



Ein geschichtsträchtiges Gebäude

Der Gasthof Lingg, ist weit mehr als nur ein Restaurant, er ist ein historisches Wahrzeichen mit einem tief verwurzelten spätmittelalterlichen Kern. Im Laufe der Jahrhunderte erfuhr er jedoch mehrere bedeutende Umbauten und Anpassungen. Neben der tiefgreifenden Umgestaltung in der ersten Hälfte des 17. Jahrhunderts war die Neugestaltung im Jahr 1888 besonders prägend, als ihm sein heutiges Erscheinungsbild verliehen wurde. Die letzten Umbauten erfolgten 1973 und 2009.

Die neubarocke Fassadenmalerei von Florus Scheel

Die berühmten Wandmalereien am Gasthof Lingg, die eng mit dem Spitznamen „Füdelewirt“ verbunden sind, wurden im Jahr 1888 von dem Vorarlberger Fassadenmaler Florus Scheel dem Älteren (1864 – 1936) geschaffen. Sie zeigen eine lebhaft komponierte Gruppe aus Grotesken und Putten, die ursprünglich in skandalöser Weise splitternackt dargestellt waren. Diese Darstellung wurde vom Wirt, Eduard Lingg, bewusst als Provokation gegen den damals herrschenden, konservativen Zeitgeist eingesetzt, um die Verlegung eines Altars der Fronleichnamsprozession, der vor dem Gasthaus aufgestellt wurde, zu erzwingen – was ihm auch gelang.

Der öffentliche Aufschrei über die „unzüchtigen“ Knaben war so groß, dass Scheel gezwungen wurde, die Malereien kurz nach ihrer Fertigstellung zu überarbeiten und die nackten Figuren züchtig mit Tüchern und Kleidern zu bedecken.

Erst bei einer umfassenden Restaurierung im Jahr 1969 wurde die ursprüngliche Freizügigkeit der Malereien teilweise wiederhergestellt. Die Putten durften ihre Hüllen wieder fallen lassen. Aus Respekt vor der historischen Anekdote und dem damaligen Skandal blieben jedoch einige Figuren weiterhin bekleidet. Heute sind die Malereien ein markantes Wahrzeichen der Feldkircher Altstadt und dienen als humorvolle Erinnerung an den Konflikt zwischen bürgerlicher Moral und wirtschaftlichem Unternehmertum.



Aperitivi - Aperitifs

Calice di Prosecco Glas Prosecco	5,90
Aperol Veneziano Aperol mit Prosecco und Soda	7,50
Hugo Prosecco mit Holunderblütensirup, Soda und Minze	7,50
Martini Rosso o Bianco	5,60
Campari pur auf Eis	7,50
Campari Soda	7,50
Campari Orange	7,50
Cynar	7,50
Negroni	9,90

Analcolico – Alkoholfrei

Crodino	5,90
Sanbitter	5,90

Informationen über Allergene:

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere
C	Ei
D	Fisch
E	Erdnuss
F	Soja
G	Milch
H	Schalenfrüchte
L	Sellerie
M	Senf
N	Sesam
O	Sulfite
P	Lupinen

R Weichtiere

Antipasti – Vorspeisen

 Prosciutto e Melone Hauchdünne Scheiben vom Parmaschinken mit Melone	11,90
 Caprese  Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)	12,90
 Scampi alla Rucola Garnelen mit gebratenem Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten und Zitronenvinaigrette (B)	17,90
 Vitello Tonnato Hauchdünne Kalbsfleischstreifen mit Thunfischsauce (C I D)	12,90
 Carpaccio di Manzo Hauchdünne Rinderfiletstreifen mit frischem Rucola und Parmesan (G)	13,90
 Bruschetta alla Romana  Zwei Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum (A)	7,90
Antipasto della Casa Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses (A, B, D, G, L)	14,90

