



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 lebhafteste Komposition 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	13,50
 Caprese  Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)	12,90
 Scampi alla Rucola Garnelen mit gebratenem Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten und Zitronenvinaigrette (B)	17,50
  Verdure miste alla Griglia  Frisches Gemüse vom Grill mit Olivenöl	14,50
 Vitello Tonnato Hauchdünne Kalbsfleischstreifen mit Thunfischsauce (C I D)	15,50
 Carpaccio di Manzo Hauchdünne Rinderfiletstreifen mit frischem Rucola und Parmesan (G)	16,90
Tatare di Manzo Rindertatar nach Art des Hauses mit roten Zwiebeln, Kapern, Ei und Toastbrot (A I C)	18,90
  Bruschetta alla Romana Zwei Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum (A)	7,90
  Bruschetta ia Funghi e Porcini Zwei Weißbrotscheiben mit KirschtomatenSteinpilzen, Petersilie und Knoblauch (A)	9,90
Antipasto della Casa Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses (A, B, D, G, L)	16,50

 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
	Insalata di Tonno Großer gemischter Salat mit Schafskäse, Tunfisch und Ei (D I C I G)	15,50
	Insalata di Filetti di Manzo Großer Salat mit Rucola und Rinderfiletstreifen	14,90

Zuppe – Suppen

 	Crema di Pomodoro Tomatensuppe mit Sahnehaube (G I L)	7,90
 	Zuppa d'Aglio Knoblauchsuppe (C I L)	7,50
	Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A)	8,90
	Zuppa di Pesce Fischsuppe mit frischen Kräutern (B I D)	11,90

 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 13,50
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, scharf (A)

 Spaghetti alla Vongole 17,50
 Spaghetti mit 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 al Pesto 19,90
Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Parmesan und Burrata (A I G)

Spaghetti alla Marinara 17,90
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)

Paccheri con Salsiccia 18,50
mit Broccoli, Zwiebeln und Knoblauch (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 Blaumohn Teig an Butter und Salbei (A I G)

Tagliolini - hausgemacht

Tagliolini agli Scampi 22,90
Hausgemachte flache Spaghetti mit Garnelen, Tomatensauce, Knoblauch, Kirschtomaten und Basilikum (A I B I G I L I O)

Tagliolini al Salmone 19,90
Hausgemachte flache Spaghetti mit Lachs, Zwiebeln und Kirschtomaten (A I D I G I L I O)

Penne - Maccheroni

 Penne Arrabiata 13,90
 Penne mit Tomatensauce und Basilikum - scharf (A)

 Penne Toscana 14,90
Penne mit Broccoli, Spinat, Gorgonzola und Rahmsauce (A I G I L)

Penne Pollo 15,50
Penne mit Hühnerfleisch und Rahmsauce (A I G)

 Penne Gorgonzola 13,90
Penne mit Gorgonzola und Rahmsauce (A I G)

Tagliatelle - hausgemacht

Tagliatelle con Manzo e Rucola 19,90

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

Tagliatelle Gamberetti 21,90

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

 Tagliatelle Porcini e Tartuffo 21,90

Tagliatelle mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und Knoblauch (A I C I G)

Tagliatelle Mare e monte 22,90

Tagliatelle mit Crevetten, Steinpilzen und Kirschtomaten (A I B I C I G)

Tortellini - hausgemacht

Tortellini alla Panna 13,90

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

 Tortellini ai Funghi Porcini 16,90

 Tortellini mit Steinpilzen, Knoblauch und Petersilie (A I G)

 Tortellini della Nonna 14,90

Tortellini mit Gorgonzola, Spinat und Rahmsauce (A I G)

Gnocchi

 Gnocchi al Burro e Salvia 12,90

Gnocchi mit Butter-Salbeisauce und Kirschtomaten (A I G)

 Gnocchi Paesana 13,90

Gnocchi Tomatensauce, Brokkoli und Rahmsauce (A I G)

 Gnocchi Quattro Formaggi 14,90

Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten (A I G)

Risotto

 Risotto al Funghi Porcino 17,90

 Risotto mit Tomatenrahmsauce, Steinpilzen und Zwiebeln (G)

