



HAUS, 2380 PERCHTOLDSDORF

## Haus Perchtoldsdorf nahe Wien

Objektnummer: ZISY1

[Online ansehen und mieten](#)

Das Haus befindet sich in einer ruhigen Lage in Perchtoldsdorf. Das Zentrum ist in ca 10 Minuten fussläufig zu erreichen. Busstation in unmittelbarer Nähe.

<b>Zeitraum</b>	14.02. - 14.03.2026
<b>Personenanzahl</b>	2
<b>Gesamtbetrag</b> inkl. Ust.	€ 3.532,28
Kaution	€ 2.800,00

### **Wohnfläche**

140m<sup>2</sup>

### **Maximalbelegung**

4 Personen

### **Gesamte Unterkunft** ?

2 Private Badezimmer 2 getrennte Schlafzimmer 1 Wohn-Schlafzimmer

### **1. Stockwerk**

#### **Check-in**

11:00 - 20:00 Uhr

#### **Check-out**

11:00 - 11:00 Uhr

## Schlafmöglichkeiten

## **Schlafzimmer 1**



1x Doppelbett (2 m x 2 m)

## **Schlafzimmer 2**



1x Doppelbett (1,60 m x 2 m)



1x Kinder/Babybett

## **Wohnen & Schlafen**



1x Einzelbett

## **Beschreibung zur Unterkunft**

Unser 140 m<sup>2</sup> Haus mit Garten bietet Platz für maximal 5 Personen. Im Untergeschoß befinden sich ein grosszügiger Wohnraum, Esszimmer, große Küche mit Ausgang in den Garten, Vorraum und Toilette mit Waschtisch. Im Obergeschoß finden Sie 2 Schlafräume, 1 Badezimmer mit Waschtisch und Badewanne und 1 Bad mit Dusche und Toilette. Im Sommer ist der Pool nutzbar.

## Ausstattung & Merkmale

### **Grundausstattung**

- Terrasse
- Internet/Wlan
- TV
- Privater Trockner
- Handtücher
- Staubsauger
- Reinigungsutensilien
- Garten
- Musikanlage/Dockingstation
- Private Waschmaschine
- Bettwäsche
- private Toilette
- Bügeleisen & Bügelbrett
- Haartrockner

### **Pool**

- Outdoor Pool

### **Erstversorgung**

- Toiletenpapier
- Seife
- Shampoo
- Nespressokapseln

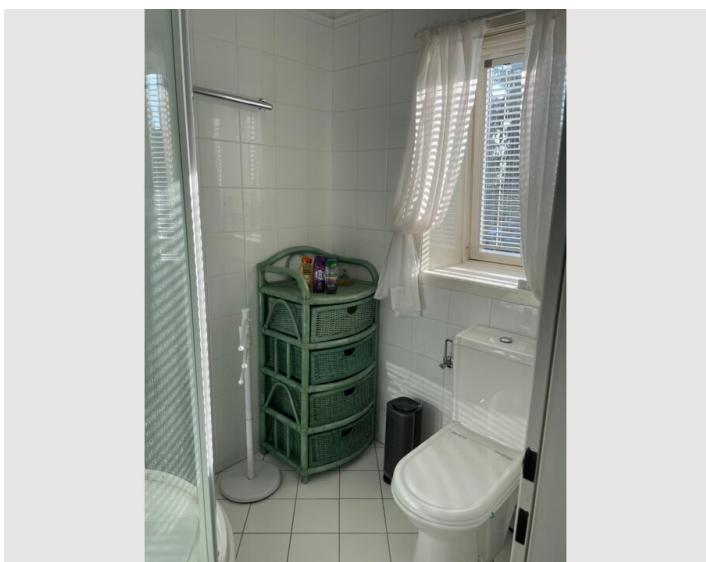
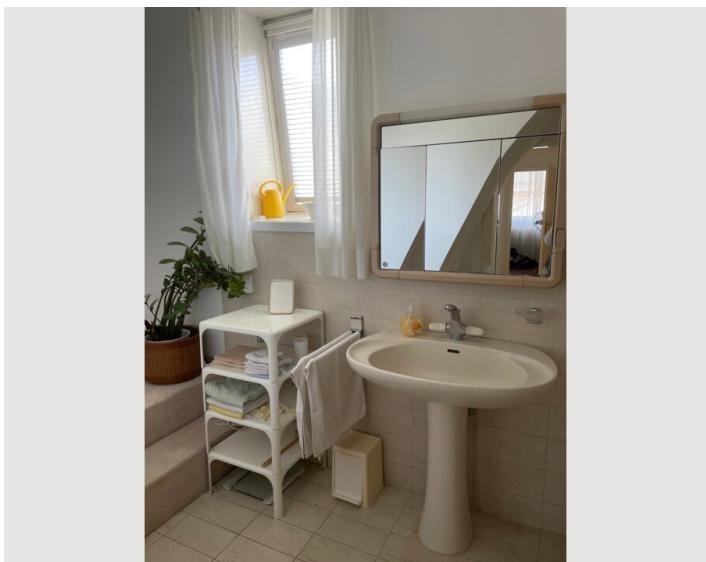
### **Küche**

