

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 Mainz Hauptbahnhof fahren Sie mit der Stadtbuslinie 68 oder zwischen Mainz und Ingelheim mit ORN 80

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 Waldthausen 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 oft in die Irre!

Ihr Ansprechpartner:

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



Wildbret

aus dem Lennebergwald
Waldladen im Grünen Haus
und Wildverkaufsautomat
gültig ab 04.04.2024



**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.- €
„Lennezwerke“ pikante Würstchen mit Hirschfleisch + Paprika	5 Stück mind. 450 g	7.- €
Wildburger-Pattie aus Wildschweinfleisch	einzel mind. 150 g	3.- €/Stück
Grillsteaks vom Wildschwein / Hirsch	4 Stück ca. 300 g	3,60 € / 100 g
Rehkeule und Wildschweinkeule 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**

Wildwurst in Dose	200 g	4.- €
Wildsülze im Glas	200 g	4.- €
Wildfond im Glas	300 g	4.- €
Wildgulasch Wildbolognese	400 g - Dose	9.- €

***Gekühlte Wildprodukte aus dem
Wildverkaufsautomaten
rund um die Uhr***

<i>Wildschweinbratwurst, Frischlinge, Wilde Meenzer, Lennezwerke, Wildwurst, Wildgulasch, Wildbolognese in Dosen Wildsülze und Wildfond im Glas</i>		
<i>Wildknacker</i>	<i>2 Stück mind. 100 g</i>	<i>4.- €</i>

*z. Zt. ist sowohl im Waldladen als
auch am Wildverkaufsautomaten
nur Barzahlung möglich !
Kartenzahlung ist in Vorbereitung*

*Das Wildbret stammt aus dem
Lennebergwald oder dem Soonwald;
die Wildspezialitäten in Dosen
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.