 Risotto buon Gusto 18,90

Risotto mit Tomatenrahmsauce, Artischocken, Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch (G)

 Risotto Primavera 15,90

 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	11,90	Pizza Capricciosa	15,90
Tomatensauce, Mozzarella (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pfefferoni und Champignons (A I G)	
Pizza Frutti di Mare	16,90	Pizza Quattro Stagioni	16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte und Petersilie (A I B I G I R)		Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons (A I G)	
Pizza Bolognese	14,90	Pizza Siciliana	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, gehacktes Rindfleisch und Knoblauch (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oliven (A I D I G)	
 Pizza Contadina	14,90	 Pizza Miky	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Knoblauch, Zwiebeln und Ei (A I C I G)		Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum (A I G)	
Pizza Calabrese	16,90	Pizza Calzone	16,90
Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami, Champignons und Schinken (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Oliven und Champignons (A I G)	
 Pizza Vegetariana	15,90	Pizza Salmone	18,90
Tomatensauce, Mozzarella und gemischtes Gemüse (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, geräucherter Lachs und Brokkoli (A I D I G)	
Pizza Burrata	17,90	Pizza Spinaci e Broccoli	17,90
Tomatensauce, Burrata, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Spinat, Broccoli und Salsiccia (A I G)	
Pizza Gamberetti	17,90	Pizza Hawaii	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten und Knoblauch (A I B I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Ananas (A I G)	
Pizza Matini	19,90	 Pizza Quattro Formaggi	16,90
Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola (luftgetrockneter Rindschinken) Rucola und Parmesan (A I G)		Tomatensauce und vier verschiedene Käsesorten (A I G)	
Pizza Salami	15,90	Pizza Tonno	14,90
Tomatensauce, Mozzarella und Salami (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln (A I D I G)	
 Pizza Giovanni	14,90	Pizza Prosciutto e Funghi	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, frische Tomaten, Rucola und Parmesan (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Champignons (A I G)	
Pizza Lingg	15,90	 Pizza Funghi	13,90
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Parmesan, Gemüse, Spargel und Ei (A I C I G)		Tomatensauce, Mozzarella und Champignons (A I G)	
 Pizza Gorgonzola	14,90	Pizza Diavola	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami (A I G)	

Pesce – Fisch

🌿 Salmone alla Griglia 26,90
Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffeln (D)

Frittura Mista 27,90
dell'Adriatico
Gemischte Fische und Meeresfrüchte frittiert mit Zucchini (A | B | D | R)

🌿 Filetto di Orata con 26,90
Mantello di Verdure
Filet von der Dorade im Gemüsemantel (D)

🌿 Grigliata Mista di Pesce 36,90
Verschiedene Fische gegrillt mit gemischtem Salat (B | D)

🌿 Lucioperca 27,50
Zanderfilet gebraten mit Kartoffeln und Spinat (D | L)

🌿 Scampi alla Griglia 34,50
Gegrillte Scampi mit gemischtem Salat (B)

🌿 Cozze alla Marinara 22,50
Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie an Weissweinsud (B | O) oder Tomatensauce (B)

Carne di Pollo – Huhn

🌿 Petti di Pollo ai Funghi 22,90
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

🌿 Fettina alla Pitti 20,90
Schnitzel in Zitronensauce mit Basilikum und Knoblauch

🌿 Saltimbocca alla Romana 24,90
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 29,90
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 32,90
Rumpsteak, Rahmsauce mit grünem Pfeffer und Rosmarinkartoffeln (G)

Carne di Vitello – Kalb

Fegato di Vitello alla 28,50
Veneziana
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Tagliolini (A)

Griliata Mista 27,90
Verschiedene Sorten Fleisch gegrillt

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
extra dry
Vinicola Serena, Veneto