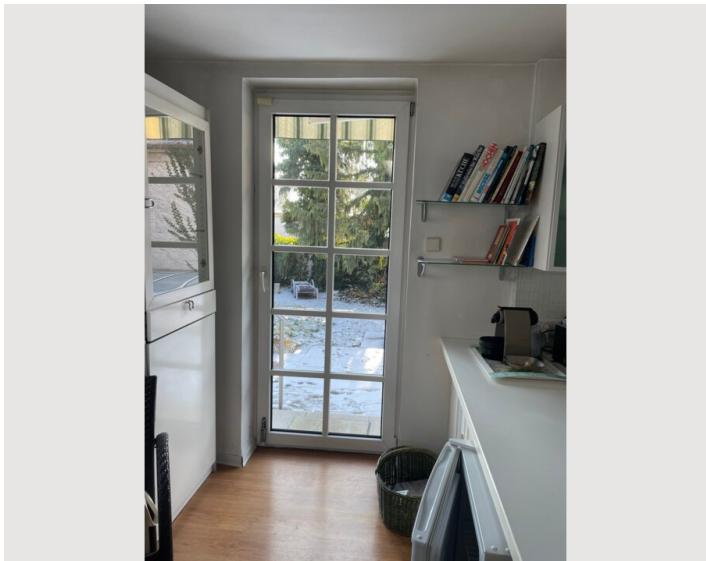
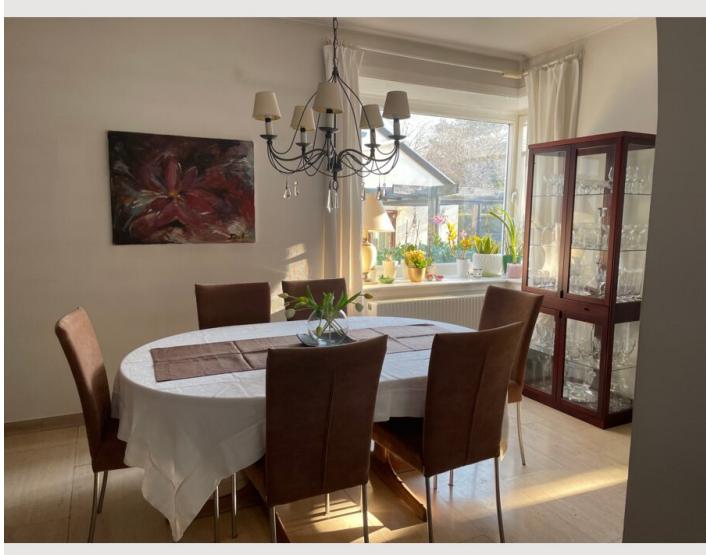
- Eigene Küche
- Gläser/Geschirr
- Geschirrspüler
- Kochutensilien
- Espressomaschine
- Mikrowelle