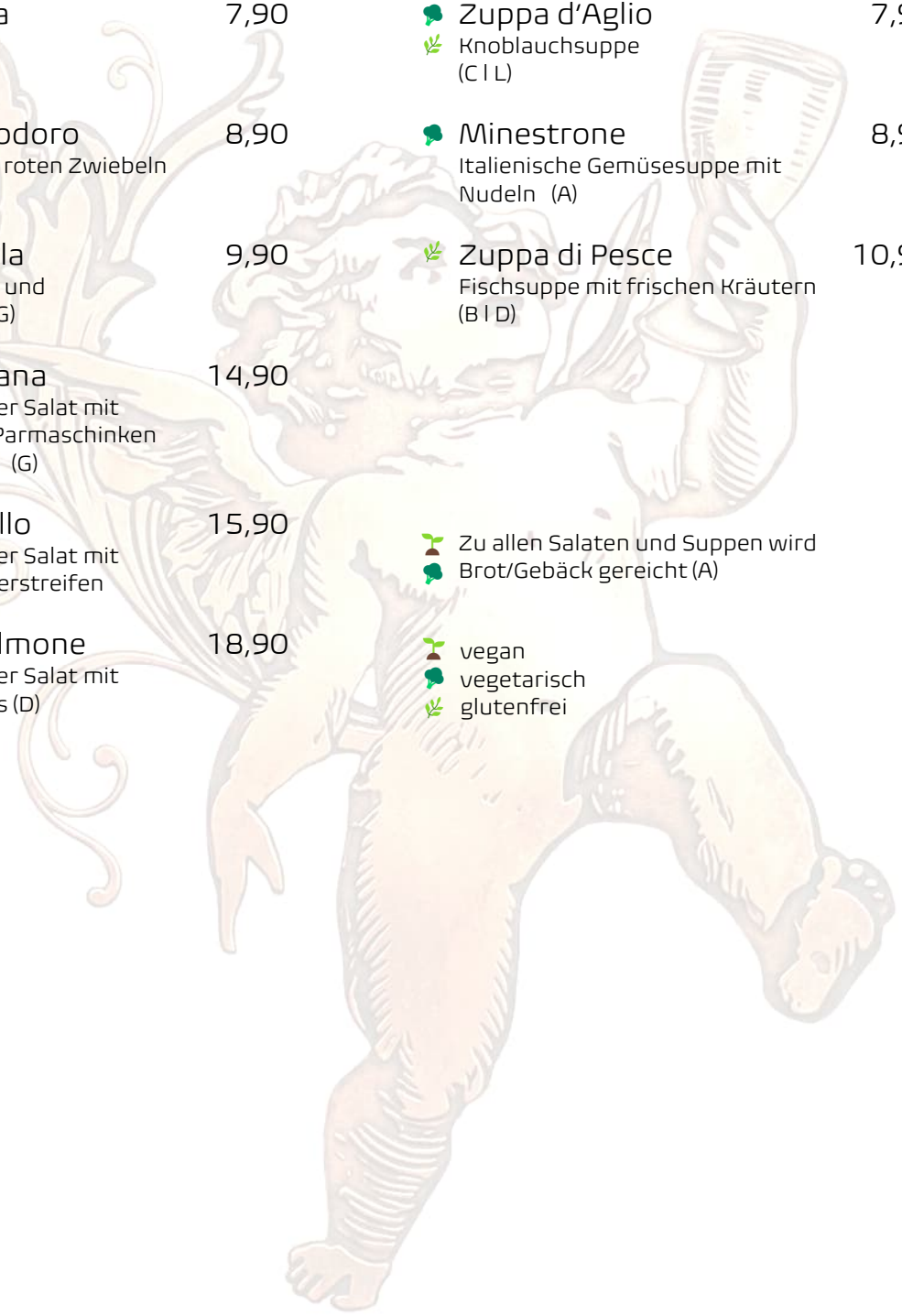
 vegan
 vegetarisch
 glutenfrei

Insalate – Salate

 Insalata Verde  Grüner Salat 	6,90
 Insalata Mista  Gemischter Salat 	7,90
 Insalata Pomodoro  Tomatensalat mit roten Zwiebeln 	8,90
 Insalata Rucola  Rucola, Parmesan und Cherrytomaten (G)	9,90
 Insalata Toscana Grosser gemischter Salat mit Büffelmozzarella, Parmaschinken und Artischocken (G)	14,90
 Insalata di Pollo Grosser gemischter Salat mit gebratenen Hühnerstreifen	15,90
 Insalata di Salmone Grosser gemischter Salat mit gebratenem Lachs (D)	18,90