31,00

Italienische Weißweine

Pinot Grigio
Cantina Endrizzi, San Michele all'Adige Trento

33,00

Ca' Vegar Lugana DOC
Cantina Castelnovo del Garda

45,90

Österreichische Weißweine

Chardonnay Klassik
Johann Gisperm, Teesdorf Thermenregion NÖ

30,00

Grüner Veltliner small pepper
Biiowingut Pröglhof, Retz Weinviertel NÖ

28,00

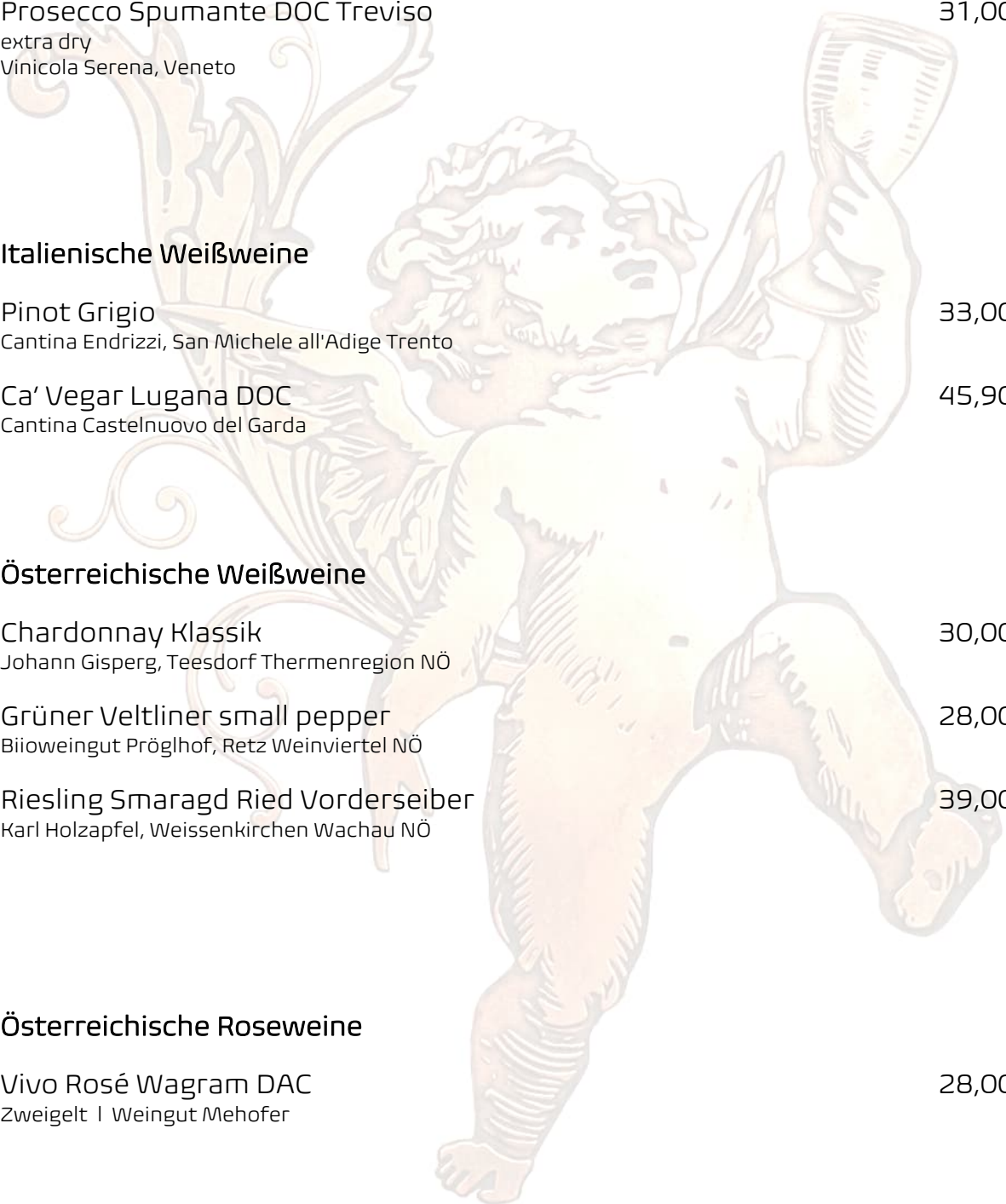
Riesling Smaragd Ried Vorderseiber
Karl Holzapfel, Weissenkirchen Wachau NÖ