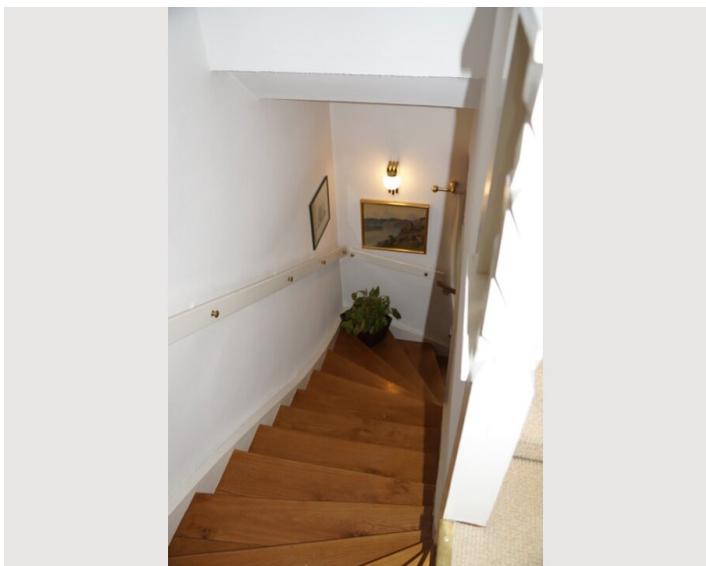
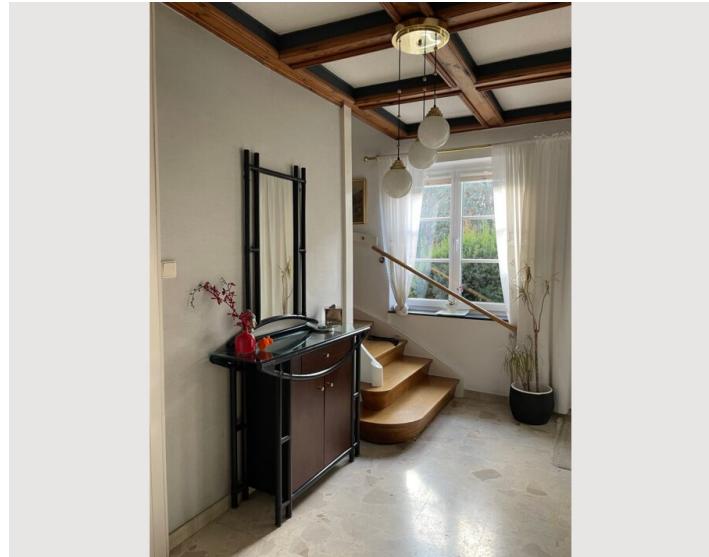
## Informationen

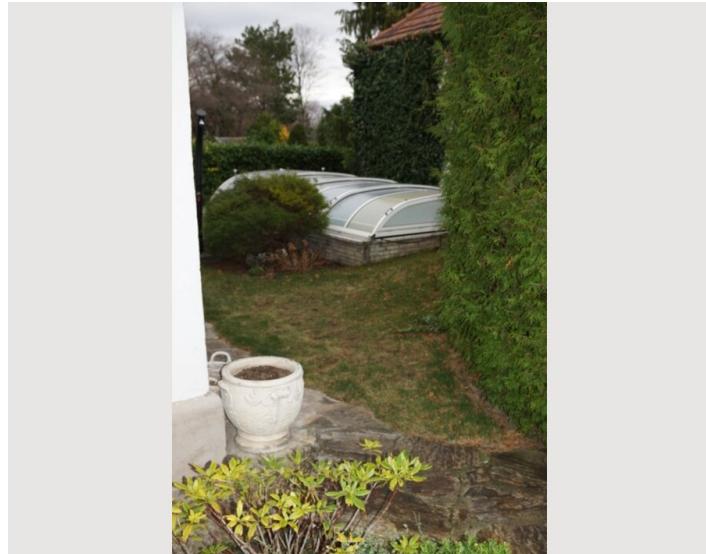
- Rauchen verboten
- Schreibtisch/Arbeitsplatz
- Haustiere auf Anfrage
- Kurzparkzone kostenlos
- Privater Eingang

## Bildergalerie









18:38

diegenussfreundin.de

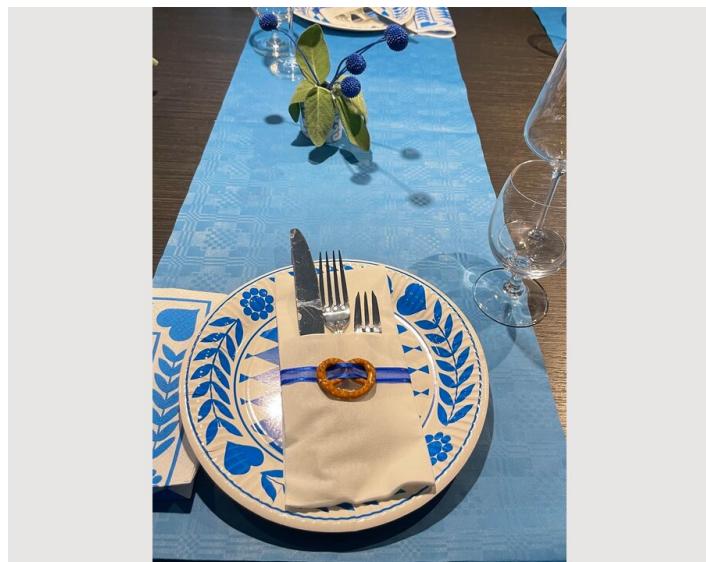
**Für die Glasur:**

- 200 g Puderzucker
- 2 EL Wasser
- 1 Spritzer Amaretto oder Rum Optional!