Zuppe – Suppen

 Crema di Pomodoro  Tomatensuppe mit Sahnehaube (G I L)	7,90
 Zuppa d'Aglio  Knoblauchsuppe (C I L)	7,90
 Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A)	8,90
 Zuppa di Pesce Fischsuppe mit frischen Kräutern (B I D)	10,90
 Zu allen Salaten und Suppen wird Brot/Gebäck gereicht (A)	
 vegan  vegetarisch  glutenfrei	



Spaghetti

 Spaghetti alla Napoletana 11,90
 Spaghetti mit Tomatensauce (A I L)

Spaghetti alla Bolognese 13,90
Spaghetti mit Fleischsauce (A I L)

Spaghetti alla Carbonara 15,90
Spaghetti mit Speck, Parmesan und Ei (A I L I G)

Spaghetti Aglio Olio 14,90
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, scharf (A)

 Spaghetti alla Vongole 17,90
 Spaghetti mit Venusmuscheln und Weissweinsauce (A I O I R)

 Spaghetti Tutto Fresco 14,90
 Spaghetti mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven und frischem Basilikum (A)

Spaghetti alla Marinara 18,90
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (A I B I O I R)

al Forno

Lasagne al Forno 15,90
Lasagne mit Fleischsauce und Bechamel (A I G)

 Cannelloni al Forno 15,90
Teigrollen gefüllt mit Spinat und italienischem Frischkäse (A I G I L)

Ravioli

 Ravioli Trapanese 19,90
Grosse dreieckige Teigtaschen gefüllt mit feinwürzigem Büffelricotta und Blattspinat an Zucchini- Birnenstreifensauce (A I G)

 Ravioli Rustico Pecorino 18,90
Ravioli gefüllt mit einer cremigen Füllung aus würzigem Schafskäse und lieblich-süsser Feige im Blaumohnteig an Butter und Salbei (A I G)

Tagliolini - hausgemacht

Tagliolini agli Scampi 19,90
Hausgemachte flache Spaghetti mit Garnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum (A I B I G I L I O)

Tagliolini al Salmone 17,90
Hausgemachte flache Spaghetti mit Lachs, Zwiebeln und Kirschtomaten (A I D I G I L I O)

Penne - Maccheroni

 Penne Arrabiata 12,90
 Penne mit Tomatensauce und Basilikum - scharf (A)

 Penne Toscana 13,90
Penne mit Broccoli, Spinat, Gorgonzola und Rahmsauce (A I G I L)

Penne Pollo 15,90
Penne mit Hühnerfleisch und Rahmsauce (A I G)

 Penne Gorgonzola 12,90
Penne mit Gorgonzola und Rahmsauce (A I G)

Tagliatelle - hausgemacht

Tagliatelle con Manzo e Rucola

Tagliatelle mit Rindsfiletstreifen, Rucola, Champignons, Zwiebeln und Knoblauch (A | C | L)

19,90

Tagliatelle Gamberetti

Tagliatelle mit Crevetten in Weissweinsauce (A | C | O)

18,90

-  **Tagliatelle Porcini e Tartuffo**
Tagliatelle mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und Knoblauch (A | C | G)

17,90

Tortellini - hausgemacht

Tortellini alla Panna

Tortellini mit Schinken, Parmesan und Sahnesauce (A | G)

13,90

-  **Tortellini ai Funghi Porcini**
 Tortellini mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie (A | G)

14,90

-  **Tortellini della Nonna**
Tortellini mit Gorgonzola, Spinat und Rahmsauce (A | G)

13,90

Gnocchi

-  **Gnocchi al Burro e Salvia** 13,90
Gnocchi mit Butter-Salbeisauce und Kirschtomaten (A | G)

-  **Gnocchi Paesana** 14,90
Gnocchi Tomatensauce, Brokkoli und Rahmsauce (A | G)

-  **Gnocchi Quattro Formaggi** 15,90
Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten (A | G)

Risotto

-  **Risotto al Funghi Porcino** 18,90
 Risotto mit Tomatenrahmsauce, Steinpilzen und Zwiebeln (G)

