



Die Familie Wartenweiler - Akeret heisst Sie in der Waldschenke zur alten Burg herzlich willkommen.

Familie Wartenweiler - Akeret  
Altburg  
9033 Untereggen, SG

Tel. 071 841 66 46  
Email: [waldschenke@altburg.ch](mailto:waldschenke@altburg.ch)  
Internet: [www.altburg.ch](http://www.altburg.ch)

# Altburg – vom Geheimnis umrankt

Auszug aus dem Bericht vom Tagblatt, 19. Mai 1999

Die „Altburg“ ist heute ein Ausflugsrestaurant mit viel besuchtem Ponyhof. Ihre Geschichte jedoch reicht weit zurück, womöglich in die Eisenzeit.

Von Burgmauern ist nichts zu sehen. Das war auch vor dem Brand des Restaurants im November 1992 nicht anders. Inzwischen ist es längst wiederaufgebaut. Die Aussicht auf den See und der angegliederte Ponyhof haben die „Altburg“ zum beliebten Ausflugsziel gemacht. An eine Burg aber erinnert höchstens noch der alte Name und das neue Wirtshausschild.

## Reste früherer Bauten

Ein Märchen aus uralter Zeit? Als vor einem Jahr die Kulturgüter inventarisiert wurden, da fiel das Augenmerk auch auf die Altburg. Nicht auf das Restaurant allein, sondern auch auf die Umgebung. Da fiel ein Hohlweg auf der zu einer Hütte hinführt, die auf altem Gemäuer steht. Im Süden des Restaurants sind Reste des früheren Burggrabens sichtbar. Ein grosser Schuttkegel markiert den östlichen Hang des Burghügels und birgt noch Reste früherer Bauten.

## Spurensicherung

Alle Erkundungen wurden aufgezeichnet. Samt dem Hinweis auf die einzigartige Lage des Burghügels. Hoch über dem Möttelischloss befindet er sich an unwegsamer Stelle, zwischen zwei tief eingeschnittenen Tobeln. Alles zusammen war genügend Anlass, der Geschichte der Altburg nachzugehen und die Quellen zu sichten, die von ihr berichten.

## 2500 jährige Geschichte

Zusammenfassend lässt sich folgende Geschichte rekonstruieren: Auf dem Hügel der heutigen Altburg wurde erstmals um 500 v. Chr. Ein Gebäude errichtet, und zwar eine Fluchtburg.

In den Strudel der Politik kam der Ort wieder um 750 n. Chr. Damals begann das Kloster St. Gallen zu wachsen und gleichzeitig der Neid der Bischöfe von Konstanz zu blühen. Das Gebiet Altburg lag damals im Grenzbereich der Einflusszonen von Konstanz und St. Gallen. Das heisst allerdings noch nicht, dass Altburg zu jener Zeit bereits wieder ein befestigter Platz war. Vermutlich wurde die mittelalterliche Burg im 11. Jahrhundert errichtet, und zwar von einer Nebenlinie des Geschlechts der Herren von Rorschach.

## Auf sicherem Boden

Ein erstes gesichertes Datum ist im Jahre 1366 urkundlich erwähnt: Damals wurde der Hof „zu der Alten Burg“ einer Clara von Sulzberg zur lebenslänglichen Nutzung übermachtet, einer Frau aus dem Geschlecht des Rorschacher.

Als sich 1432 verschiedene Höfe von den Herren von Rorschach loskauften, findet sich unter ihnen auch eine „Berly, sesshaft zu der alten Burg unter den Eggen“. Ums Jahr 1477 hauste dann der bekannte Wolfsjäger Kuno Näf auf der Liegenschaft.

Von einer Burg war anscheinend je länger je weniger zu sehen. Zu vermuten ist, dass das Gemäuer als Steinbruch für die landwirtschaftlichen Liegenschaften gebraucht wurde. In späteren Zeit ist jedenfalls nur noch von einem Hof die Rede. Um 1845 brannte das Heimwesen nieder, 1992 wie erwähnt ein zweites Mal.

## Geheimnis lüften?

Wer sich der Alten Burg nähert, steht noch heute vor dem Geheimnis ihres Namens und erwartet den Tag, an dem der Boden, der altes Gemäuer deckt wie ein entfaltetes Pergament zu wissen gibt, was auf ihm sich einst begeben hat.

