



Willkommen im Forstbetrieb Oberammergau

Der Forstbetrieb Oberammergau reicht von der Zugspitze bis zum Hohen Peißenberg und von Neuschwanstein bis ins Loisachtal.

Große geschlossene Waldgebiete sind Lebensraum für viele Tiere und Pflanzen. Die besondere Qualität der Landschaft führte zur Ausweisung eines Naturschutzgebietes, das unter anderem den gesamten Gebirgsstock des Ammergebirges einschließt.

Der Bergwald ist nicht nur Lebensraum – er schützt auch gegen Lawinen, Steinschlag oder Hochwasser. Diese Funktionen können nur erfüllt werden, wenn junge Bäumchen in ausreichendem Umfang und möglichst ungestört nachwachsen können. Dazu sind angepasste Wildbestände Voraussetzung, weshalb die Bestände an Rehen, Rotwild und Gams durch eine professionelle Jagdausübung reguliert werden.

Im Hochgebirge sind der Erhalt und die Wiederherstellung standorttypischer Bergmischwälder aus Fichte, Tanne, Buche und Bergahorn unser Ziel. Ein besonderes Augenmerk legen wir auf die Pflege der Schutzwälder und die Renaturierung entwässerter Hochmoore.

Kennzeichnend für unser Gebiet ist ein ganzjähriger, sehr intensiver Bergtourismus. Wilde Schluchten, wie die Partnachklamm oder die Schleierfälle, locken Besucher ebenso an wie zwei Schaufütterungen für Rotwild in Graswang und Garmisch-Partenkirchen.

Sie erhalten Ihr Wildbret bei:

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Oberammergau
Ettaler Str. 3
82487 Oberammergau

Ab März 2026 gelten neue Öffnungszeiten:

Januar – September:

Donnerstag von 13:00 – 16:00 Uhr

Freitag von 10:00 – 13:00 Uhr

Oktober – Dezember:

Donnerstag von 13:00 – 17:00 Uhr

Freitag von 10:00 – 14:00 Uhr

**Wild aus heimischen Wäldern
- natürlicher geht's nicht!**



Impressum:

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Oberammergau
Ettaler Straße 3
82487 Oberammergau
Tel. 08822 - 9218-0
eMail: info-oberammergau@baysf.de
Sitz des Unternehmens ist Regensburg
www.baysf.de

Stand 03/2026

Feines
Wildbret
aus dem
Bayerischen Staatswald

Wildbretpreise Forstbetrieb Oberammergau



Appetit auf was Wildes?

Wie wäre es mit einem feinen Reh-, Hirsch- oder Gamsbraten bei der nächsten Familienfeier, als Sonntagsbraten oder gegrilltem Wild beim Gartenfest?

Diese Wünsche können Sie sich erfüllen. Wir bieten Ihnen Wildbret in küchenfertigen Portionen an.

Die Qualität unseres Wildbrets wird Sie überzeugen. Es stammt garantiert aus dem Staatswald des Forstbetriebs Oberammergau. Dort lebte das Wild in freier Natur, konnte sich frei bewegen und ernährte sich abwechslungsreich von heimischen Gräsern und Kräutern - ein wesentlicher Grund für den guten Geschmack und die naturbelassene Qualität des Fleisches.

Tierschutzgerecht erlegt kommt das Wild an den Forstbetrieb und wird dort nach gesetzlichen Vorgaben und strengen Wildbrethygiene-Richtlinien der Bayerischen Staatsforsten verarbeitet.

Als unser Kunde können Sie sicher sein, ein absolut hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel aus der Region zu kaufen. Wildbret ist reich an Mineralstoffen, enthält sehr wenig Fett und ist cholesterinarm. Wegen seiner speziellen Eiweißzusammensetzung ist es besonders wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Unser Angebot und die Verfügbarkeit unseres Wildbrets variiert je nach Jahreszeit und Jagderfolg.

In Phasen besonders hoher Nachfrage - vor allem vor Weihnachten - kann es vorkommen, dass wir Ihren gewünschten Artikel zeitweise nicht mehr vorrätig haben. Vorbestellungen sind bei uns leider nicht möglich.

Wir freuen uns auf Ihren persönlichen Besuch zu unseren Öffnungszeiten.

Wildbretpreisliste

Forstbetrieb Oberammergau



Wildbret küchenfertig:

zerlegt, im Vakuumbeutel, frisch oder gefrostet (soweit vorrätig), alle Artikel küchenfertig gehäutet
Verkaufsgewicht = Frischgewicht beim Verpacken
(m.K. = mit Knochen, nicht ausgelöst) (o.K. = ohne Knochen, ausgelöst)

Rehwild		Rotwild		Gamswild	
Steaks natur	34,00 €	Steaks natur	34,00 €	Steaks natur	34,00 €
Keule (m.K.)	24,00 €			Keule (m.K.)	23,00 €
Keule (o.K.)	27,00 €	Keule (o.K.)	26,00 €	Keule (o.K.)	26,00 €
Nuss	32,00 €				
Rückenfilet	44,00 €	Rückenfilet	46,00 €	Rückenfilet	43,00 €
Schulter (o.K.)	26,00 €	Schulter (o.K.)	24,00 €	Schulter (o.K.)	26,00 €
Gulasch aus Schulter und Hals	18,00 €	Gulasch aus Schulter und Hals	18,00 €	Gulasch aus Schulter und Hals	17,00 €
Edel-Gulasch aus der Keule	24,00 €	Edel-Gulasch aus der Keule	24,00 €		

Wurst-Spezialitäten:

Chorizo	20,00 €
Kaminwürzen	36,00 €
Pfefferjäger	20,00 €
Wildsalami (Wildsalami mit Schweinefleisch)	36,00 €
Rehschinken	45,00 €
Rotwildschinken	45,00 €
Wildburger	18,00 €
Wildbratwurst (Wildbratwurst mit Schweinefleisch)	18,00 €
Wildkäsegriller	22,00 €

alle Preise pro kg inkl. gesetzl. MWSt.