-  **Risotto buon Gustaiò** 19,90
Risotto mit Tomatenrahmsauce, Artischocken, Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch (G)

-  **Risotto Primavera** 17,90
 Risotto mit Tomatenrahmsauce und frischem Gemüse (G)

 Auf Wunsch können einige Pastagerichte auch glutenfrei serviert werden.
Aufpreis € 2,00

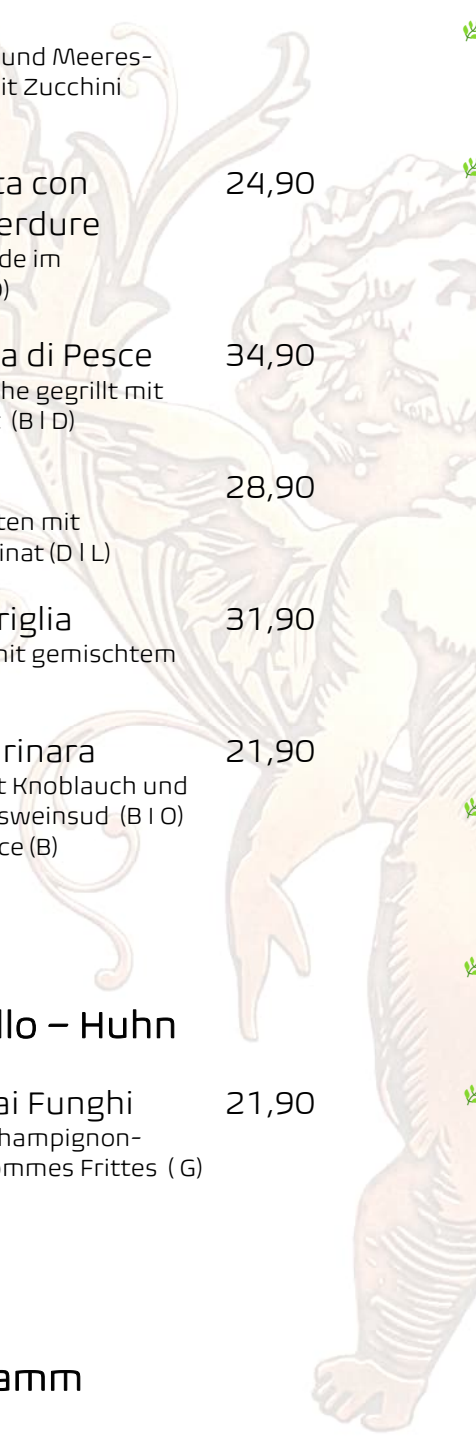
 vegan
 vegetarisch
 glutenfrei

Pizze

	Pizza Margherita Tomatensauce, Mozzarella (A I G)	11,90
	Pizza Frutti di Mare Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Petersilie (A I B I G I R)	16,90
	Pizza Bolognese Tomatensauce, Mozzarella, gehacktes Rindfleisch und Knoblauch (A I G)	14,90
	Pizza Contadina Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln und Ei (A I C I G)	14,90
	Pizza Calabrese Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons und Schinken (A I G)	16,90
	Pizza Vegetariana Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse (A I G)	15,90
	Pizza Burrata Tomatensauce, Burrata, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten (A I G)	17,90
	Pizza Gamberetti Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten und Knoblauch (A I B I G)	17,90
	Pizza Matini Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rindschinken) Rucola und Parmesan (A I G)	19,90
	Pizza Salami Tomatensauce, Mozzarella und Salami (A I G)	15,90
	Pizza Giovanni Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Parmesan (A I G)	14,90
	Pizza Lingg Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Parmesan, Gemüse, Spargel und Ei (A I C I G)	15,90
	Pizza Gorgonzola Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola (A I G)	14,90

	Pizza Capricciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pfefferoni und Champignons (A I G)	15,90
	Pizza Quattro Stagioni Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons (A I G)	16,90
	Pizza Siciliana Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (A I D I G)	15,90
	Pizza Miky Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum (A I G)	15,90
	Pizza Calzone Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons (A I G)	16,90
	Pizza Salmone Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs und Brokkoli (A I D I G)	18,90
	Pizza Prosciutto Tomatensauce, Mozzarella und Schinken (A I G)	14,90
	Pizza Hawaii Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas (A I G)	15,90
	Pizza Quattro Formaggi Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten (A I G)	16,90
	Pizza Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A I D I G)	14,90
	Pizza Prosciutto e Funghi Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons (A I G)	15,90
	Pizza Funghi Tomatensauce, Mozzarella und Champignons (A I G)	13,90
	Pizza Diavola Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami (A I G)	15,90