**Anleitungen**

1. Für die Honigmasse Honig, Zucker und Wasser in einem kleinen Topf langsam erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. Nicht kochen, dann leicht abkühlen lassen.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver, Kakao, Salz und die Gewürze (Nelken, Zimt, Kardamom) in einer Schüssel mischen. Butter in kleinen Stückchen, Eier und die abgekühlte Honigmasse dazugeben. Alles zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig einwickeln in Folie und für etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
4. Nach Ende der Gehzeit den Teig in 3 gleich große Stränge Rollen formen (etwa 2 cm dick). Die Stücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und etwa 15 Minuten backen. Sie sollten durchgebacken, aber nicht zu hart sein.
5. Für die Glasur Puderzucker sieben und erst mit 2 EL Wasser glattrühen. Dann schluckweise Amaretto oder Rum zufügen, bis die Glasur schön dickflüssig, aber streichfähig ist. Das Magenbrot noch warm direkt mit der Glasur bestreichen. 5 Minuten antrocknen lassen und dann direkt in Schräge Stücke abschneiden.

Bonus-Tipp für eine Schokoladen-Glasur s. oben im Text!



19:02

< Abnehmen mit Rezepten - Leichter Leben - Beitreten ...

Katy Childs · 3 Std. · G

Gesunder Lebkuchen (ohne raffinierten Zucker)

Zutaten (für ca. 12 Stück)

- 200 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- 100 g Haferflocken (fein gemahlen)
- 2 Eier
- 80 g Honig oder Ahornsirup
- 60 g Apfelmus (ungesüßt)
- 1 TL Zimt
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- Optional: 50 g gehackte Datteln, Feigen oder Rosinen
- Optional: Zartbitterschokolade (70 %+) zum Überziehen

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
2. Haferflocken im Mixer fein mahlen, bis sie mehlarig sind.
3. Alle trockenen Zutaten (Nüsse, Hafermehl, Gewürze, Backpulver, Salz) in einer Schüssel mischen.
4. Eier, Honig/Ahornsirup und Apfelmus in einer zweiten Schüssel verrühren.
5. Flüssige und trockene Zutaten zusammenfügen, optional Trockenfrüchte unterheben.
6. Mit einem Esslöffel kleine Häufchen auf ein Backblech (mit Backpapier) setzen und leicht

Als Doris Leitgeb öffne... 🎉 GIF 😊

19:02

366 18 Kommentare 17 Mal geteilt

Gefällt mir Kommentieren Teilen

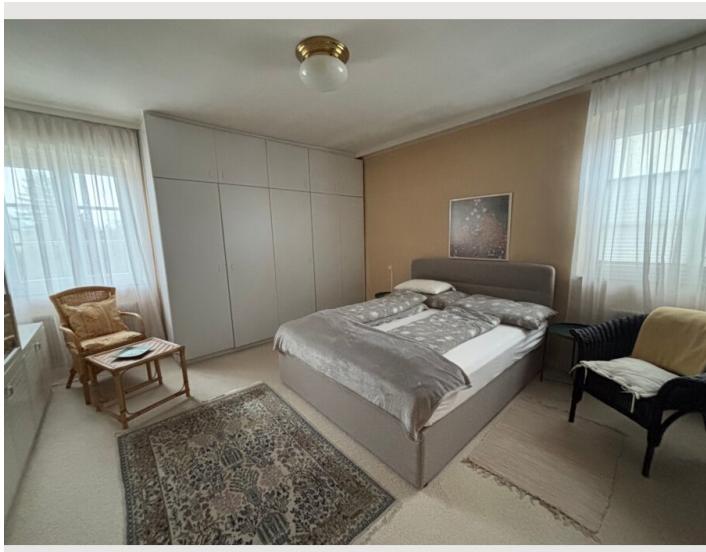
Abnehmen mit Rez... - Beitreten ...

Katy Childs · 3 Std. · G

Gesunder Lebkuchen (ohne ra... Mehr anzeigen)

## GESUNDER LEBKUCHEN

Was sind gesunde Backzutaten? Wie kann...



## Infrastruktur

 fussläufig in 10 Minuten zu erreichen

 in 20 Metern

 fussläufig in 10 Minuten zu erreichen

in unmittelbarer Nähe befindet sich die Busstation, der Bahnhof ist füssig in 10 Minuten zu erreichen.  
Lebensmittelgeschäft ist füssig in 10 Minuten zu erreichen.  
Parkplätze befinden sich kostenfrei vor dem Haus.

## Lage