39,00

Österreichische Roseweine

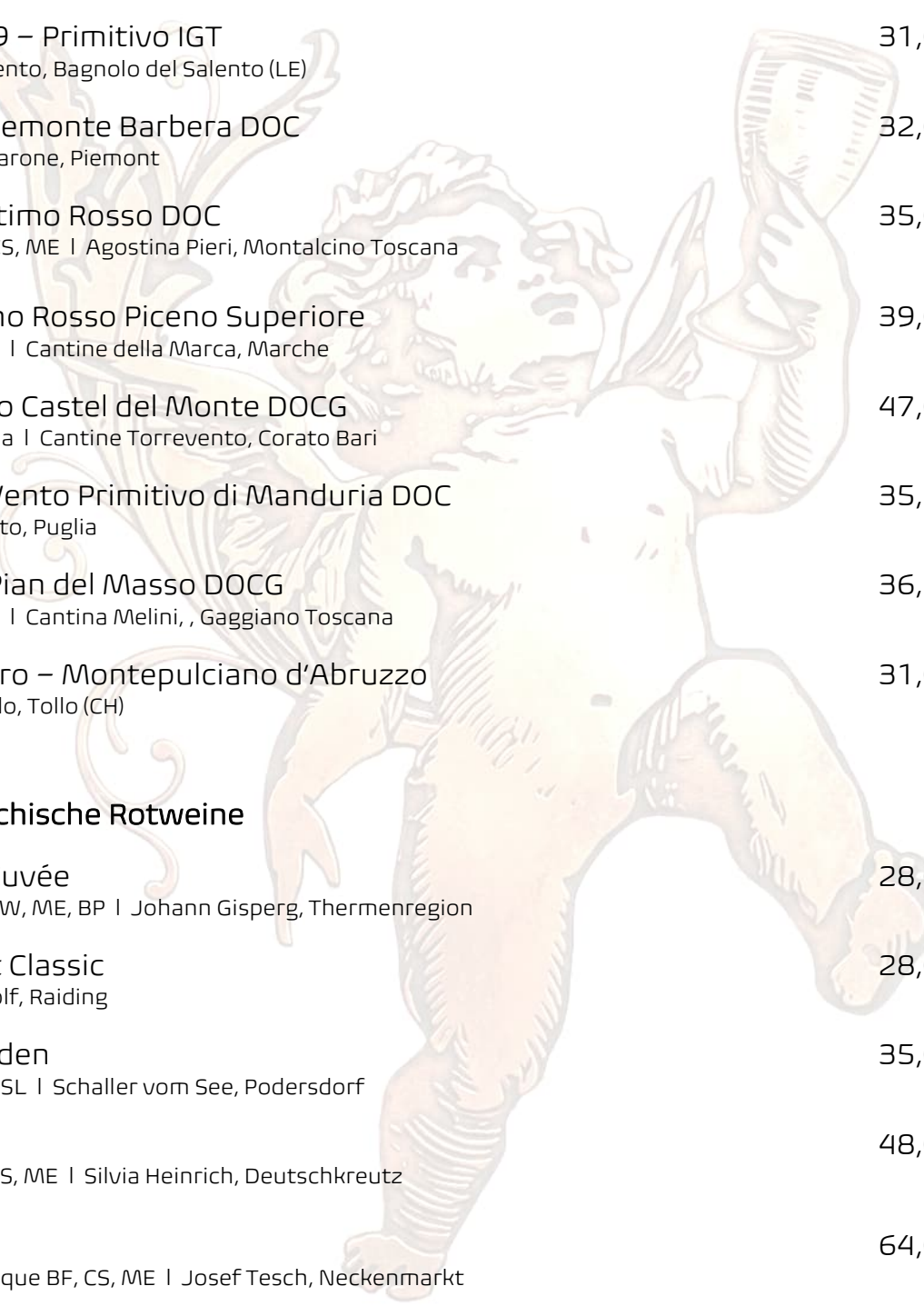
Vivo Rosé Wagram DAC
Zweigelt l Weingut Mehofer

28,00



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
--	-------