Pesce – Fisch

- 
- 🌿 Salmone alla Griglia 21,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffeln (D)
 - Frittura Mista 22,90
dell'Adriatico
Gemischte Fische und Meeresfrüchte frittiert mit Zucchini (A | B | D | R)
 - 🌿 Filetto di Orata con 24,90
Mantello di Verdure
Filet von der Dorade im Gemüsemantel (D)
 - 🌿 Grigliata Mista di Pesce 34,90
Verschiedene Fische gegrillt mit gemischtem Salat (B | D)
 - 🌿 Lucioperca 28,90
Zanderfilet gebraten mit Kartoffeln und Spinat (D | L)
 - 🌿 Scampi alla Griglia 31,90
Gegrillte Scampi mit gemischtem Salat (B)
 - 🌿 Cozze alla Marinara 21,90
Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie an Weissweinsud (B | O) oder Tomatensauce (B)

Carne di Pollo – Huhn

- 🌿 Petti di Pollo ai Funghi 21,90
Hühnerbrust an Champignonrahmsauce mit Pommes Frites (G)

Agnello – Lamm

- Agnello alla Griglia 34,90
Gegrilltes Lammkarree mit Tagliolini (A)

Beilagen:
Kartoffeln oder Gemüse

Carne di Maiale – Schwein

- 🌿 Scaloppa ai Funghi e 22,90
Porcini
Schnitzel mit Steinpilzen (G | L | O)
- 🌿 Fettina alla Pitti 21,90
Schnitzel in Zitronensauce mit Basilikum und Knoblauch
- 🌿 Saltimbocca alla Romana 23,90
Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce (O)
- Piccata alla Milanese 22,90
Schnitzel mit Ei und Käse paniert, dazu Spaghetti mit Tomatensauce (A | C | G)
- Wiener Schnitzel 21,90
Schnitzel nach Wiener Art paniert mit Pommes Frites (A | C | G)

Carne di Manzo – Rind

- 🌿 Tagliata di Manzo 31,90
geschnittenes, gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Balsamico (G)
- 🌿 Bistecca sulla Pietra Calda 35,90
Rumpsteak vom Rost, auf heißem Stein mit Rosmarinkartoffeln
- 🌿 Bistecca al Pepe Verde 31,90
Rumpsteak, Rahmsauce mit grünem Pfeffer und Rosmarinkartoffeln (G)

Carne di Vitello – Kalb

- Fegato di Vitello alla 27,90
Veneziana
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Tagliolini (A)

Alkoholfreie Getränke

Römerquelle prickelnd	0,33 l	4,50
Römerquelle ohne	0,33 l	4,50
Römerquelle prickelnd oder ohne	0,75 l	6,80
Coca Cola	0,33 l	4,50
Coca Cola Zero	0,33 l	4,50
Fanta	0,33 l	4,50
Sprite	0,33 l	4,50
Diezано Spezi	0,33 l	4,50
Almdudler	0,33 l	4,50
Apfelsaft	0,3 l	4,50
Orangensaft	0,3 l	4,50
Mangosaft	0,3 l	4,50
Johannisbeersaft	0,3 l	4,50
Eistee Pfirsich	0,3 l	4,50
Gespitzte Säfte Apfel, Multivitamin, Orange, Mango, Johannisbeere	0,5 l	5,50
Holundersaft	0,5 l	5,50
Soda Zitron	0,5 l	5,50
Bitter Lemon	0,2 l	4,10
Tonic Water	0,2 l	4,10

Heisse Getränke

Espresso	3,20
Doppelter Espresso	4,40
Kaffee	3,60
Cappuccino	4,10
Latte Macchiato	4,90
Affogato	6,10

Bier

Pfiff Bier	0,2 l	3,90
kleines Bier	0,3 l	4,50
grosses Bier	0,5 l	5,90
Hefeweizen	0,5 l	5,90