## Vorspeisen & Salate

---

Gulaschsuppe	7.00
Bouillon mit Gemüseeinlagen	6.00
Calemares im Bierteig	8.00
Grüner Salat	5.00
Gemischter Salat	7.50

## Hauptgerichte

---

Burgspieß mit Beilage	26.00
• als Fitnessteller	28.00
Schnitzel mit Beilage	21.00
• als Fitnessteller	22.00
• als Seniorenteller	18.00
Chicken-Nuggets mit Beilage	18.00
• als Fitnessteller	20.00
• als Seniorenteller	15.00
Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites	17.00
• als Seniorenteller	14.00
Vegi-Teller (Frühlingsrollen auf Salatteller mit Früchten garniert)	18.00

## Unsere Hausspezialitäten

---

Egli Chnusperli im Chörbli mit Beilagen	23.00
• als Seniorenteller	19.00
Chäsfondue portioniert inkl. einem Glas Kirsch	20.00
• à discrétion	24.00

**Beilagen:** Pommes frites, Western Kartoffeln, Tagesgemüse

Unser Fleisch kommt aus folgenden Herkunftsländern:

Schweinefleisch: Schweiz, Rindfleisch: Amerika, Afrika, Schweiz, Pouletfleisch: Ungarn

Alle Preise in CHF und inklusive Mehrwertsteuer

Mwst. Nr. 471 292

## Kleine Karte

---

Unsere kleine Karte für den kleinen Hunger zwischendurch, auf der Wander- und Velotour oder zu einem feinen Glas Wein...

Kleiner Salatteller	10.00
Salatteller mit Ei und Früchten garniert	15.50
Wurstsalat einfach	11.00
Wurstsalat garniert	15.50
Käsesalat einfach	11.00
Käsesalat garniert	15.50
Wurst- & Käsesalat einfach	13.00
Wurst- & Käsesalat garniert	17.50
Thonsalat einfach	13.00
Thonsalat garniert	17.50
Appenzellerteller	20.00
• Pantli, Mostbröckli und Käse	
Pantli	8.00
Portion Speck	8.00
Portion Käse (Appenzeller und Weichkäse)	8.50

Fleisch & Käse-Platten für mehrere Personen sind auf Bestellung möglich. (ab 2 Personen)

p. P. 17.00

## Für unsere kleinen Gäste

---

Die spezielle Karte für unsere kleinen Gäste.

### Mogli-Teller

Chicken-Nuggets mit Pommes frites  
inkl. einem Glas Sirup und einem Glacé

12.00



### Mickey Mouse Teller

Knusperli mit gemischtem Salat  
inkl. einem Glas Sirup und einem Glacé

12.00



## Der Waldspiess

---

Kein Genuss ohne Arbeit. Beim Waldspiess müssen Sie sich das Essen verdienen. Jede Person bekommt eine "kleine Feuerstelle" auf den Tisch. Sie selber bestimmen wie Sie den Waldspiess gerne zubereiten möchten.

Den Waldspiess aus feinen Rindfleischmöckli, auf Wunsch auch Schweine- oder Pouletfleisch, gibt es à discrétion oder portioniert.

Als Vorspeise gibt es einen gemischten Salat. Zum Waldspiess werden Pommes und diverse Saucen serviert.

### Das Waldspiess Erlebnis (ab 2 Personen)

- Gemischter Salat
- Waldspiess mit Pommes frites und diversen Saucen

portioniert	38.00
à discrétion	45.00



## Brunchen in der alten Burg

---

Kommen Sie mit der Familie, Ihren Freunden und Bekannten oder mit Ihrem Verein zum Brunchen.



Wir verwöhnen Sie mit einem reichhaltigen Frühstück à discrétion.

- Brötli, Zopf, Brot
- Ein Gipfel pro Person
- Fleisch und Käse
- Früchte, Yoghurt und Birchermüesli
- Und Vieles mehr

Pro Person  
Kinder

24.00  
14.00

Brunchen ist nur auf Reservation hin möglich. Damit wir Sie mit einem reichhaltigen Buffet verwöhnen können, sind wir auf eine frühzeitige Reservation angewiesen.