

## 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 zwischen Mainz und Ingelheim mit ORN Buslinie 620 ( bis 31.03. ) bzw. 79 oder 80 ( ab 01.04.2022 )

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

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 Waldladen und  
Lennebergwaldausstellung :  
Im Wald 21, 55257 Budenheim

Öffnungs- / Verkaufszeiten:

Donnerstags von 17 bis 19 Uhr  
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  
Waldladen im Grünen Haus  
gültig ab 17.März 2022



## Hirsch-, Reh- und Wildschweinfleisch – tiefgefroren

Wildschweinbratwurst ca. 140 g pro Stück	5 Stück	10.- €
„Frischlinge“ Wildbratwurst mit Spinat und Käse	5 Stück	8.- €
„Wilde Meenzer“ Wildbratwurst mit Handkäs und Kümmel	5 Stück	8.- €
„Lennezwerge“, pikante Würstchen mit Hirschfleisch + Paprika	5 Stück	7.- €
Wildburger-Pattie aus Wildschweinfleisch	einzel ca. 160 g	3.- €/Stück
Grillsteaks vom Wildschwein / Hirsch	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

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

## Honig aus dem Lennebergwald ( Imkerei Merz )

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

*Das gefrorene Wildbret stammt aus dem Lennebergwald oder dem Soonwald; die Wildspezialitäten in Dosen stammen 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 gleichzeitig geringem Fettanteil.

### 3. Kein Transport- und Schlachtstress

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