschwefelt | 5. mit Farbstoff | 7. chininhaltig | 8. mit Aspartam | 14. mit Süßungsmittel | 15. Ascorbinsäure
A. Glutenhaltiges Getreide | A1. Weizen | A2. Roggen | A3. Gerste | A4. Dinkel | A5. Hafer |
B. Krebstiere | C. Eier | D. Fische | E. Erdnüsse | F. Sojabohne | G. Milch (einschließlich Laktose) |
H. Schalenfrüchte | H1. Mandel | H2. Haselnuss | H3. Walnuss | H4. Paranuss | H5. Pecannuss |
H6. Pistazie | H7. Kaschunuss | H8. Makadamianuss | I. Sellerie | J. Senf und Senf-Saat |
K. Sesamsamen | L. Lupinen | M. Schwefeldioxid und Sulfite | N. Weichtiere

Außerdem können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten, Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemitteln wie Xanthan und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln können wir leider nie ganz ausschließen. Eine vollständige Übersicht der angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhältst Du auf Wunsch von unserem Küchenteam.

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV) we record food with ingredients that can cause allergic reactions or intolerances as follows:

1. contains preservatives | 2. contains caffeine | 3. contains antioxidants |
4. contains sulfur dioxide | 5. contains colorings | 7. contains quinine |
8. contains aspartame | 14. contains sweetener | 15. ascorbic acid
A. Cereals containing gluten | A1. Wheat | A2. Rye | A3. Barley | A4. Spelled | A5. Oats |
B. Crustaceans | C. Eggs | D. Fish | E. Peanuts | F. Soybean | G. Milk (including lactose) |
H. Nuts | H1. Almond | H2. Hazelnuts | H3. Walnuts | H4. Brazil nut | H5. Pecan |
H6. Pistachio | H7. Cashew | H8. Macadamia nut | I. Celery | J. Mustard and mustard seeds |
K. Sesame seeds | L. Lupins | M. Sulfur dioxide and sulfites | N. Molluscs

Furthermore, our food may contain traces of soy, nuts, alcohol, natural food coloring, salt, smoke, binding-agents such as pectin and xanthan. We can never fully exclude cross-contaminations between foods. A complete overview of the food offered and the main allergens included is available on request from our kitchen team. Please feel free to contact us if you have any questions.

Wir wünschen Guten Appetit! / Enjoy your meal!

