Und so findenSie uns:

Mit dem Bus:
Bis zur Haltstelle *Budenheim Reitschule*, von dort 5 Minuten Fußweg in südlicher Richtung, Schild *„Grünes Haus“*
Ab Mainz Hauptbahnhof fahren Sie mit den Buslinien 68 Richtung Budenheim oder Buslinie 80 Richtung Ingelheim

Mit der Straßenbahn:
Straßenbahnlinie 50 bis Endhaltestelle *Finthen, Römerquelle.*
Im Wald bergab an der Bernhardsborn-Quelle vorbei bis zum Teich und dem Schild *„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 Wander-parkplatz *„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, an der nächsten Kreuzung links Richtung Heidesheim, unmittelbar danach links Wanderparkplatz
„Forsthaus und Grünes Haus “
l,.k(gegenüber der Reitschule Schäfer)

Koordinaten:

8°10´12´´ E, 50°0´26´´ N
Vorsicht! : Navigationssysteme führen leider oft in die Irre!

IhrAnsprechpartner:

Zweckverband zur Erhaltung des Lennebergwaldes
Forstrevier Lenneberg
Im Wald 16, 55257 Budenheim
E-mail : jagdleitung@lennebergwald.de
oder forstrevier@lennebergwald.de

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

Öffnungs-/ Verkaufszeiten:

Donnerstags von 16 bis 18 Uhr
Tel. : 06139 / 29 33 66 (nur donnerstags von 16– 18 Uhr besetzt)
Sonntags von 15 bis 17 Uhr
und jederzeit rund um die Uhr aus dem Wildverkaufsautomaten am Grünen Haus

aktuelle Informationen, Produkte, Veranstaltungskalender im Internet unter www.lennebergwald.de

Wild aus der Region

Wildbret

aus dem Lennebergwald
Waldladen im Grünen Haus
und Wildverkaufsautomat
gültig ab 25.02.2026

Zweckverband Lennebergwald

Tiefgefrorene Wildprodukte im Waldladen

Wildschweinbratwurst mind. 100 g/Stück	5 Stück	10.- €
„Frischlinge“ Wildbratwurst mit Spinat und Käse	5 Stück mind. 450 g	8.- €
„Wilde Meenzer“ Wildbratwurst mit Handkäs und Kümmel	5 Stück mind. 450 g	8.- €
„Lennezwerge“ pikante Würstchen mit Hirschfleisch + Paprika	5 Stück mind. 450 g	8.- €
Wildburger-Pattie aus Wildschweinfleisch	einzeln mind. 150 g	3.- €/Stück
Rehkeule und Wildschweinkeule mit Knochen	1 kg	28.- €
Wildschweinkeule ohne Knochen	1 kg	30.- €
Rehkeule ohne Knochen	1 kg	35.- €
Rehrücken und Wildschweinrücken mit Knochen	1 kg	30,- €
Wildschweinrücken 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 im Glas

Wildwurst	200 g	5.- €
Wildsülze	200 g	5.- €
Wildfond	300 g	5.- €
Wildgulasch Wildbolognese	400 g	10.- €
Lennys Wildfleischkäs	400 g	8.- €

Gekühlte Wildprodukte aus dem Wildverkaufsautomaten rund um die Uhr

Wildschweinbratwurst, Frischlinge, Wilde Meenzer, Lennezwerge, Wildprodukte im Glas		
Wildknacker (auch im Laden)	*2 Stück mind. 100 g*	*4.- €*

Sowohl im Waldladen als auch am Wildverkaufsautomaten ist ***Bar- und Kartenzahlung möglich.***

Alle Wildprodukte sind nur erhältlich solange der Vorrat reicht; einige Produkte nur saisonal.

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

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.