



### 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 von Grottesken 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 Eiswürfel	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	14,90
  Caprese Büffelmozzarella mit Tomaten und Basilikum (G)	14,50
 Scampi alla Rucola Garnelen mit gebratenem Rucola, Knoblauch, Kirschtomaten und Zitronenvinaigrette (B)	19,50
   Verdure miste alla Griglia Frisches Gemüse vom Grill mit Olivenöl	16,50
 Vitello Tonnato Hauchdünne Kalbsfleischstreifen mit Thunfischsauce (C I D)	17,90
 Carpaccio di Manzo Hauchdünne Rinderfiletstreifen mit frischem Rucola und Parmesan (G)	15,90
Tartare di Manzo Rindertatar nach Art des Hauses mit roten Zwiebeln, Kapern, Ei und Toastbrot (A, C)	21,90
  Bruschetta alla Romana Zwei Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Knoblauch und Basilikum (A)	8,90
  Bruschetta ai Funghi e Porcini Zwei Weißbrotscheiben mit Kirschtomaten, Steinpilzen, Petersilie und Knoblauch (A)	10,90
Antipasto della Casa Verschiedene Vorspeisen nach Art des Hauses (A, B, D, G, L)	18,90



 vegan
 vegetarisch
 glutenfrei

## Insalate – Salate

 Insalata Verde  Grüner Salat 	7,90
 Insalata Mista  Gemischter Salat 	8,90
 Insalata Pomodoro  Tomatensalat mit roten Zwiebeln 	9,90
 Insalata Rucola  Rucola, Parmesan und Cherrytomaten (G)	10,90
 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)	19,00

## Zuppe – Suppen

 Crema di Pomodoro  Tomatensuppe mit Sahnehaube (G I L)	8,90
 Zuppa d'Aglio  Knoblauchsuppe (C I L)	8,90
 Minestrone Italienische Gemüsesuppe mit Nudeln (A)	9,90
 Zuppa di Pesce Fischsuppe mit frischen Kräutern (B I D)	11,90

 Zu allen Salaten und Suppen wird  
 Brot/Gebäck gereicht (A)



## Spaghetti


 Spaghetti alla Napoletana 12,90  
 Spaghetti mit Tomatensauce (A | L)


Spaghetti alla Bolognese 14,90  
Spaghetti mit Fleischsauce (A | L)

Spaghetti alla Carbonara 16,90  
Spaghetti mit Speck, Parmesan und Ei (A | L | G)

Spaghetti Aglio Olio 15,90  
Spaghetti mit Knoblauch und Olivenöl, scharf (A)

 Spaghetti alla Vongole 18,90  
 Spaghetti mit mit Venusmuscheln und Weissweinsauce (A | O | R)


 Spaghetti Tutto Fresco 15,90  
 Spaghetti mit Tomatensauce, Kirschtomaten, Artischocken, Oliven und frischem Basilikum (A)

 Spaghetti al Pesto 14,50  
Spaghetti mit Basilikum, Olivenöl, Knoblauch und Parmesan (A | G)

Spaghetti alla Marinara 19,90  
Spaghetti mit frischen Meeresfrüchten (A | B | O | R)


## al Forno


Lasagne al Forno 16,50  
Lasagne mit Fleischsauce und Bechamel (A | G)

 Cannelloni al Forno 16,50  
Teigrollen gefüllt mit Spinat und italienischem Frischkäse (A | G | L)

Tortellini al Forno 16,50  
Tortellini mit Tomatenrahmsauce, Schinken, Erbsen und Champignons (A | G)

## Ravioli

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


## Tagliolini - hausgemacht

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


Tagliolini al Salmone 21,90  
Hausgemachte flache Spaghetti mit Lachs, Zwiebeln und Kirschtomaten (A | D | G | L | O)

## Penne - Maccheroni

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

 Penne Toscana 15,90  
Penne mit Broccoli, Spinat, Gorgonzola und Rahmsauce (A | G | L)

Penne Pollo 17,90  
Penne mit Hühnerfleisch und Rahmsauce (A | G)

 Penne Gorgonzola 14,90  
Penne mit Gorgonzola und Rahmsauce (A | G)

## Tagliatelle - hausgemacht

Tagliatelle con Manzo e Rucola 23,90

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

Tagliatelle Gamberetti 22,90

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

## Tortellini - hausgemacht

Tortellini alla Panna 14,90

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 15,90

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

## Gnocchi


 Gnocchi al Burro e Salvia 22,90  
Gnocchi mit Butter-Salbeisauce und Kirschtomaten (A I G)



 Gnocchi Paesana 22,90  
Gnocchi Tomatensauce, Brokkoli und Rahmsauce (A I G)