Bier alkoholfrei

Bier	0,33 l	4,50
Hefeweizen	0,5 l	5,90

Dolci - Nachspeisen

 Tiramisu hausgemacht (A I C I G)	8,90
 Panna Cotta Sahnepudding mit frischen Früchten und Karamellsauce (G)	7,90
 Gelato Misto Drei Kugeln Eis mit Schlagsahne (A I C I G)	6,90
 Banana Split (A I C I G)	9,90

Offene Weißweine (0)

	1/8 l	1/4 l
Soave DOC	5,80	11,60
Frascati DOC	5,80	11,60
Chardonnay	5,80	11,60
Pinot Grigio	5,80	11,60
Lambrusco Bianco	5,80	11,60
Weiss gespritzt süß oder sauer		5,80

Offene Rotweine (0)

	1/8 l	1/4 l
Valpolicella	5,80	11,60
Merlot DOC	5,80	11,60
Chianti DOC	5,80	11,60
Lambrusco Rosso	5,80	11,60
Montepulciano DOC	5,80	11,60
Primitivo	5,80	11,60
Rot gespritzt süß oder sauer		5,80

Offene Roseweine (0)

	1/8 l	1/4 l
Bardolino Chiaretto	5,80	11,60

Prosecco (0)

Prosecco	5,50
----------	------

Schnäpse und Liköre

Williams	2 cl	5,20
Obstler	2 cl	5,20
Grappa Bocchino	2 cl	5,20
Amaretto	2 cl	5,20
Rum	2 cl	5,20
Jägermeister	2 cl	5,20
Ramazotti	2 cl	5,20
Averna	2 cl	5,20
Fernet	2 cl	5,20

Spirituosen

Gin	2 cl	7,90
Teila	2 cl	7,90
Vodka	2 cl	7,90
Bacardi	2 cl	7,90

Long Drinks

Jacky Cola	7,90
Bacardi Cola	7,90
Vodka Lemon oder Orange	7,90

Whisky

Ballantines	2 cl	5,90
Jim Beam	2 cl	5,70
Jack Daniels	2 cl	6,70

Vini Bianci in Bottiglia – Flaschenweine Weiss 0,75 l (0)

