

## Ihr Ansprechpartner:

### **Forstrevier Lenneberg**

Förster Stefan Dorschel

Im Wald 16, 55257 Budenheim

Tel.: 06139-370

Fax: 06139-290 360

[forstrevier@lennebergwald.de](mailto:forstrevier@lennebergwald.de)

### **Waldladen im Grünen Haus**

**Im Wald 21**

**55257 Budenheim**

**Verkaufszeiten :**

**Donnerstags von 17 bis 19 Uhr  
in der Sprechstunde des Försters**

**Tel. 06139 / 29 33 66**

**Sonntags von 15 bis 17 Uhr  
mit Möglichkeit zum Besuch der  
Ausstellung « Lennebergwald »  
aktuelle Preisliste im Internet unter**

**[www.lennebergwald.de](http://www.lennebergwald.de)**

## **Und so finden Sie uns :**

Mit dem Bus :

Ab Hauptbahnhof Mainz mit der Stadtbuslinie 64 bis zur Haltestelle Budenheim, Reitschule, von dort 5 Minuten Fußweg in südlicher Richtung (Schild „Grünes Haus“ )

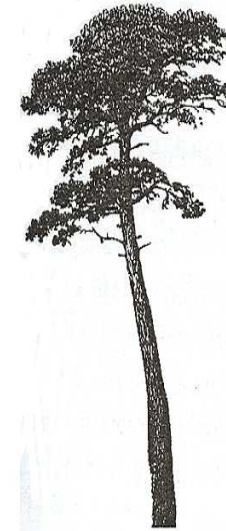
oder Straßenbahnlinie 50 bis Endhaltestelle Finthen, Römerquelle im Wald bergab den Schildern „Grünes Haus“ folgen.

Aus Richtung Mainz oder Ingelheim mit ORN Buslinie 620 bis Haltestelle Budenheim, Reitschule (Fahrzeit 20 Minuten)

Mit dem Auto :

(von der Autobahn A 60 /Mainzer Ring aus Mainz in Fahrtrichtung Bingen) A 60 Ausfahrt Heidesheim / Budenheim rechts ab, Richtung Budenheim, nach 3 km rechts ausgeschilderter Wanderparkplatz „ Forsthaus und Grünes Haus “ (gegenüber der Reitschule Schäfer)

aus Mainz Innenstadt durch Gonsenheim Richtung Budenheim , an der Abzweigung Mainz- Finthen und Schloss Waldthausen rechts vorbei (bergab), an der nächsten Kreuzung links Richtung Heidesheim, unmittelbar danach links Wanderparkplatz „Forsthaus /Grillhütte/ Grünes Haus “ (großes Holzschild ) (gegenüber der Reitschule Schäfer)



## **Wildbret**

**und Waldprodukte aus  
dem Lennebergwald  
Angebot im Waldladen im  
Grünen Haus ab 1.4.2011**



**Wildfleisch - tiefgefroren  
(aus dem Lennebergwald und  
dem Soonwald)**

|                            |         |        |
|----------------------------|---------|--------|
| Wildbratwurst 140 g /Stück | 5 Stück | 8,00 € |
| Lennezwerge                | 5 Stück | 6,00 € |
| Wildgrillsteaks eingelegt  | 1 kg    | 25.- € |
| Rehkeule                   | 1 kg    | 24.- € |
| Rehrücken (mit Knochen)    | 1 kg    | 27.- € |
| Wildschweinkeule           | 1 kg    | 24.- € |
| Wildschweinkeule ohne Kn.  | 1 kg    | 26.- € |
| Wildschweinrücken          | 1 kg    | 27.- € |
| Wildschweinrücken ohne K.  | 1 kg    | 28.- € |
| Rotwildbraten ohne Kn.     | 1 kg    | 26.- € |
| Rotwildrücken ohne Kn.     | 1 kg    | 28.- € |
| Wildgulasch                | 1 kg    | 15.- € |
| Kaninchen                  | Stück   | 7,50 € |

**Zubereitete Wildspezialitäten**

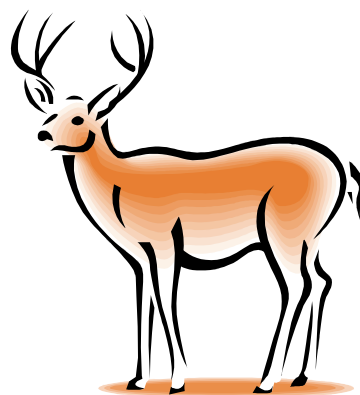
|  |                                |                            |
|--|--------------------------------|----------------------------|
| verschiedene Wildwurstspezialitäten                      | 200 g - Dose                   | 3,30 €                     |
| Wildbratwurst, Wildblutwurst, Lyoner Hirschkalbjagdwurst | Leberwurst mit versch. Zutaten | Wildsülze, Schwarten-Magen |
| Wildgulasch -,braten Wild-Bolognese                      | 400 g - Dose                   | 6,50 €                     |
| Wildkräuter  | Glas                           | 3,50 €                     |

**Waldfrüchtespezialitäten  
( Fruchtkelterei Merg, Gebroth im Soonwald)**

|   |  |                     |
|---|--|---------------------|
| Waldfruchtsaft (Holunder, Brombeere, Eberesche)<br>1,50 € / Liter | verschiedene Waldfrüchte- und Tannenspitzengelee | 3,00 € / 225 g Glas |
|---|--|---------------------|

**Honig aus dem Lennebergwald  
(Imkerei Geiberger, Mainz)**

|                                 |                                  |                     |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------|
| Blüten-, Linden-, Raps-, Wald-, | Akazien- und Gleditschienenhonig | 5,50 € / 500 g Glas |
|---------------------------------|----------------------------------|---------------------|



Das gefrorene Wildbret stammt aus dem Lennebergwald oder dem Soonwald ; die Wildspezialitäten in Dosen stammen aus dem Lennebergwald aus eigener Herstellung EU-Zulassungsnummer DE RP 19004 EG



[www.wild-aus-der-region.de](http://www.wild-aus-der-region.de)

**Wildfleisch ist ein absolut hochwertiges  
Lebensmittel mit vielen Vorteilen:**

**1. Natürliche Lebensweise der heimischen Wildarten**

Das Wild kann sich den ganzen Tag frei bewegen, um Sozialkontakte zu pflegen, Territorialstrukturen aufzubauen oder sich aus einem reichhaltigen Nahrungsspektrum das Schmackhafteste auszusuchen. Keine menschliche Haustierhaltung bietet eine artgerechtere Unterbringung als die Natur selbst.

**2. Viele Mineralstoffe und geringer Fettanteil des Wildfleisches**

In Wald und Feld ist der Tisch mit vitamin- und mineralstoffreicher Kost großzügig gedeckt. Als echtes Leckermaul zieht beispielsweise das Rehwild von Strauch zu Strauch, um sich einen regelrechten Cocktail aus Kräutern, Früchten und Knospen zu mischen.

Daraus ergibt sich beim Wildbret der hohe Mineralstoff- und Vitamingehalt (siehe Nährwerttabelle) bei gleich-zeitig geringem Fettanteil.

**3. Kein Transport- und Schlachtstress**

Das Wild wird in seiner natürlichen Umgebung erlegt. Transport- und Schlachtstress bleibt den Tieren somit erspart.