 Gnocchi Quattro Formaggi 15,90  
Gnocchi mit vier verschiedenen Käsesorten (A I 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	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 Prosciutto	14,90
Tomatensauce, Burrata, Parmaschinken, Rucola und Kirschtomaten (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella und Schinken (A I G)	
Pizza Gamberetti	17,90	Pizza Hawaii	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Crevetten und Knoblauch (A 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	11,90	 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	11,90	Pizza Diavola	15,90
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola (A I G)		Tomatensauce, Mozzarella und scharfe Salami (A I G)	

## Pesce – Fisch

- 🌿 Salmone alla Griglia 28,90  
Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffeln (D)
- 🌿 Frittura Mista 38,90  
dell'Adriatico  
Gemischte Fische und Meeresfrüchte frittiert mit Zucchini (A I B I D I R)
- 🌿 Filetto di Orata con 31,90  
Mantello di Verdure  
Filet von der Dorade im Gemüsemantel (D)
- 🌿 Grigliata Mista di Pesce 38,90  
Verschiedene Fische gegrillt mit gemischtem Salat (B I D)
- 🌿 Lucioperca 35,90  
Zanderfilet gebraten mit Kartoffeln und Spinat (D I L)
- 🌿 Scampi alla Griglia 38,50  
Gegrillte Scampi mit gemischtem Salat (B)
- 🌿 Branzino ai Ferri con 39,90  
Patate alla Livornese  
Gegrillter Wolfsbarsch mit Kartoffeln alla Livornese (D)
- 🌿 Cozze alla Marinara 25,00  
Miesmuscheln mit Knoblauch und Petersilie an Weissweinsud oder Tomatensauce (B)

## Carne di Pollo – Huhn

- 🌿 Petti di Pollo ai Funghi 28,90  
Hühnerbrust an Champignonrahmsauce mit Pommes Frites (G)
- 🌿 Scaloppa di Tacchino 25,90  
Putenschnitzel mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Mais

Beilagen:  
Kartoffeln oder Gemüse

## Carne di Maiale – Schwein

- 🌿 Scaloppa ai Funghi e 25,90  
Porcini  
Schnitzel mit Steinpilzen (G I L I O)
- 🌿 Fettina alla Pitti 24,90  
Schnitzel in Zitronensauce mit Basilikum und Knoblauch
- 🌿 Saltimbocca alla Romana 26,90  
Schnitzel mit Parmaschinken und Salbei in Weissweinsauce (O)
- Piccata alla Milanese 25,90  
Schnitzel mit Ei und Käse paniert, dazu Spaghetti mit Tomatensauce (A I C I G)
- Wiener Schnitzel 24,90  
Schnitzel nach Wiener Art paniert mit Pommes Frites (A I C I G)

## Carne di Manzo – Rind

- 🌿 Tagliata di Manzo 35,90  
geschnittenes, gegrilltes Rindfleisch mit Rucola, Parmesan und Balsamico (G)
- 🌿 Bistecca sulla Pietra Calda 39,90  
Rumpsteak vom Rost, auf heißem Stein mit Rosmarinkartoffeln
- 🌿 Bistecca al Pepe Verde 34,90  
Rumpsteak, Rahmsauce mit grünem Pfeffer und Rosmarinkartoffeln (G)
- 🌿 Bistecca Mexicana 35,90  
Rumpsteak auf mexikanische Art (scharf)
- Fegato di Vitello alla 35,90  
Veneziana  
Kalbsleber nach venezianischer Art mit Tagliolini (A)
- 🌿 Agnello alla Griglia 39,90  
Gegrilltes Lammkarree mit Tagliolini (A)

## Alkoholfreie Getränke

Vöslauer prickelnd	0,33 l	4,50
Vöslauer ohne	0,33 l	4,50
Vöslauer 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
Multivitaminsaft	0,3 l	4,50
Eistee Pfirsich	0,3 l	4,50
Gespritzte 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
 Crème Brûlée (C)	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
Ramazzotti	2 cl	5,20
Averna	2 cl	5,20
Fernet	2 cl	5,20

## Whisky

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

## 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

## 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 Castelnuovo del Garda	45,90

### Österreichische Weissweine

Chardonnay Klassik Johann Gisberg, Teesdorf Thermenregion NÖ	30,00
Grüber Veltliner small pepper GV bio   Biioweingut Pröglhof, Retz Weinviertel NÖ	28,00
Riesling Smaragd Ried Vorderseiber Karl Holzapfel, Weissenkirchen Wachau NÖ	39,00

### Österreichische Roseweine

Vivo Rosé Wagram DAC Zweigelt   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
--	-------