Prosecco

Prosecco Spumante DOC Treviso 31,00
extra dry
Vinicola Serena, Veneto

Italienische Weißweine

Pinot Grigio 33,00
Cantina Endrizzi, San Michele all'Adige Trento

Ca' Vegar Lugana DOC 45,90
Cantina Castelnovo del Garda

Österreichische Weißweine

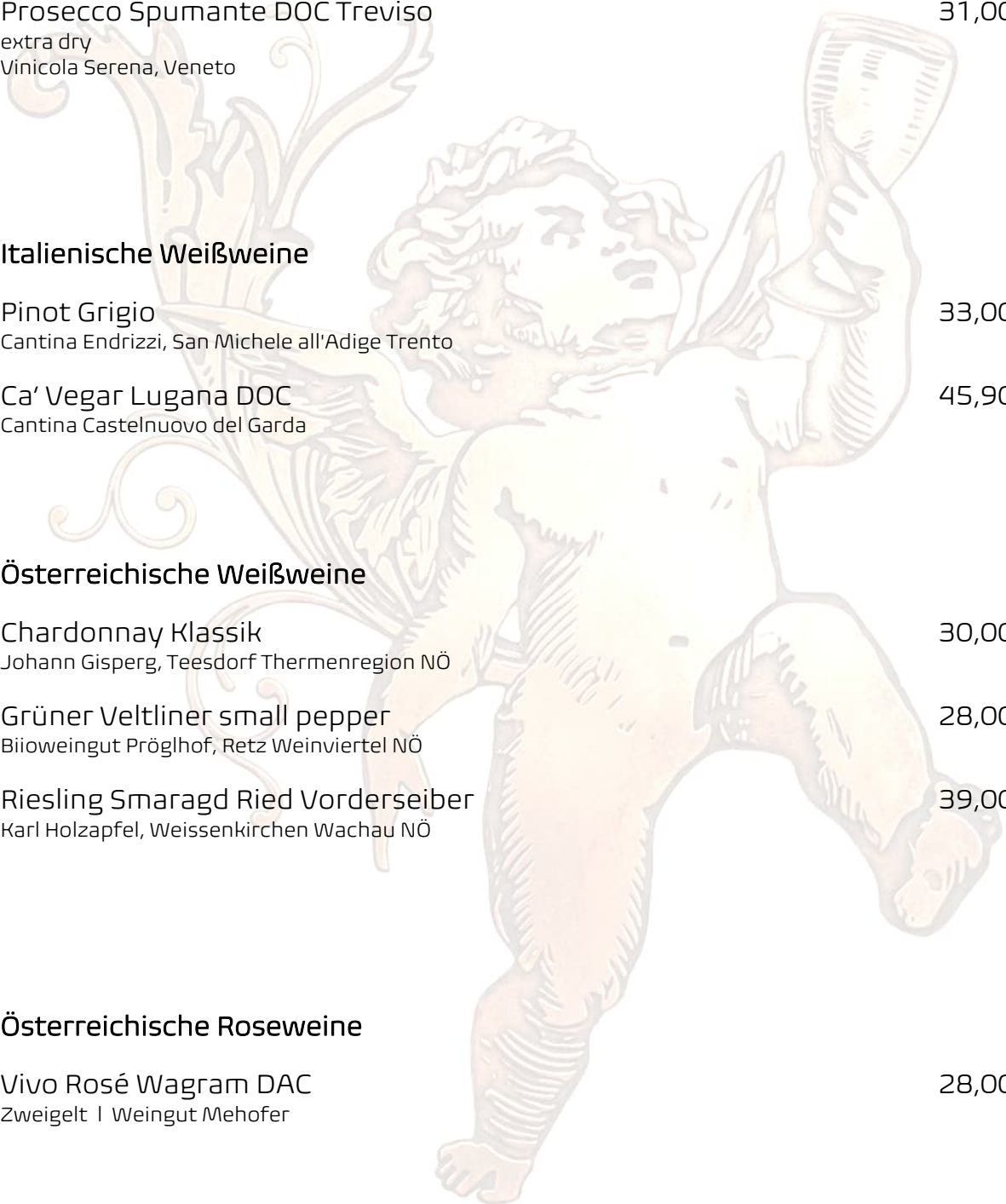
Chardonnay Klassik 30,00
Johann Gisperm, Teesdorf Thermenregion NÖ

Grüner Veltliner small pepper 28,00
Biiowingut Pröglhof, Retz Weinviertel NÖ

Riesling Smaragd Ried Vorderseiber 39,00
Karl Holzapfel, Weissenkirchen Wachau NÖ

