

## MEHR BIO GEHT NICHT

Unser Wildbret ist ein gesundes, leckeres und unbehandeltes Lebensmittel, das von heimischen, in ihrem Lebensraum aufgewachsenen Tieren stammt. Tierschutzgerecht erlegt, wird das Wild nach modernsten Hygienestandards zu Wildbret verarbeitet, um höchste Qualität zu garantieren.

## GESUND

Wild lebt und ernährt sich in der freien Natur. Daher hat Wildfleisch einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralien sowie einen geringen Fettanteil. Wild kann ebenso vielseitig zubereitet werden, wie andere Fleischsorten. Ob als traditionelles Wildragout, als feiner Braten, Steak oder Grillgut, Wildbret ist ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel.

### Impressum

Bayerische Staatsforsten AöR  
Forstbetrieb München  
Forstenrieder Allee 182  
81476 München  
Telefon: +49 (0)89 7451450  
E-Mail: info-muenchen@baysf.de

<http://www.baysf.de/de/ueber-uns/standorte/forstbetriebe/muenchen.html>



**PEFC**  
Nr. PEFC/0421031/02420000001

*Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert.  
Der vorliegende Flyer ist auf PEFC-zertifiziertem Papier  
gedruckt. (PEFC/04-31-2017)*

Alle Inhalte sowie die Struktur dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei den Bayerischen Staatsforsten. Die Vervielfältigung, Weitergabe sowie jede andere Nutzung, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung der Bayerischen Staatsforsten.

[www.baysf.de](http://www.baysf.de)

# FEINES WILDBRET AUS DEM BAYERISCHEN STAATSWALD



**GEÖFFNET  
VON 20.09.2019  
BIS 04.04.2020**

 **BAYERISCHE  
STAATSFORSTEN**  
Nachhaltig Wirtschaften.

## DAS REH...



...ist ein *reiner Pflanzenfresser*, das sich von verschiedensten Gräsern und Kräutern, aber auch von jungen Pflanzenteilen wie Baumknospen ernährt. Rücken, Keule und Filets sollten rosa gegart werden, damit das magere Fleisch nicht zu trocken wird.



## VERKAUF VON

- küchenfertigen Wildfleisch (Reh, Hirsch, Wildschwein)
- Wildwurstwaren und Wildgerichte
- Honig aus dem Staatswald
- Sonstige Waldprodukte

## DAS WILDSCHWEIN...



...ist *die Stammform* unseres Hauschweins. Wildscheinfleisch ist magerer als das Fleisch vom Hauschwein. Rücken, Keule und Filets eignen sich hervorragend als Braten, Medaillons oder Steak, auch auf dem Grill.



## ÖFFNUNGSZEITEN WILDSTADL

Freitag 16 - 19 Uhr

Samstag 9 - 12 Uhr

## DAS ROTWILD...



...die *größte heimische* Wildart. Das Fleisch des Rotwildes ist eine Besonderheit. Es ist braunrot und feinfasrig. Eignet sich hervorragend zum Braten oder Grillen. Das Einlegen oder Marinieren ist nicht grundsätzlich notwendig.



## KONTAKT

Forstbetrieb München  
Forstenrieder Allee 182  
81476 München  
Telefon: +49 (0) 89 745 145 0

E-Mail: [info-muenchen@baysf.de](mailto:info-muenchen@baysf.de)

Mo - Do 8 – 15 Uhr; Fr 8 – 12 Uhr