

## Und so finden Sie uns :

Mit dem Bus :

Bis zur Haltestelle *Budenheim Reitschule*, von dort 5 Minuten Fußweg in südlicher Richtung, Schild „*Grünes Haus*“

Ab Hauptbahnhof Mainz mit der Stadtbuslinie 68 oder aus Richtung Mainz oder Ingelheim mit ORN Buslinie 620

Mit der Straßenbahn :

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

Mit dem Auto :

von der Autobahn A 60 aus Mainz in Fahrtrichtung Bingen an der

*Ausfahrt Heidesheim / Budenheim* rechts ab in 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 Waldhausen rechts vorbei, an der nächsten Kreuzung links Richtung Heidesheim, unmittelbar danach links Wanderparkplatz „*Forsthaus und Grünes Haus*“ (gegenüber der Reitschule Schäfer)

### Koordinaten:

8°10'12'' E , 50°0'26'' N

Vorsicht! : Navigationssysteme führen leider oft in die Irre!

## Ihr Ansprechpartner:

Zweckverband zur Erhaltung des  
Lennebergwaldes

Forstrevier Lenneberg  
Förster Stefan Dorschel

Im Wald 16, 55257 Budenheim  
Tel.: 06139-370 / Fax: 06139-290 360  
E-mail : [forstrevier@lennebergwald.de](mailto:forstrevier@lennebergwald.de)

*Grünes Haus* mit Walddladen und  
Lennebergwaldausstellung :  
Im Wald 21, 55257 Budenheim

Öffnungs- / Verkaufszeiten:

Donnerstags von 17 bis 19 Uhr

in der Sprechstunde des Försters.  
Tel.: 06139 / 29 33 66

Sonntags von 15 bis 17 Uhr

aktuelle Informationen, Produkte,  
Veranstaltungskalender im Internet  
unter [www.lennebergwald.de](http://www.lennebergwald.de)



## Wildbret

und Waldprodukte aus dem  
Lennebergwald  
Walddladen im Grünen Haus  
gültig ab 1. November 2020



## Hirsch-/Reh- und Wildschweinfleisch- tiefgefroren

Wildbratwurst ca. 140 g pro Stück	5 Stück	10.- €
Lennezerge, pikante Würstchen	5 Stück	6,50 €
Wildburger-Pattie, einzeln verpackt	ca. 160 g	3.- €/ Stück
Grillsteaks vom Wildschwein	4 Stück ca. 300 g	3,60 € / 100 g
Rehkeule und Wildscheinkeule mit Knochen	1 kg	28.- €
Wildschweinkeule ohne Knochen	1 kg	30.- €
Rehkeule ohne Knochen	1 kg	35.- €
Rehrücken und Wildschweinerücken mit Knochen	1 kg	30,- €
Wildschweinerücken und Hirschrücken ohne Knochen	1 kg	38.- €
Rehrücken ohne Knochen	1 kg	48.- €
Wildschweinfilet und Hirschfilet	1 kg	45.- €
Wildgulasch vom Reh oder Wildschwein	1 kg	26.- €

### Wildprodukte in Dosen oder im Glas

Wildbratwurst Wildeberwurst Wildlyoner	200 g – Dose	3,50 €
Wildsülze	200 g Glas	4.- €
Wildfond	300 g Glas	4.- €

Wildgulasch Wildbolognese	400 g - Dose	8.- €
------------------------------	-----------------	-------

### Honig aus dem Lennebergwald ( Imkerei Merz )

Blüten-, Linden-, Akazien-, und Waldhonig	500 g - Glas	6,00 €
---	-----------------	--------

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



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

## **Wildfleisch ist ein 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.