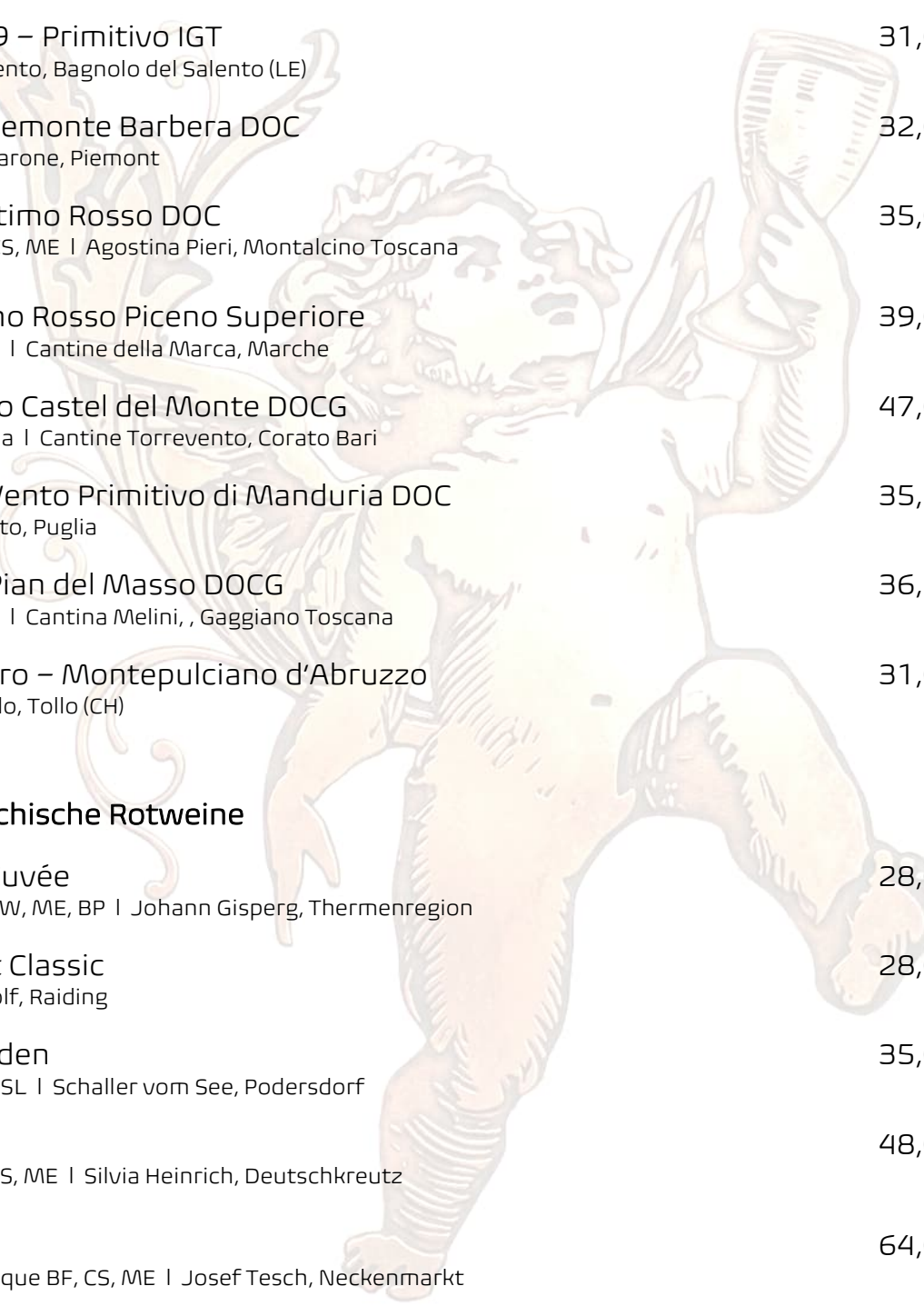
Österreichische Roseweine

Vivo Rosé Wagram DAC 28,00
Zweigelt l Weingut Mehofer



Vini Rossi in Bottiglia – Flaschenweine Rot 0,75 l (0)

Italienische Rotweine



Corium – Montepulciano d'Abruzzo Tenuta Antonini, Ancarano (TE)	28,00
Quota 29 – Primitivo IGT Menhir Salento, Bagnolo del Salento (LE)	31,00
150+1 Piemonte Barbera DOC Casali del Barone, Piemont	32,00
Sant' Antimo Rosso DOC Cuvée SG, CS, ME Agostina Pieri, Montalcino Toscana	35,00
Il Caimano Rosso Piceno Superiore Sangiovese Cantine della Marca, Marche	39,00
Ottagono Castel del Monte DOCG Nero di Troia Cantine Torrevento, Corato Bari	47,00
Colle al Vento Primitivo di Manduria DOC Colle al Vento, Puglia	35,90
Chianti Pian del Masso DOCG Sangiovese Cantina Melini, , Gaggiano Toscana	36,80
Valle d'Oro – Montepulciano d'Abruzzo Cantina Tollo, Tollo (CH)	31,00

Österreichische Rotweine

Klassik Cuvée Cuvée SL, ZW, ME, BP Johann Gisperm, Thermenregion	28,00
Zweigelt Classic Michael Wolf, Raiding	28,00
Heideboden Cuvée, ZW, SL Schaller vom See, Podersdorf	35,00
Maestro Cuvée BF, CS, ME Silvia Heinrich, Deutschkreutz	48,00
Titan Cuvée Barrique BF, CS, ME Josef Tesch, Neckenmarkt	64,00

Französische Rotweine

Bordeaux Supérieur Cuvée CS, ME Château Bel Air de l'Orme, Bordeaux	28,00
--	-------